

# La Carte

*En complément de notre carte, notre chef et son équipe vous proposent régulièrement des suggestions  
A starter, a main course and a dessert are suggested by our chef and his team*

*Prix nets en euros / Net prices in euros*

## ❖ 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 Entrées – *Starters*

**Escalope de foie gras poêlée à l'orange** 22,00 €  
*Foie gras cutlet fried in orange*

**Œuf meurette** 17,00 €  
*Sauce au vin rouge  
Poached egg in red wine sauce*

** Tataki de thon** 18,50 €  
*Sauce soja, wasabi et salade saveurs d'Asie  
Tuna Tataki, soja sauce*

**Petit rôti de noix de St Jacques** 19,00 €  
*St Jacques bardées de poitrine, salade fraîcheur  
Scallops wrapped in bacon, salad*

RESTAURANT  
**LE MATAFAN**

## ❖ Les Plats - *Main Courses*

### ➤ Les viandes - *Meats*

Châteaubriand de bœuf (280 à 320g) sauce bordelaise 36,50 €

*Chateaubriand beef, Served with Savoy gratin*

Entrecôte grillée à la fleur de sel 25,50 €

*Grilled Rib steak with fleur de sel*

Entrecôte grillée à la fleur de sel sauce Gorgonzola 27,50 €

*Grilled Rib steak with fleur de sel, with Gorgonzola Sauce .*

Entrecôte grillée à la fleur de sel sauce Morilles 29,00 €

*Grilled Rib steak with fleur de sel, with Morel Sauce served with Savoy gratin, assorted fried vegetables .*

Tournedos de canard cœur de foie gras sauce à l'orange 28,50 €

*Duck tournedos with a foie gras medallion , orange*

*Toutes ces viandes sont accompagnées de Gratin savoyard et d'une poêlée de légumes*

*All meats are served with Savoy gratin, assorted fried vegetables .*

Souris d'agneau confite aux herbes et miel de nos montagnes 28,00 €

*Accompagnée de pommes de terre grenailles et tomates*

*Lamb shank confit with mountain herbs and local honey served with new potatoes and tomatoes*

Pierre Chaude Royale (300g/pers) - min 2 personnes 30,00 € /pers

*Viande crue de bœuf, magret de canard et filet de poulet, servie avec sauces, gratin savoyard et salade verte*

*Raw beef meat (300g), duck breast filets and chicken filets to grill on a hot stone, served with sauces, Savoyard gratin and garden salad*

**Suggestion de fin de semaine jeudi soir et vendredi soir (Dans la limite des disponibilités)**

**Côte de bœuf pour 2 personnes (1000 à 1200 g), 95,00 €**

*Sauce Gorgonzola, sauce morilles\* (Supp 4€), sauce bordelaise*

*Accompagnement Gratin savoyard, poêlée de légumes*

*Prime beef rib for 2 persons (1000 to 1200g), gorgonzola sauce or morel sauce (2€ extra),*

*Served with Savoy gratin, assorted fried vegetables .*

## ➤ Le Burger – *The Burger*

**Burger des alpages** 22,00 €

Hamburger, avec Beaufort et bacon grillé servi avec Frites et Salade

*The Savoy burger : burger with Beaufort cheese and crispy bacon served with French fries and salad*

## ➤ Les poissons – Fishes

 **Pavé de thon mi-cuit, aux sésames** 27,00€

Accompagné de riz et légumes croquants, sauce vierge


*Half cooked tuna steak with 2 sesame seeds served with rice, crispy vegetables, sauce vierge*

 **Filet de St Pierre et sa bisque de crustacés** 36,00 €

Accompagné purée de patate douce vanillée et légumes croquants

*Saint Pierre filet and its seafood bisque served with sweet potato purée and crispy vegetables,*

## ➤ Le Vegan

 **Curry de légumes au lait de coco** 24,00 €

*Vegetables curry with coco milk*

## ❖ Les Enfants – *Children (Moins de 12 Ans)*

**Menu Enfants / Children Menu** 13,00 €

### *Plats au choix :*

Haché boucher, Nuggets (au filet de poulet entier), Poisson façon « Fish & Chips », fondue, raclette (Mini 2pers. Voir spécialités),

Servis au choix avec gratin savoyard, frites ou poêlée légumes

*Beef patty or chicken nuggets (made with chicken breast) or half serving of fondue, raclette ( for 2 pers - see specialties) served with Savoy gratin and/ or side assorted fried vegetables*

### *Desserts au choix :*

Yaourt Myrtille Savoie ou coupe friandise

*Local Blueberry yogurt or ice cream*

## ❖ Les Spécialités Savoyardes / Local Specialities

🌿 **Fondue Savoyarde aux 3 fromages, mini 2 personnes\*** 22,00 €/pers

Accompagnée de pain et salade verte

*Cheese fondue with 3 cheeses (For 2 persons minimum) Served with bread and garden salad*

