




## La carte du Midi

### Les planches du Matafan - *Matafan's special boards*

- La 100% Charcut' : Charcuterie de pays  18,00 €  
*100% Charcut' : Local delicatessen*
- La Mixte : Charcuterie de pays et assortiment de Fromages  20,00 €  
*Mixed board: Local delicatessen and a selection of cheeses*

### Les Soupes - *Soups*

- Soupe à l'oignon 13,00 €  
au bouillon de poule, mouillettes gratinées au Beaufort  
*Onion soup with homemade chicken stock, bread sticks toasted with Beaufort cheese*
-  Velouté de potiron façon « cappuccino » 14,50 €  
Mousse légère de crème à la châtaigne  
*Cappuccino-style Pumpkin soup with a light mousse of chesnut cream,*

### Les Salades - *Salads*


- Salade de Chèvre Chaud au miel 17,50 €  
Concassé de noix et tomates confites, jambon savoyard  
*Warm goat cheese salad with honey, crushed walnuts and caramelized tomatoes*
- Salade Savoyarde 18,50 €  
Dés de fromages de Savoie, viande séchée des alpes, jambon de Savoie, croutons, tomates confites  
*Savoy salad with local cheese, dried meat of the Alps, Savoy ham, croutons*
- Salade César 18,00 €  
Aiguillette de Poulet pané, croutons, parmesan, sauce césar maison  
*Caesar salad : Chicken, Parmesan cheese shavings, croutons, home-made Caesar sauce*

### Les Enfants (jusqu'à 12 ans) *Children's Menu (up to 12 years old)* 13,00 €

Haché boucher ou filets de poulet panés ou Poisson façon « Fish & Chips », servis avec Frites, Salade  
*Beef patty or Chicken nuggets (made with chicken breast) or Fish? served with French fries and salad*

Desserts au choix : Yaourt Myrtille Savoie  ou coupe friandise  
*Local Blueberry yogurt or ice cream*


## Les Plats d'chez nous / Local Specialities

**La Tartiflette Tradition**  **20,00 €**

*Pommes de terre, oignons, crème fraîche, lardons, Reblochon, accompagnés de salade verte*  
*Tartiflette: melted Reblochon cheese with potatoes, onions, cream fraiche, diced bacon served with garden salad*

**La Boite Chaude au Moelleux du Revard au lait cru**  **25,50 €**

*Servie avec pommes de terre, assortiment de charcuterie et salade verte*  
*Hot melted cheese in a box (raw milk cheese from the Alps) served with potatoes and garden salad*

 **Boîte chaude version Végétarienne :**  
**Accompagnée de pommes de terre, salade verte, légumes croquants**  
*Vegetarian version : crunchy vegetables, potatoes, salad*

**Supplément charcuterie :** **7,50 €**

*Add local delicatessen : 7,50 €*

**Supplément salade :** **5,00 €**

*Add Salad*

## Les Burgers - Burgers

**Le Cheeseburger** **18,50 €**

*Hamburger avec Cheddar et Pickles*  
*Burger with Cheddar cheese and pickles*

**Le Savoyard** **20,00 €**

*Hamburger avec fromage à Raclette et bacon grillé*  
*The Savoy burger: Burger with Raclette cheese and crispy bacon*

**Le Savoyard XXL** **25,00 €**

*Hamburger, 2 steaks, avec fromage à Raclette et bacon grillé*  
*The double Savoy XXL burger: 2 beef burgers with Raclette cheese and crispy bacon*

*Tous nos hamburgers sont accompagnés de frites et salade verte*  
*All our Hamburgers are served with French fries and garden salad*

## Les Plats - Main Courses

**Plat du jour** 16,00 €  
*Daily special*

**Entrecôte grillée à la fleur de sel\*** 24,50 €

*Grilled Rib steak with fleur de sel*

**Entrecôte sauce Gorgonzola\*** 26,50 €

*Grilled Rib steak with Gorgonzola Sauce*

**Entrecôte sauce Morilles \*** 28,00 €

*Grilled Rib steak with Morel Sauce*

*Toutes nos entrecôtes sont accompagnées de frites et salade verte*

*All our grilled ribs are served with French fries and garden salad*

**Tartare de bœuf Charolais** 21,50 €

*Coupé au couteau, préparé par nos soins, servi avec frites et salade verte*

*Charolais beef tartare prepared by our chef, served with French fries and garden salad*

