

CARTE DES BOISSONS

Sodas (Bouteilles) 25cl

Coca, Coca Zéro, Badoit, Oasis Tropical
Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Agrum, Fuzetea 4,50€

 Limonade Brasserie du Mt Blanc  4,50€

Supplément Sirop ou Tranche 0,20€

Sirops - Sirop Routin

Sirop L 25cl // XL 50cl
Diabolo 3,00€ // 5,50€
4,00€ // 7,00€

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

Jus de fruits 20cl

Jus de fruits 4,50€
(Orange, myrtille, Ananas, pomme, tomate, abricot, ACE, mangue)

Eau Plate

33cl // 50cl // 75cl

Eau gazeuse

3,50€ 4,50€ 5,90€

Les cocktails sans alcool 20 cl

Chantaco Jus d'orange, d'ananas et de mangue, sirop de grenadine 7,60€

Virgin Colada Jus d'orange, jus d'ananas, coco 7,60€

Apricot Sparkler Jus d'abricot, jus de citron, sirop de sucre de canne, Eaux gazeuse 7,60€

Bières pression – France

Cristal - Blonde 4,7° 25cl // 50cl
4,10€ // 7,80€

Sylvanus **BIO** - Style Abbaye 6,9° 4,80€ // 8,90€

Cristal IPA 4,7° 4,80€ // 8,90€

La Rousse* - Ambrée 6,5° 4,80€ // 8,90€

La Blanche* - Blanche 4,7° 4,80€ // 8,90€

Picon bière 4,80€ // 8,90€

Panaché 4,10€ // 7,80€

Monaco 4,30€ // 8,00€

Supplément Sirop 0,20€ // 0,40€

Bières et Cidre bouteilles 33cl

 La Bleue Myrtille 5,8° - Fr  6,50€

 La Verte Généripi 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

Apéritifs

Kir à la Roussette, Crème de Fruits 12 cl	4,60€
Kir du Matafan vin blanc de Savoie, Crème de Fruits 12cl	6,70€
<i>Crème de Fruit : cassis, mûre, myrtille, framboise, châtaigne</i>	
Vermouth Dolin (Rouge, Blanc, Dry) 12cl	5,00€
<i>(Vermouth, Glace, Citron ou Orange)</i>	
Ricard, Pastis 2cl	4,00€
Martini, Campari, Suze, 4cl	4,50€
Spritz (Aperol, Proseco) 20cl	9,50€

Les Alpins

Americano des Alpes 9,50€

4cl Apéritif gentiane, 3cl Vermouth rouge, Crème de Framboise, eau gazeuse, tranche de citron),

Negroski 9,50€

(3cl Vermouth Rouge, 2cl Campari, 2cl Vodka, orange en tranche)

« Bulles » à la coupe 12cl

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

Vins au verre 12 cl

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 20 cl

11,00€

Mojito : Rhum cubain, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse

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 Alpins

11,00€

Alpine Spitzer : 6cl Vermouth Dry, 2cl Génépi, Eau gazeuse

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

LA CARTE

*En complément de notre carte, notre chef et son équipe vous proposent régulièrement des suggestions
Prix nets en euros service compris / Net prices in euros / Demandez notre « wine-bag » pour terminer votre bouteille à la maison !
Nous vous informons que les plats et pâtisseries de notre restaurant peuvent contenir des allergènes.
Si vous présentez un risque d'allergie, merci de vous rapprocher d'un serveur.*

❖ Menu Enfant – *Children* (-12 ans) 13,00€

Haché boucher ou Aiguillettes de poulet panées ou Poisson pané façon « Fish and Chips »

Beef patty or chicken nuggets or Fried Fish "Fish & chips" style

Servi avec Frites - Served with French fries

Desserts au choix : Savoie Yaourt Myrtille ou Glace au Nutella et friandises

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

❖ A L'Apéro

La Planche « Savoyarde » 18,00€

Assortiment charcuteries

Mixed board: Local delicatessen and a selection

La Mixte : Charcuterie de pays et assortiment de Fromages 20,00€

Mixed board: Local delicatessen and a selection of cheeses

❖ Les Entrées – *Starters*

Tartare de thon sur carpaccio de concombre à la mangue 18,00€

Tuna tartar, cucumber carpaccio and mango

Assiette à l'italienne melon-jambon-mozzarella 17,00€

Italian plate with mozzarella melon and ham

❖ Les Salades – *Salads*

Salade de Chèvre Chaud au miel 17,50€

Warm goat cheese salad with honey

Salade César 17,50€

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 17,00€

Tomates, Mozzarella et basilic frais

Tomatoes, mozzarella and fresh basil

Salade Savoyarde 18,50€

Fromage de savoie sur toast, jambon de pays, tomate, croutons

Cheese on toast, country ham, tomato, croutons

❖ Les Pâtes - *Pasta*

Tagliatelles au Pesto Parmesan, ail, basilic <i>Tagliatell , parmesan, basilic, ail</i>	17,50€
Tagliatelles savoyarde crème de fromage, lardons, oignons <i>Tagliatell bacon cubes and cheese and onis</i>	18,50€
Tagliatelles saumon <i>Tagliatell salmon</i>	19,50€
Tagliatelles aux Saveurs de Truffes <i>Tagliatell with cream truffles</i>	21,50€

