



## ENTRÉES / STARTERS

---

Tout les jours de 12h à 15h / 19h à 22h30

<b>Salade César, poulet, bacon, parmesan, croûtons</b> Chicken ceasar salad topped with parmesan, bacon, croûtons	23
<b>Bérichon : crottin de chèvre en chausson, oignons confits, salade mêlée, noix, confiture de figue</b> Goat cheese salad on pizza base with onions, fig jam & nuts	23
<b>Burrata: Mozzarella di burrata, légumes de saison</b> Burrata: Mozzarella di burrata, seasonal vegetables	19
<b>Planche Charcuterie &amp; fromages des Alpes / Charcuterie</b> Platters: charcuterie & cheese or charcuterie	19
<b>Escargots de notre Tarentaise (x12)</b> Snails from the valley	23
<b>Verdure al forno (légumes de saison au four) V</b> Seasonal vegetables al forno	13

## SOUPES / SOUPS

---

<b>Soupe à l'oignon: authentique soupe à l'oignon (ne convient pas aux vegans)</b> Authentic onion soup (not suitable for vegans)	14
<b>Soupe du jour V</b> Soup of the day	13

## PLATS / MAIN COURSES

---

<b>Reblochon rôti, pommes de terre grenailles, charcuterie</b> Roasted reblochon cheese served with potatoes and charcuterie	29
<b>Louis bowl: quinoa, avocat, radis, concombre, mangue</b> V Louis bowl: quinoa, avocado, radish, cucumber, mango	19
<b>Filet de saumon snacké, poêlée de légumes de saison</b> Salmon fillet lightly snacked, seasonal vegetables	27
<b>Côte de Bœuf Salers maturée 8 semaines, Metzger Frères (+/- 500 gr), frites</b> Beef rib steak matured 8 weeks, Metzger frère Paris(+500grs), french fries	39
<b>Tartare de bœuf français coupé au couteau préparé (+/- 200 grs), frites, roquette, parmesan</b> Tartar: prepared french fries tatar (+200grs), arugula salad, parmesan, french fries	25
<b>Schnitzel: filet de poulet français frit, frites, crème de Brézain &amp; gelée de groseille</b> French chicken schnitzel, cream cheese, currant jelly, french fries	25
<b>Fondue des Alpes: salade, charcuterie (pour 1 personne) (soir uniquement)</b> Fondue: classic Savoie fondue with salad, charcuterie (for 1 person) *(evening only)	27
<b>Tagliata di manzo: fines tranches de boeuf, roquette, parmigiano reggiano, pignons de pain</b> <b>(soir uniquement)</b> Sliced beef served with rocket salad, parmigiano reggiano & pine nuts *(evening only)	39

## PÂTES FRAÎCHE / FRESH PASTA

---

<b>Lasagna all'emiliana</b> Traditional lasagna	23
<b>Gnocchi à la truffe noire fraîche</b> Gnocchi served with black fresh truffles	35
<b>Tagliatelle al pomodoro</b> V Tagliatelle serves with tomato sauce	19
<b>Macaroni al ragu Bolognaise</b> Macaroni pasta served with bolognaise sauce	22

**Sauces au choix:** Béarnaise maison 4 / Gorgonzola 3 / Poivre noir V 3

# PIZZAS

---

Margarita : Tomate, mozzarella	17
Diavola : Tomate, mozzarella, spianata piccante	19
Reina : Tomate, mozzarella, jambon, champignons	22
Napolitana : Tomate, olives, anchois, câpres, mozzarella, tomates fraîches	22
Hawaïenne : Tomate, mozzarella, jambon, ananas	22
Caprese : Tomate, stracciatella di burrata, basilic frais, olives noires	23
Romana : Tomate, mozzarella, spianata piccante, poivrons, tomates fraîches	23
Tre Formaggi : Mozzarella, gorgonzola, brézain fumé	23
Alpage : Mozzarella, reblochon, lardons, oignons	23
Gianni: Mozzarella, jambon de pays, tomates cerise, roquette, parmesan, confiture de figue	25
Prosciutto : Tomate, mozzarella, jambon de pays, tomates cerise, parmesan, roquette	25
Tartufo : Crème, mozzarella, truffe noire fraîche française, œuf bio	35
<hr/>	
Focaccia al prosciutto San daniele	11
Focaccia di Manu: stracciatella di burrata	13