**Tartare de bœuf Charolais à l'italienne,** 23,50 €

*Coupé au couteau, préparé par nos soins, tomates confites et basilic frais, Parmesan, servi avec frites et salade verte*

*Italian beef tartare knifed cut (180g), caramelized tomatoes, fresh basil, Parmesan cheese served with French fries and garden salad*

**Escalope de veau sauce morilles** 27,00 €

*Accompagnée frites et salade*

*Veal cutlet with morel sauce, served with French fries and garden salad*

 **Fish and Chips,** 18,50 €

*Sauce tartare, French fries et salade*

*Authentic Fish & Chips with tartare sauce and garden salad*

## Les « Bols » :



### Le végé Bol

19,50 €

Base riz avec assortiment de légumes crus

*VEGGIE BOWL : Rice with a selection of raw vegetables*



### Le « thuna » Bol

22,50 €

Base riz et assortiment de légumes crus et dés de thons, sauce soja sucrée

*TUNA BOWL: Rice with a selection of raw vegetables, cut tuna, sweet soy sauce*

## Les Pâtes - Pasta

### Lasagnes maison 100 % pur bœuf

19,00 €

*Servies avec salade verte –*

*Lasagna: 100% pure beef lasagna served with a garden salad*



### RIGATONI All'Arabiatta

18,50 €

*Rigatoni with Arabiatta sauce*

### RIGATONI Gorgonzola et jambon de pays grillé

20,50 €

*Rigatoni Gorgonzola, with grilled local ham*

## Les Fromages de Savoie - *Savoy Cheeses*

Assiette Savoyarde  (Tome des Bauges, Reblochon, Beaufort) 9,00 €  
*Savoy cheese plate (3 different local cheeses)*



## Les Desserts - *desserts*

Dessert du moment 7,90 €  
*Dessert of the day*

Moelleux aux chocolat et Glace Yaourt de Savoie 9,00€  
*Chocolate fondant, mountain milk yogurt ice cream*

Pain perdu tradition, caramel beurre salé, glace vanille 9,00€  
*French toast with caramel and salted butter and caramel Ice cream scoop*

Le citron des alpages, sorbet Citron 9,00 €  
*Tarte citron, sorbet citron*  
*Small wild lemon tart with lemon ice cream*

Tartelettes aux myrtilles, glace à la myrtille 9,00 €  
*Small wild blueberry tart with blueberry ice cream*

Café / Thé / Tisane gourmand des 5 délices 11,00 €  
*Coffee / Tea / Herbal tea served with a selection of 5 homemade mini desserts*

## Les Crèmes Glacées et Sorbets - *Ice-creams and Sorbets*

### Boules de Glaces Parfums au choix :

1 boule (1 scoop): 3,50 € / 2 boules (2 scoops): 5,50 € / 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, coco

*Flavors : Chocolate, vanilla, coffee, salted caramel, genepi, strawberry, raspberry, blueberry, pear, lemon, coco*

### Les classiques :

#### 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 of coffee or chocolate or salted caramel, 1 scoop of 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*

### Nos Créations Glacées - *Our pastry chef's ice cream desserts*

#### La Marmotte

9,50 €

*Myrtilles, glace yaourt des alpes, sorbet myrtille, meringue, chantilly*

*Blueberries, yogurt ice cream, blueberry sorbet, meringue, whipped cream*

#### Les Demoiselles

9,50 €

*Pommes façon Tatin, crème glacée vanille et caramel fleur de sel, caramel, chantilly*

*Caramelized apples, vanilla and salted caramel ice cream, caramel, whipped cream*

### Les Remonte-Pentes / *With alcohol...*

#### Coupe Colonel

10,50 €

*3 boules citron, Vodka*

*3 scoops lemon, Vodka*

#### Coupe Savoyarde

10,50 €

*3 boules de sorbet génépi, liqueur de génépi*

*3 scoops genepi, genepi liquor*