

# 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) 13,50 €

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 ou pâtes - *Served with French fries or pates*

**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 » 

21,00 €

*Assortiment charcuteries*

*Mixed board: Local delicatessen and a selection of cheeses*

**La Mixte** : Charcuterie de pays et assortiment de Fromages

22,00 €

*Mixed board: Local delicatessen and a selection of cheeses*

## ❖ Les Soupes - soup

Velouté de choux fleur

*Gingembre et curcuma, espuma de langoustines*

*Velouté of cauliflower with ginger and turmeric, espuma of langoustine*

18,50€

Soupe Thaï au poulet coco et curry rouge

*Thai soup with coconut chicken and red curry*

15,00€

## ❖ Les Salades - Salads

<b>Salade de Chèvre Chaud au miel</b> <i>Warm goat cheese salad with honey</i>	18,50€
<b>Salade de poulet</b> Aiguillettes de poulet panées, croutons, parmesan, œuf poché <i>Caesar salad: Fried Chicken, Parmesan cheese shavings, eggs, croutons, home-made Caesar sauce</i>	18,50€
<b>Salade Caprese</b> Tomates, Mozzarella et basilic frais <i>Tomatoes, mozzarella and fresh basil</i>	18,00€
<b>Salade Savoyarde</b> Fromage de savoie sur toast, jambon de pays, tomate, croutons <i>Cheese on toast, country ham, tomato, croutons</i>	19,50€

## ❖ Les Pâtes - Pasta

<b>Tagliatelles au Pesto Parmesan, ail, basilic</b> <i>Tagliatell, parmesan, basilic, ail</i>	18,50€
<b>Tagliatelles savoyarde</b> crème de fromage, lardons, oignons <i>Tagliatell bacon cubes and cheese and onis</i>	19,50€
<b>Tagliatelles saumon</b> <i>Tagliatell salmon</i>	24,50€
<b>Tagliatelles aux Saveurs de Truffes</b> <i>Tagliatell with cream truffles</i>	23,50€

## ❖ Les poissons - Fish

<b>Pavé de truite rose des « Dombes » cuite à basse température, fumet crémeux au safran</b> <i>Rizotto de céréales au bouillon de volaille et légumes croquants</i> <i>Pavé of pink trout from the dombes cooked at low temperature, creamy stock with saffron</i> <i>Rizotto of cereals with chicken broth and crunchy vegetables</i>	29,00€
--	--------

## ❖ Les Burgers - *Burgers*

<b>Burger Classic</b> Bacon grillé, oignons, tomates servi avec frites et salade <i>Crispy bacon, onions, tomatoes</i>	21,00€
<b>Burger des Alpagnes</b> Nappage sauce Fromagère, bacon, tomates, oignons servi avec frites et salade <i>burger with cheese sauce and crusty bacon</i>	23,00€
<b>Burger Double ( 2 STEACKS )</b>	supplément +6 €
<b>Burger Triple ( 3 STEACKS )</b>	supplément +11 €

## ❖ Les viandes - *Meats*

<b>Tartare coupé au couteau Préparé, frites et salade</b> <i>Tartar cut with a knife prepared, fries and salad</i>	24,50€
<b>Entrecôte grillée à la fleur de sel*</b> <i>Grilled Rib steak with fleur de sel</i>	28,00€
<b>Suprême de volaille sauce Morilles</b> <i>Supreme of chicken with morels sauce</i>	22,00€

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

*Frites ou gratin dauphinois ou Salade verte ou Légumes de saison*

*French fries ou gratin dauphinois ou garden salad ou (mixed vegetables seasonal supplement 5€)*

RESTAURANT  
**LE MATAFAN**

## ❖ Les Spécialités Savoyardes / Local Specialities

### Tartiflette Tradition



21,00€

Pommes de terre, oignons, crème fraîche, lardons, fromage à tartiflette, accompagnée de salade verte

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

### Boîte Chaude Crémeux du jura

25,50€

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*



RESTAURANT  
LE MATAFAN

## ❖ Les desserts -

Trilogie de fromages  10,50€  
*Beaufort, Tome des Bauges, reblochon accompagnée de confiture de Myrtilles*  
*3 local cheeses : Beaufort cheese, Tome from the Bauges, Reblochon cheese served with fig jam*

Fondant au chocolat au thé matcha, coulis d'amandes  
et oranges amères 9,50€  
*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*

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

La tarte citron du Matafan meringuée 9,50€  
*Matafan lemon meringue pie*

Tarte Myrtille sur son lit de frangipane et crème pâtissière 9,50€  
*Blueberry tart on a bed of frangipane and pastry cream*

Tartelette à la Crème brûlée 9,50€  
*Crème brûlée tartlet*

### 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 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 9,50€  
*Crème glacée yaourt des alpes, sorbet myrtille, myrtilles, meringue, Chantilly / Yogurt ice cream, blueberry sorbet, Blueberries, meringue, whipped cream*

### LES REMONTE-PENTES / WITH ALCOHOL

Coupe Colonel 11,00 €  
*3 boules citron, Vodka / 3 scoops lemon, Vodka*

Coupe Savoyarde 12,00 €  
*3 boules de sorbet génépi, liqueur de génépi / 3 scoops genepi, genepi liquor*

RESTAURANT  
LE MATAFAN

## Pour bien finir – To end well

### Les Digestifs 4cl

Cognac Martell VSOP	12,50€
Cognac Martell XO	17,50€
Eaux de Vie (Poire, Mirabelle, Framboise)	8,50€
Bailey's, Get 27, Limoncello	8,50€
 Génépi	8,50€
 Marc de Savoie Dolin	8,50€

### Rhums 4cl

DEPAZ XO	14,90€
Havana 7ans,	9,90€
Havana Selection De Maestro	12,50€
Boukman (Haiti)	12,50€

### Chartreuse 4cl

Chartreuse Verte/Jaune	9,00€
Chartreuse MOF	9,00€
Chartreuse VEP Verte	15,00€

### Les boissons chaudes

Café, Café décaféiné	2,70€
Café noisette	2,80€
Café allongé	3,00€
Double Café	4,50€
Grand Café crème	4,90€
Cappuccino,	5,50€
Irish coffee	11,00€



### Les Bulles...

Flûte de Crémant de Savoie	7,00€
AOP Vin de Savoie Brut 12cl	
Coupe de Champagne Brut Moët 	11,00€
Bouteille	
MOËT & CHANDON Brut Blanc	80.00€
VEUVE CLICQUOT Brut Blanc	85.00€
VEUVE CLICQUOT Rosé	89.00€
Crémant de Savoie 	35,00€

RESTAURANT  
LE MATAFAN