❖ Les poissons - *Fish*

Papillote de Dorade Royale <i>Accompagné de riz et légumes croquants, sauce vierge</i> <i>royal sea bream papillote served with rice and crispy vegetables, sauce vierge</i>	25,00€
Pavé de thon mi-cuit aux 2 sésames <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>	25,00€

❖ Les Burgers - *Burgers*

Burger Classic Bacon grillé, oignons, tomates servi avec frites et salade <i>Crispy bacon, onions, tomatoes</i>	18,00€
Burger des Alpes Nappage sauce Fromage de Savoie, bacon, tomates, oignons servi avec frites et salade <i>burger with cheese sauce and crusty bacon</i>	19,50€
Burger Double (2 STEACKS)	supplément +6€
Burger Triple (3 STEACKS)	supplément +11€
Burger chicken Filet de volaille, tomates, oignons, sauces, servi avec frites et salade <i>Chicken fillet, onions, tomatoes</i>	18,00€

Aucune modification sur la composition de nos plats n'est possible, merci.

❖ Les viandes - *Meats*

Entrecôte grillée à la fleur de sel* <i>Grilled Rib steak with fleur de sel</i>	25,50€
Entrecôte sauce Gorgonzola* <i>Grilled Rib steak with Gorgonzola Sauce</i>	28,50€
Entrecôte sauce Morilles * <i>Grilled Rib steak with Morel Sauce</i>	29,50€
Filet Rumsteck bœuf Prince du sud (300g mûré 35 jours) sur pierre chaude <i>Beef fillet mature on grilled</i>	39,90€
Suprême de volaille sauce Morilles	22,00€

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

*Frites ou gratin dauphinois ou Salade verte ou (Légumes de saison supplément de 5€)
French fries ou gratin dauphinois ou garden salad ou (mixed vegetables seasonal supplement 5€)*

❖ SERVI UNIQUEMENT LE SOIR

Pierre Chaude Royale (300g/pers)* - min 2 personnes <i>Viande crue de bœuf, mignon de porc et filet de poulet</i> <i>Raw beef meat (300g), pork tenderloin and chicken filets to grill on a hot stone</i>	26,50 €/pers
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------

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

*Frites ou gratin dauphinois ou Salade verte ou légumes de saison (supplément de 5€)
French fries or gratin dauphinois or garden salad or Mixed vegetables seasonal supplement de 5€*

