


# La Carte

## ❖ Les planches du Matafan – *Matafan's special boards*

La 100% Charcut' : Charcuterie de pays  220g 21,00 €  
*100% Charcut' : Local delicatessen*

La Mixte : Charcuterie de pays 110g et assortiment de Fromages 110g  22,00 €  
*Mixed board: Local delicatessen and a selection of cheeses*

## ❖ Les Entrées – *Starters*

Œuf Parfait cuit à 63°, crémeux au beaufort et croustillant de lard fumé 17,00€  
*Perfect egg cooked at 63°, creamy with beaufort and crispy with*

Tartare de saumon mangue avocat 25,00€  
*salmon tartare on a bed of cucumber and avocado*

Velouté de choux fleur 18,50€  
*Gingembre et curcuma*  
*Velouté of cauliflower with ginger*

Salade Savoyarde 19,50€  
Fromage de savoie sur toast, jambon de pays, tomate, croutons  
*Cheese on toast, country ham, tomato, croutons*

## ❖ Les Plats - *Main Courses*

### ❖ 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€
Sauce Morille supplément	2,00€
<b>Filet de bœuf Châteaubriand ~270g</b> <i>Gratin savoyard et légumes croquants du moment</i> <i>Filet of beef Chateaubriand, Served with Savoy gratin, assorted fried vegetables</i>	38,00€
<b>Filet de boeuf maturé d'Exception "Prince du Sud" ~270g sur Pierre Chaude</b> <i>Gratin savoyard ou frites et légumes croquants du moment</i> <i>Exceptional Mature beef tenderloin "Prince du Sud" ~270g on hot stone</i>	45,00€
<b>Suprême de poulet rôti, sauce poulette à la truffe</b> <i>Polenta croustillante des Alpes et mélimélo de légumes du moment</i> <i>Roast free-range chicken suprem, chicken truff sauce</i>	29,50€
<b>Assiette de frites</b>	7,00€
<b>Salade verte / <i>Garden salad</i></b>	5,50€

RESTAURANT  
**LE MATAFAN**

❖ Les Enfants – Children (Moins de 12 Ans)

Menu Enfants

13,50 €

*Plats au choix :*

*Haché boucher, Nuggets (au filet de poulet entier), Poisson façon « Fish & Chips »,  
Fondue ou raclette (Voir spécialités),*

*Servis au choix avec gratin savoyard, frites ou pâtes*

OU

*Plats au choix :*



*Fondue Savoyarde*

*ou*



*Raclette*

Uniquement en accompagnement de 2 fondues ou de 2 raclettes adultes

*Desserts au choix :*

*Yaourt Myrtille Savoie*  *ou coupe friandise*

RESTAURANT  
LE MATAFAN

## ❖ Les Spécialités Savoyardes / Local Specialities

🌿 **Fondue Savoyarde 250g au 3 fromages , mini 2 pers** 24,00€/pers

*Accompagnée de pain et salade verte*

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

🌿 **Fondue Savoyarde 250g au 3 fromages  et cèpes, mini 2 pers** 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*

🌿 **Fondue du Matafan au 3 fromages et ses pommes grenailles , mini 2 pers** 31,00€/pers

*Accompagnée de salade verte*

*Fondue du Matafan and news potatoes, mini 2 people served with green salad*

**Raclette de Savoie , mini 2 personnes\*** 27,00€/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 : Légumes croquants, pommes de terre, salade verte**

Supplément 250g Fromage Fondue ou Raclette à la demande client 12,00€

**Fondant de Petit Reblochon  nappé au miel,** 26,00€

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

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

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

**Boîte Chaude Crèmeux 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*

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

Salade verte / Garden salad 5,50€

Supplément charcuterie de pays / Plate of local delicatessen 11.00€

## ❖ Les Pierres Chaudes – *Hot Stones*

Pierre Chaude Royale (300g/pers) - min 2 personnes\* 32,00€ /pers

*Viande crue de bœuf, filet de poulet et porc*

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

*Viande à cuire soi-même, servie avec sauces, pommes frites ou gratin savoyard et salade verte*

*Self cook, served with sauces, fries, Cheese Crozet pasta or Savoyard gratin and garden salad*

## ❖ Le burger – *the Burger*

Burger des alpages 23,00€

*Hamburger sauce fromagère et bacon grillé*

*The Savoy burger: Burger with cheese and crispy bacon*

## ❖ Les Poissons – *Fishes*

🌱 Pavé de truite rose cuite à basse température 29,00€

*Rizotto de céréales au bouillon de volaille et légumes croquants*

*Pavé of pink trout from the dombes cooked at low temperature, creamy stock with saffron*


*Rizotto of cereals with chicken broth and crunchy vegetables*

🌱 Filet de Sandre poêlé, beurre rouge au lard fumé 33,00€

*Croquettes de pommes de terre à l'ail doux et légumes croquants du moment*

*Pan-fried Zander fillet from, red butter sauce with smoked bacon potato croquettes with sweet garlic and crunchy seasonal vegetables*

## LES FROMAGES - Cheeses

- 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*
- Assiette de Beaufort Affiné confiture de Figues** 10,00€
- Accompagnée de confiture de figues*  
*A plate with Beaufort cheese served with fig jam*
- Faisselle Bio et ses douceurs** 8.50€
- Nature, Miel ou Myrtilles**
- Faisselle (like cottage cheese) and its sweet delicacies*  
*Plain, honey or blueberries*

RESTAURANT  
LE MATAFAN



## LES DESSERTS – *Desserts*

<b>Fondant au chocolat cœur coulant</b> <i>Chocolate fondant, mountain milk yogurt ice cream</i>	9,50€
<b>Pain perdu tradition, caramel beurre salé, glace vanille*</b> <i>French toast with caramel and salted butter and caramel Ice cream scoop</i>	9,00€
<b>Craquant à la crème et fruits rouges</b> <i>Crunchy with cream and red fruits</i>	10,00€
<b>Palet sablé caramel et croustillant</b> <i>Caramel and crispy shortbread biscuit</i>	10,00€
<b>Café / Thé / Tisane gourmand des 5 délices</b> <i>Coffee / Tea/ Herbal tea served with a selection of 5 homemade mini desserts</i>	11,00€
<b>Tartelette tatin aux pommes caramélisées, glace vanille</b> <i>Savoie rissole with apples, vanilla ice cream</i>	10,00€
<b>Carpaccio d’ananas et sa boule coco</b> <i>Pineapple Carpaccio and one scoop of Coconut ice-cream</i>	9,00€
<b>Plateaux de mignardises à partager (12 Mignardises)</b> <i>Trays of sweets to share</i>	16,00€
<b>La tarte citron du Matafan meringuée</b> <i>Matafan lemon meringue pie</i>	9,50€

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*

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

### 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*

RESTAURANT  
LE MATAFAN





## 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