🌿 **Fondue Savoyarde aux 3 fromages et cèpes, mini 2 personnes** 27,00 €/pers

Accompagnée de pain et salade verte

*Cheese fondue with 3 cheeses and cepes (For 2 persons minimum) Served with bread, garden salad*

**Raclette au lait cru de Savoie , mini 2 personnes\*** 26,00 €/pers

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

*Local raclette for 2 persons minimum served with local delicatessen, potatoes and garden salad*

🌿 **Version Végétarienne : pommes de terre, salade verte, légumes croquants**

**Fondant de Petit Reblochon nappé au miel,** 25,50 €

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

*Small melted Reblochon cheese with honey served with cured ham, potatoes and garden salad*

🌿 **Version Végétarienne : pommes de terre, salade verte, légumes croquants**

**Salade verte / Garden salad** 5,00 €

**Supplément charcuterie de pays / Plate of local delicatessen** 7,50 €

*\*Possibilité de prendre dans le menu enfant*

RESTAURANT  
LE MATAFAN

## ❖ LES FROMAGES - *Cheeses*

<b>Trilogie de fromages</b>	9,00 €
Beaufort, Tome des Bauges, reblochon accompagnée de confiture de Myrtilles	
<i>3 local cheeses : Beaufort cheese, Tome from the Bauges, Reblochon cheese served with fig jam</i>	

## ❖ LES DESSERTS - *Desserts*

<b>Moelleux aux chocolat et Boule de Glace Yaourt de Savoie</b>	9,00€
<i>Chocolate fondant, mountain milk yogurt ice cream</i>	
<b>Pain perdu tradition, caramel beurre salé, glace vanille</b>	9,00€
<i>French toast with caramel and salted butter and caramel Ice cream scoop</i>	
<b>Le citron du Matafan, sorbet Citron</b>	9,00 €
Tarte citron, sorbet citron	
<i>Small wild lemon tart with lemon ice cream</i>	
<b>Tartelettes aux myrtilles, glace à la myrtilles</b>	9,00 €
<i>Small wild blueberry tart with blueberry ice cream</i>	
<b>Rissole de Savoie aux pommes, glace vanille</b>	9,00 €
Chausson fourré à la pomme	
<i>Savoy rissole: apples a puffed pastry, vanilla ice cream</i>	
<b>Crumble ananas passion, sorbet coco</b>	9,00€
<i>Passion, pineapple crumble, coconut sorbet</i>	
<b>Café / Thé / Tisane gourmand</b>	11,00 €
<i>Coffee / Tea/ Herbal tea served with a selection of small desserts</i>	
<b>Plateau de mignardises à partager</b>	16,00 €
<i>A selection of small desserts</i>	

## ❖ LES CREMES GLACEES 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 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 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*

## Pour bien finir la soirée

### Les boissons chaudes

Café, Café décaféiné	2,50€
Café noisette	2,50€
Grand Café	4,60€
Grand Café crème	4,90€
Cappuccino,	5,10€
Grand Café viennois	5,50€
Chocolat chaud	5,00€
Chocolat Viennois	5,50€
Thé ou infusion	4,50€
Thé au lait ou au citron	4,70€
Latte Machiatto	6,00€
Latte Machiatto Aromatisé <i>(Noisette, vanille, caramel)</i>	7,00€

### Avec Alcool

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

### Les Bulles...

Flûte de Crémant de Savoie	6,00€
Coupe Mum Brut	10,00€
Mum Brut 75cl	70,00€
Mum Brut 150 cl	150,00€
Mum Rosé	80,00€
PERRIER-JOUET Grand Brut	85,00€

### Les Digestifs 4cl

Cognac Martell VSOP	12,00€
Cognac Martell XO	17,00€
Eaux de Vie <i>(Poire, Mirabelle, Framboise)</i>	8,00€
Bailey's, Get 27, Limoncello	8,00€
Génépi	8,00€
Marc de Savoie Dolin	8,00€

### Alcools 4cl : Tequila, Gin, Vodka,

Havana 3 ans	7,50€
Ballantines	7,50€
Tequila Altos	9,50€
Vodka Absolut	9,50€
Gin Plymouth,	9,50€
Gin 4810	9,50€
<i>Supplément sodas ou jus de fruits</i>	1,00 €

### Chartreuse 4cl

Chartreuse Verte/Jaune	11,00€
Chartreuse MOF	12,00€
Chartreuse VEP Verte	20,00€

### Rhums

DEPAZ XO - Martinique	14,00€
Havana 7ans,	9,50€
Havana Selection De Maestro	12,00€
Boukman (Haiti)	12,00€

### Whiskies 4cl

Ballantines 17 years	12,00€
ABERLOUR 12 years	11,00€
Jameson Black Barel <i>(Irish)</i>	11,00€
Four Roses <i>(Bourbon)</i>	11,00€
Lagavulin 16 years <i>(Tourbé)</i>	15,00 €

RESTAURANT  
LE MATAFAN



RESTAURANT  
LE MATAFAN