

Boissons

Sodas (Bouteilles)

Coca, Coca Zéro, Perrier, Oasis Tropical

Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Agrum', Fuzetea

4,30€



Limonade Brasserie du Mt Blanc



4,50€

Supplément Sirop ou Tranche

0,20€

Sirops - Sirop Routin



Sirop

Diabolo



(Fraise, Grenadine, Menthe, Cerise, Orgeat...)

L // XL

3,00€ // 5,00€

4,00€ // 7,00€

Jus de fruits

Jus de fruits

4,00€

(Orange, Ananas, pomme, tomate, abricot, ACE, mangue)

Les cocktails sans alcool

Chantaco Jus d'orange, d'ananas et de mangue, sirop de grenadine

7,50€

Virgin Colada Jus d'orange, jus d'ananas, coco

7,50€

Apricot Sparkler Jus d'abricot, jus de citron, sirop de sucre de canne, Eaux gazeuse

7,50€

Bières pression - France



Cristal - Blonde 4,7°

Sylvanus **BIO** - Style Abbaye 6,9°

Cristal IPA 4,7°

La Rousse* - Ambrée 6,5°

La Blanche* - Blanche 4,7°

Picon bière

Panaché / Monaco

Supplément Sirop



25cl // 50cl

4,00€ // 7,60€

4,60€ // 8,60€

4,60€ // 8,60€

4,60€ // 8,60€

4,60€ // 8,60€

4,60€ // 8,60€

4,20€ // 7,80€

0,20€ // 0,40€

Bières et Cidre bouteilles



La Bleue Myrtille 5,8° - Fr



6,50€



La Verte Gënëpi 5,9° - Fr



6,50€



Sylvanus Triple - Type Abbaye Fr 8,3°



7,50€

La Chouffe - blonde-8° - Belge

6,50€

Paix Dieu - Triple-10° - Belge

8,50€

Liefmans Fruitesse (Fruits rouge - 3,8°)

6,50€

Cidre brut - Fils de Pomme **Bio**

6,00€

WARSTEINER Herb (Sans Alcool- 0°)

6,00€

Boissons (Suite)

Apéritifs

Kir : Roussette, Crème de Fruits	4,60€
Kir Matafan Crémant de Savoie, Crème de Fruits	6,70€
Crème de Fruit : cassis, mûre, myrtille, framboise, châtaigne	
Vermouth Routin (Rouge, Blanc, Dry)	5,00€
(Vermouth, Glace, Citron ou Orange)	
Ricard, Pastis 2cl	3,50€
Martini, Campari, Suze,	4,50€
Americano, Negroni	7,50€
Spritz (Aperol, Prosecco)	8,50€

Les Alpains

Americano des Alpes	8,50€
4cl Apéritif gentiane, 3cl Vermouth rouge, Crème de Framboise, eau gazeuse, tranche de citron),	
Negroski	8,50€
(3cl Vermouth Rouge, 2cl Campari, 2cl Vodka, orange en tranche)	

« Bulles » à la coupe

Mum Brut	10,00€
Crémant de Savoie	6,00€

Vins au verre

Blanc Chardonnay	5,00€
Rouge Mondeuse	5,00€
Rosé Savoie	4,50€
Rouge Côte du Rhône	5,50€
Rouge Pic St loup	5,50€
Rosé - Méditerranée	4,50€

Whiskies 4cl

Ballantines 17 years	12,00€
ABERLOUR 12 years	11,00€
Lagavulin 16 years	15,00€

Cocktails

Mojito : Rhum cubain, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse	11,00€
Blue Hawaiian : Rhum blanc, Curaçao, crème de coco, jus d'ananas, jus de citron jaune.	
Moscow Mule : Vodka, jus citron vert, ginger beer	
Cuba Libre : Havana Club Especial, Coca cola, Citron vert	

Les Alpains

Alpine Spitzer : 6cl Vermouth Dry, 2cl Génépi, Eau gazeuse	11,00€
Gn'P : 4cl de Génépi, Sirop de Pamplemousse Rose, Jus de Pomme, Tonic	

Prix nets en euros / Net prices in euros / Demandez notre « wine-bag » pour terminer votre bouteille à la maison !/ Ask for our wine bag to bring your bottle back home

La carte

❖ Les Enfants - Children

Menu Enfant / Children Menu

13,00 €

Plats au choix :

Haché boucher / Aiguillettes de poulet panées / Poisson pané façon « Fish and Chips » -
Beef patty or chicken nuggets or Fried Fish "Fish & chips" style

Servis au choix avec Frites ou légumes variés - Served with French fries or mixed vegetables

Desserts au choix : Savoie Yaourt Myrtille ou Glace friandise

Choice of desserts : Savoy yogurt (flavors : blueberry) or ice cream

❖ A L'Apéro

La Planche «Savoyarde» 