Origine des viandes affichée dans l'établissement

❖ Les Spécialités Savoyardes / *Local Specialities*

Tartiflette Tradition



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

17,00€

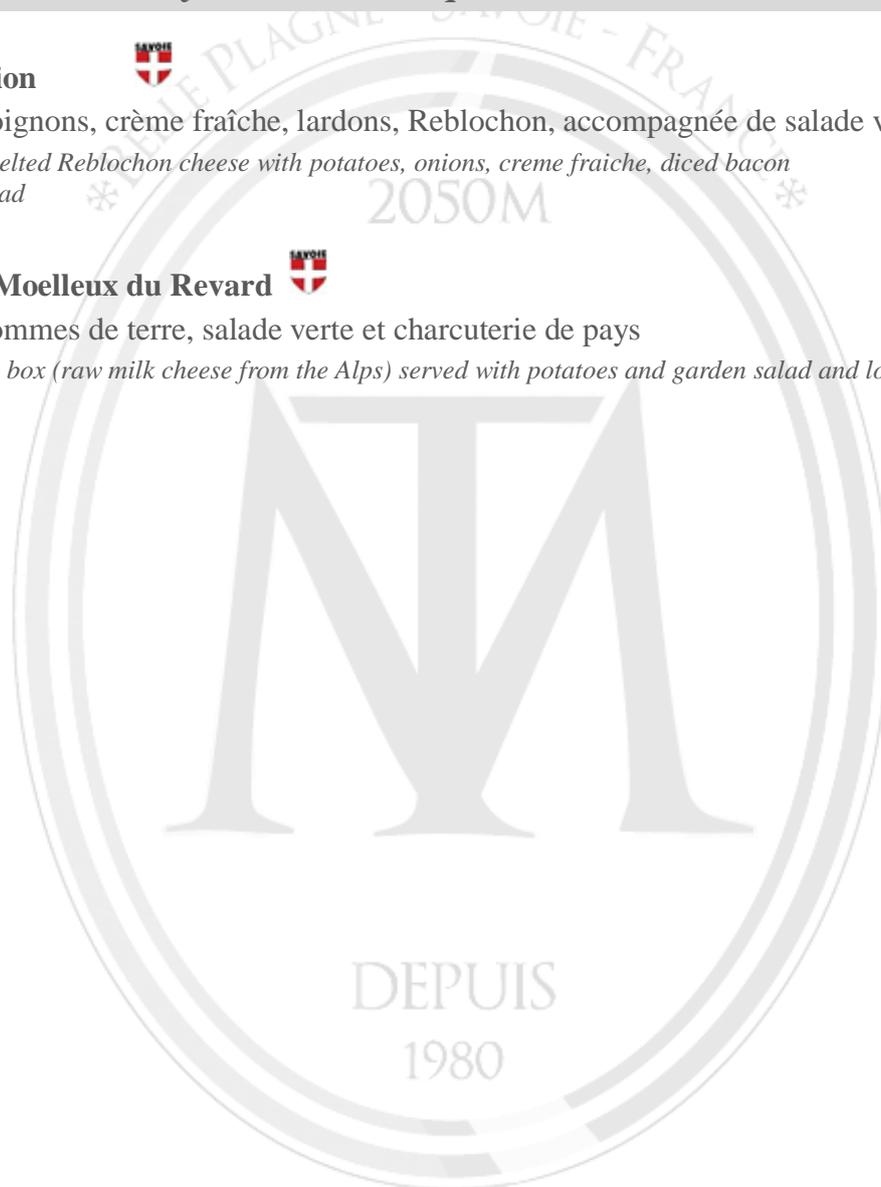
Boîte Chaude au Moelleux du Revard



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

24,00€



RESTAURANT
LE MATAFAN

❖ SERVI UNIQUEMENT LE SOIR

Reblochonade  (mini 2 personnes) **23,00€ / pers**

½ Reblochon / Pers., accompagnée de charcuterie de pays, pommes de terre, salade verte

½ Reblochon / Pers., served with local delicatessen, potatoes and garden salad Mini 2 personnes - For 2 persons minimum

Fondue Savoyarde  accompagnée de pain et salade verte
(mini 2 pers, 220g de fromage/pers.)

Cheese fondue Served with bread and garden salad

Mini 2 personnes - For 2 persons minimum

❖ **aux 3 fromages** *Cheese fondue with 3 cheeses*

19,00€ / pers

❖ **aux 3 fromages et cèpes** *Cheese fondue with 3 cheeses and ceps*

22,50€ / pers

Nos fondues : Mélange de fromages de Savoie (Beaufort, Abondance et meule de Tarentaise)

Our Fondues : mix of three local cheeses

Accompagnement charcuterie de pays  **pour 1 pers.** / *Plate of local delicatessen*

8,50€

Raclette de Savoie  (mini 2 personnes, 220g de fromage/ pers.)

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

SPECIAL ENFANT : Fondue Savoyarde ou Raclette Enfant -12 ans 

13,00€/Enfant

Uniquement en accompagnement de 2 fondues OU de 2 Raclettes Adultes

Cheese fondue or raclette children moins de 12 years

Supplément fromage 220g Raclette ou fondue à la demande du client

10,00€

Salade verte / *Garden salad*

6,00€

Pour ceux qui ne veulent pas de charcuterie...

 **Version Végétarienne : Mélange de Légumes croquants, pommes de terre, salade verte**

Le fromage non consommé ne peut être emporté.

❖ LES FROMAGES - *Cheeses*

L'assiette de Beaufort affiné

Accompagnée de confiture de Myrtilles

A plate with Beaufort cheese served with blueberry jam

8,00€

Trilogie de fromages Beaufort, Tome des Bauges, reblochon

Accompagnée de confiture de Myrtilles

three local cheeses : Beaufort cheese, Tome from the Bauges, Reblochon cheese served with blueberry jam

9,50€

❖ LES DESSERTS - *Desserts*

Tarte Myrtilles

Blueberry pie

8,00€

Carpaccio Ananas et sa boule de Coco

Pineapple Carpaccio and one scoop of Coconut ice-cream

8,00€

Crème brûlée du Matafan

8,00€

Le café/ thé / Tisane gourmand

Coffee / Tea/ Herbal tea served with a selection of sweet treats

11,00€

Plateau de mignardises 2 pers

A selection of small desserts for 2 persons

14,00€

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 Crème fouettée 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, crème fouettée / 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, Crème fouettée / 3 scoops vanilla, chocolate sauce, whipped cream

La Marmotte

10,00€

Crème glacée vanille, sorbet myrtille, myrtilles, meringue, Crème fouettée / *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, Crème fouettée / *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

Et 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 (Plymouth, Absolut, Altos)	10,00€
Supplément sodas ou jus de fruits	1,00€

 Gin 4810 	10,00€
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

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

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 AOP Vin de Savoie Brut 12cl	6,00€
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	25,00€

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	4,50€
Chocolat Viennois	5,00€
Thé ou infusion	4,50€
Thé au lait ou au citron	4,70€

Avec Alcool

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.