# DESSERTS

---

<b>Fondant au chocolat</b> Chocolate fondant	11
<b>Apfelstrudel: dessert traditionnel aux pommes Tyrolien, cannelle &amp; glace vanille</b> Apfelstrudel: traditional Austrian dessert with vanilla ice cream	10
<b>Tarte myrtilles</b> Classic blueberry pie	11
<b>Tiramisù</b> Tiramisù	10
<b>Faisselle, miel et myrtilles</b> Faisselle: honey and blueberries	8
<b>Affogato: boule de glace vanille noyé dans un café espresso</b> Affogato: vanilla ice cream dropped in an espresso	6
<b>Café gola: Café et une cuillère de gourmandise du moment</b> A coffee with a spoon of delicacy of the moment	7
<b>Assiette de fromages de Savoie</b> Regional cheese platter	11



## SNACKING

Tout les jours de 11h à 19h

<b>Assiette de frites</b> French fries	5
<b>Sandwich: jambon beurre ou fromage / Jambon fromage</b> Butter & ham or cheese / Ham & cheese	6 / 7
<b>Croûton Savoyard: jambon cru, fromage à raclette toasté</b> Regional ham and raclette cheese on a toasted bread	9
<b>Club sandwich dinde / Club sandwich dinde &amp; frites</b> Club sandwich turkey / Club sandwich turkey & french fries	13 / 14
<b>Hot dog « La Face » / Hot dog &amp; frites</b> The Face hot dog / The Face hot dog & french fries	12 / 13
<b>Salade verte / Salade mixte</b> Green salad / Mixed salad	6 / 9
<b>Salade César, poulet, bacon, parmesan, croûtons</b> Chicken ceasar salad topped with parmesan, bacon & croûtons	23
<b>Soupe à l'oignon: authentique soupe à l'oignon (ne convient pas au vegans)</b> Authentic onion soup (not suitable for vegans)	14
<b>Soupe du jour</b> <span style="color: green;">V</span> Soup of the day	13
<b>Lasagna all'emiliana</b> Traditional lasagna	23
<b>Tagliatelle al pomodoro</b> Tagliatelle serves with italien tomato sauce	19
<b>Planche Charcuterie / Fromages des Alpes ou mixte</b> Platter: charcuterie or cheese or mixed	19
<b>Louis bowl: quinoa, avocat, radis, concombre, mangue</b> <span style="color: green;">V</span> Louis bowl: quinoa, avocado, radish, cucumber, mango	19



## CARTE EMPORTÉ / TAKE AWAY

de 12h à 15h et de 19h à 22h30

### ENTRÉES / STARTERS

<b>Soupe à l'oignon: authentique soupe à l'oignon ( ne convient pas aux vegans)</b> Authentic onion soup (not suitable for vegans)	<b>11.50</b>
<b>Soupe du jour</b> Soup of the day	<b>10.50</b>
<b>Bérichon : crottin de chèvre en chausson, oignons confits, salade mêlée, noix, confiture de figue</b> Berrichon: goat cheese salad on pizza base with nuts, onions, fig jam	<b>18</b>
<b>Salade César, poulet, bacon, parmesan, croûtons</b> Chicken ceasar salad topped with parmesan, bacon, croûtons	<b>18</b>

### PLATS / MAIN COURSES

<b>Tagliatelle al pomodoro</b> Tagliatelle serves with tomato sauce	<b>16</b>
<b>Gnocchi à la truffe noire fraîche</b> Gnocchi served with black fresh truffles	<b>29</b>
<b>Lasagna all'emiliana</b> Traditional lasagna	<b>18.50</b>
<b>Schnitzel: poulet Français frit, frites, crème de Brézain, gelée de groseille</b> French chicken schnitzel, cream cheese, currant jelly, french fries	<b>21.50</b>

### DESSERTS / DESSERTS

<b>Tarte myrtille</b> Classic blueberry pie	<b>9.50</b>
<b>Tiramisù</b> Tiramisù	<b>9</b>

Margarita : Tomate, mozzarella	13
Diavola : Tomate, mozzarella, spianata piccante	15
Reina : Tomate, mozzarella, jambon, champignons	18
Napolitana : Tomate, olives, anchois, câpres, mozzarella, tomates fraîches	18
Hawaïenne : Tomate, mozzarella, jambon, ananas	18
Caprese : Tomate, stracciatella di burrata, basilic frais, olives noires	19
Romana : Tomate, mozzarella, spianata piccante, poivrons, tomates fraîches	19
Tre Formaggi : Mozzarella, gorgonzola, brézain fumé	19
Alpage : Mozzarella, reblochon, lardons, oignons	19
Gianni: Mozzarella, jambon de pays, tomates cerise, roquette, parmesan, confiture de figue	21
Prosciutto : Tomate, mozzarella, jambon de pays, tomates cerise, parmesan, roquette	21
<hr/>	
Focaccia al prosciutto San daniele	8
Focaccia di Manu: stracciatella di burrata	9