16,00 €

Assortiment charcuteries et fromages

Mixed board: Local delicatessen and a selection of cheeses

❖ Les Entrées - Starters

Carpaccio d'espadon et son achard de légumes

15,00 €

Swordfish carpaccio with its vegetable achard

Antipasti de légumes, dés de Feta et Chiffonnade de Jambon de pays

15,00 €

Vegetable antipasti, Feta cheese dices and local ham chiffonade

Oeuf Meurette sauce au vin rouge et jambon de pays grillé

14,00 €

Poached egg in red wine sauce with grilled local ham

❖ Les Salades - Salads

Salade de Chèvre Chaud au miel

16,50 €

Warm goat cheese salad with honey

Salade César

15,50 €

Aiguillettes de poulet panées, croutons, parmesan, œuf poché, sauce césar maison

Caesar salad: Fried Chicken, Parmesan cheese shavings, eggs, croutons, home-made Caesar sauce

Salade « Caprese »

16,00 €

Tomates, Mozzarella et basilic frais

Tomatoes, mozzarella and fresh basil

❖ Les Pâtes - *Pasta*

Tagliatelles aux Gambas	20,50 €
Sauce tomate et basilic	
<i>Tagliatelle with prawns, tomato sauce and basil</i>	
Tagliatelles au Gorgonzola et jambon de pays grillé	18,50 €
<i>Tagliatell Gorgonzola, with grilled local ham</i>	

❖ Les poissons - *Fish*

Filet de St Pierre et sa bisque de crustacés	27,50 €
<i>Accompagné de riz et légumes croquants, sauce vierge</i>	
<i>Saint Pierre filet and its seafood bisque served with rice and crispy vegetables, sauce vierge</i>	
Pavé de thon mi-cuit aux 2 sésames	24,50 €
<i>Accompagné de riz et légumes croquants, sauce vierge</i>	
<i>Half cooked tuna steak with 2 sesame seeds served with rice, crispy vegetables, sauce vierge</i>	

❖ Les Burgers - *Burgers*

Cheeseburger	17,00 €
Avec Cheddar, oignons rôtis, cornichons, tomates	
<i>Cheeseburger with cheddar cheese, roasted onions, pickles, tomatoes</i>	
Burger savoyard	18,50 €
Avec fromage à raclette et bacon croustillant	
<i>Savoy burger with raclette cheese and crusty bacon</i>	

— RESTAURANT —
LE MATAFAN
—

❖ Les viandes - *Meats*

Midi et soir - (For lunch and for dinner):

Entrecôte grillée à la fleur de sel* 22,50 €

Grilled Rib steak with fleur de sel

Entrecôte sauce Gorgonzola* 24,50 €

Grilled Rib steak with Gorgonzola Sauce

Entrecôte sauce Morilles* 26,50 €

Grilled Rib steak with Morel Sauce

(Supplément Os à Moelle 4€) - Marrow bone (Sup 4€)

Tournedos de Canard, coeur de foie gras sauce à l'orange.* 24,50 €

Duck tournedos with a foie gras medallion, orange sauce

***Accompagnement au choix**

Frites / Légumes variés / Salade verte

French fries / Mixed vegetables/ garden salad

Uniquement le Soir – Just for dinner

Pierre Chaude Royale (300g/pers)* - min 2 personnes 26.50 €/pers

Viande crue de bœuf, magret de canard et filet de poulet

Raw beef meat (300g), duck breast filets and chicken filets to grill on a hot stone

***Accompagnements au choix / Side dish of your choice :**

Frites / Légumes variés / Salade verte

French fries / Mixed vegetables/ garden salad

RESTAURANT
LE MATAFAN

❖ Les Spécialités Savoyardes / Local Specialities

Midi et soir - For lunch and for dinner

Tartiflette Tradition



17,00 €

Pommes de terre, oignons, crème fraîche, lardons, Reblochon, accompagnée de salade verte

Authentic Tartiflette melted Reblochon cheese with potatoes, onions, creme fraiche, diced bacon served with garden salad

Boîte Chaude au Moelleux du Revard



24,00 €

Accompagné de pommes de terre, salade verte et charcuterie de pays

Hot melted cheese in a box (raw milk cheese from the Alps) served with potatoes and garden salad and local delicatessen

Uniquement le Soir - Just for dinner

Fondue Savoyarde accompagnée de pain et salade verte

Cheese fondue Served with bread and garden salad

Mini 2 personnes - For 2 persons minimum

- aux 3 fromages

Cheese fondue with 3 cheeses

18,00 € / pers

- aux 3 fromages et cèpes

Cheese fondue with 3 cheeses and cepes

22,50 € / pers

Nos fondues : Mélange de fromages de Savoie (Beaufort, Abondance et meule de Tarentaise) / Our Fondues : mix of three local cheeses

Raclette au lait cru de Savoie , mini 2 personnes

26,00 € / pers

Accompagnée de charcuterie de pays, pommes de terre, salade verte

Local raclette served with local delicatessen, potatoes and garden salad

Mini 2 personnes - For 2 persons minimum

Salade verte / Garden salad

6,00 €

Assiette de charcuterie de pays / Plate of local delicatessen

8,50 €

❖ LES FROMAGES - Cheeses

- L'assiette de Beaufort affiné  8,00 €
Accompagnée de confiture de Myrtilles
A plate with Beaufort cheese served with blueberry jam
- Trilogie de fromages Beaufort, Tome des Bauges, reblochon  9,50 €
accompagnée de confiture de Myrtilles
3 local cheeses : Beaufort cheese, Tome from the Bauges, Reblochon cheese served with blueberry jam

❖ LES DESSERTS - Desserts

- Tarte Myrtilles 8,00 €
Blueberry pie
- Baba au rhum, Brunoise Ananas Gingembre, Emulsion vanillée 8,00 €
Rum Baba, with finely diced pineapple and ginger, vanilla emulsion
- Carpaccio Ananas et sa boule de Coco 8,00 €
Pineapple Carpaccio and one scoop of Coconut ice-cream
- Le café/ thé / Tisane gourmand 11,00 €
Coffee / Tea/ Herbal tea served with a selection of sweet treats
- Plateau de mignardises 2 pers 14,00 €
A selection of small desserts for 2 persons

— RESTAURANT —
LE MATAFAN
—

❖ LES CREMES GLACEES ET SORBETS – *Ice Creams and Sorbets*

Glaces Parfums au choix :

1 boule (1 *scoop*) : 3,50 € / 2 boules (2 *scoops*) : 5,00 € / 3 boules (3 *Scoops*) : 7,00 €

Supplément Chantilly ou chocolat / *Extra whipped cream or chocolate sauce* 1,50 €

Parfums : Chocolat, vanille, café, caramel fleur de sel, génépi, fraise, framboise, myrtille, citron, pistache / *Flavors : Chocolate, vanilla, coffee, salted caramel, genepi, strawberry, raspberry, blueberry, lemon, pistachio*

LES COUPES CLASSIQUES / *Classic Ice creams*

Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois 9,00 €

2 boules café ou chocolat ou caramel fleur de sel, 1 boule vanille, sauce café ou chocolat ou caramel, chantilly / *2 scoops coffee or chocolate or salted caramel, 1 scoop vanilla, coffee or chocolate or caramel sauce, whipped cream*

Dame Blanche 9,00 €

3 boules vanille, sauce chocolat, Chantilly / *3 scoops vanilla, chocolate sauce, whipped cream*

La Marmotte 10,00 €

Crème glacée vanille, sorbet myrtille, myrtilles, meringue, Chantilly / *Vanilla ice cream, blueberry sorbet, Blueberries, meringue, whipped cream*

Les Demoiselles 10,00 €

Pommes caramélisées, 2 boules glace vanille, 1 boule caramel fleur de sel, caramel, Chantilly / *Caramelized apples, 2 scoops vanilla ice cream, 1 scoop salted caramel ice cream, caramel, whipped cream*

LES REMONTE-PENTES / *WITH ALCOHOL*

Coupe Colonel 10,00 €

3 boules citron, Vodka / *3 scoops lemon, Vodka*

Coupe Savoyarde 10,00 €

3 boules génépi, liqueur de génépi / *3 scoops genepi, genepi liquor*

Pour bien finir le repas

Les Digestifs 4cl

Cognac VSOP	9,50€
Cognac XO	17,00€
Eaux de Vie (Poire, Mirabelle, Framboise)	8,00€
Bailey's, Get 27, Limoncello	8,00€
Génépi	8,00€
Marc de Savoie 	8,00€

Whiskies 4cl

Ballantines 17 years	12,00€
ABERLOUR 12 years	11,00€
Lagavulin 16 years	15,00€

Alcools 4cl : Tequila, Gin, Vodka,

TGV Standards	7,50€
TGV Supérieurs	10,00€
(Plymouth, Absolut, Altos)	
Supplément sodas ou jus de fruits	1,00€

 Gin 4810 	10,00€
---	--------

Gin Tonic	11,00€
(Gin Sup ou 4 810, Tonic, Citron)	

Rhums 4 cl

Rhum Pacto Navio	7,50€
Rhum HSE VSOP- Martinique	12,00€
Rhum Havana Especial	7,50€

Chartreuse 4cl

Chartreuse Verte/Jaune	9,00€
Chartreuse MOF Jaune	11,00€
Chartreuse VEP Verte	20,00€

Les Bulles...

Flûte de Crémant de Savoie	6,00€
AOP Vin de Savoie Brut 12cl	
Coupe de Champagne Brut Mum 	10,00€
Bouteille Mum Brut 75 	60,00€
Bouteille Deutz	80,00€
Bouteille de Ruinart Brut	95,00€
Bouteille Ruinart Blanc de Blanc	125,00€

Les boissons chaudes

Café, Café décaféiné	2,50€
Café noisette	2,50€
Grand Café	4,50€
Grand Café crème	4,60€
Cappuccino, 	4,60€
Grand Café viennois	5,00€
Chocolat chaud	4,50€
Chocolat Viennois	5,00€
Thé ou infusion	4,50€
Thé au lait ou au citron	4,60€

Avec Alcool

Irish coffee	10,00€
--------------	--------

RESTAURANT
LE MATAFAN