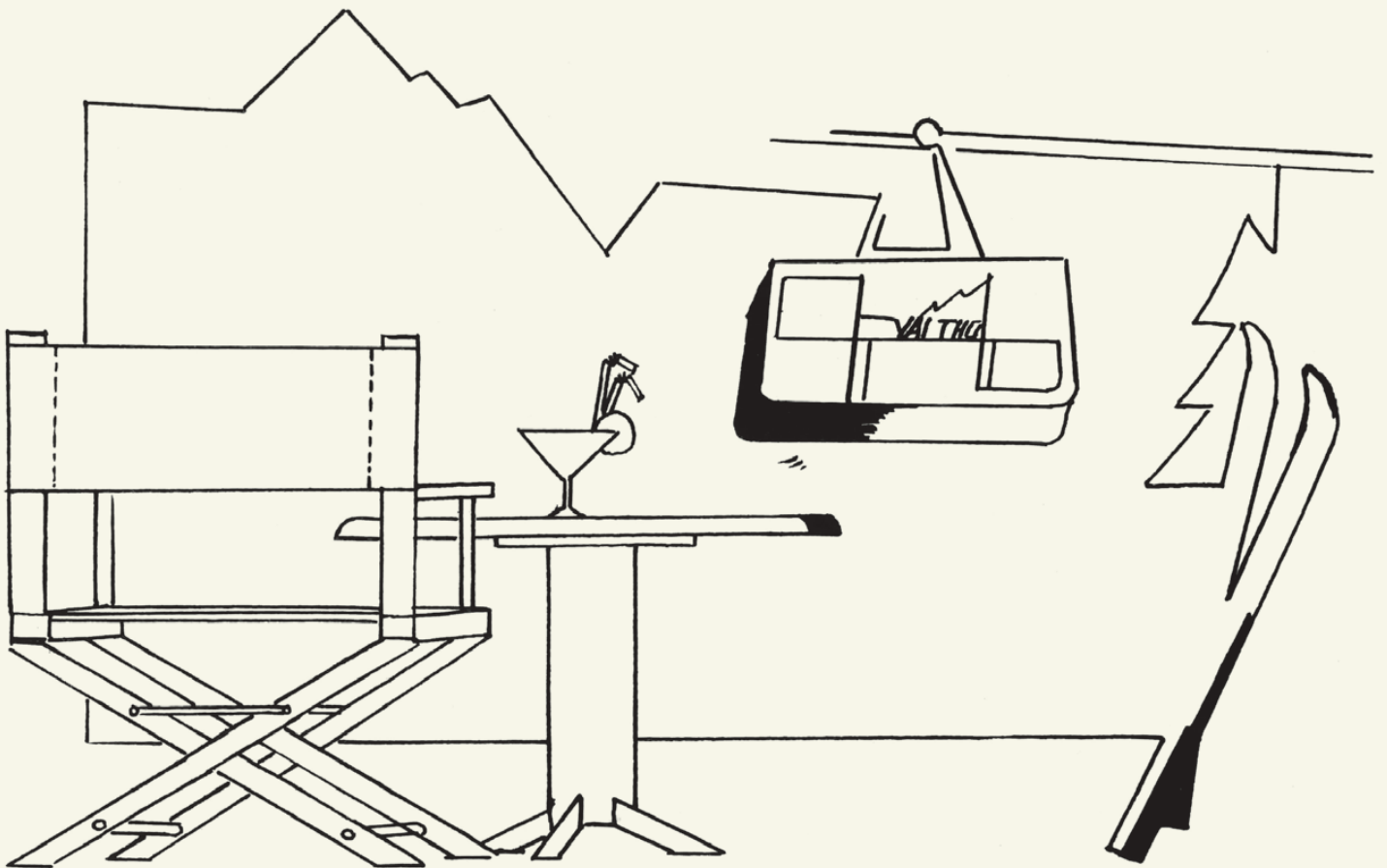


LA FIFACE

BEST



BAR
RESTAURANT

Depuis 1987



SALADES ENTRÉES

SALADS - STARTERS

Salade de chou kale 29,00 €
Avocat, feta, pignons de pain, grenade et pesto traditionnel
Kale salad: avocado, feta, pine nuts, pomegranate and traditional pesto

Salade maraîchère 24,00 €
Croûtons à l'ail et sa vinaigrette à l'estragon, chou romanesco, carotte, betterave, radis, artichaut, oignon rouge
Maraîchère salad: garlic croûtons, tarragon vinaigrette, romanesco cabbage, carrot, beetroot, radish, artichokes, red onions

Salade Kodiak et sa vinaigrette huile d'olive citron et coriandre 30,00 €
Crabe, laitue, avocat
Kodiak salad: lemon, coriander, olive oil vinaigrette, crabe lettuce, avocado

Salade César « petite » ou « grande » 14,00 € / 24,00 €
Bacon, parmesan, croûtons et sa fameuse sauce
Caesar salad « small » « large »: lettuce, bacon, croûtons and the famous sauce

Chicken César « petite » ou « grande » 19,00 € / 29,00 €
Poulet, parmesan, croûtons et sa fameuse sauce
Chicken Caesar salad « small » « large »: chicken, lettuce, bacon, croûtons and the famous sauce

Escargots à la douzaine de la ferme de Billième (Savoie) 24,00 €
Snails by the dozen by from the Billième farm

Burrata crémeuse verdure al forno et assaisonnement huile d'olive citron 24,00 €
Légumes de saison du moment
Creamy burrata, seasonal vegetables and lemon olive oil

Salade niçoise à notre façon 30,00 €
Tomates cerises, poivron, œuf, cébettes, haricots verts, ventrèche de thon, anchois, olives noires, radis, vinaigrette
Nicoise salad: cherry tomatoes, bell pepper, egg, spring onion, green beans, tuna belly, anchovies, black olives, radish

ANTIPASTI

Tartine aux cèpes gratinée au Beaufort 30,00 €
Porcini mushrooms and Beaufort cheese toasted bread

Tresse de mozzarella, grappes de tomates cerises et amandes torréfiées 29,00 €
Braid of mozzarella, bunches of cherry tomatoes and roasted almonds

Duo de focaccia di Fabio Prosciutto et straciatella 25,00 €
Duo of focaccia di Fabio: one with prosciutto and the other with straciatella

Berrichon et confiture de figes 30,00 €
Crottin de chèvre en chausson, oignons confits, mesclun, noix, confiture de figes
Kind of a goat cheese salad on a pizza base with onions, fig jam and nuts


Verdure al forno  17,00 €
Légumes de saison du moment
Seasonal vegetables

Planche : Charcuterie ou mixte et ses pickles 24,00 €
Platter: charcuterie or mixed and some pickles

Pissaladière « La Face » 29,00 €
Oignons confits, olives noires, anchois
Pissaladière « La Face »: onions, black olives, anchovies

SOUPES | SOUPS

Soupe à l'oignon 17,00 €
Croûtons et Beaufort
Onion soup: croûtons and Beaufort cheese

Soupe du moment et ses condiments 16,00 €
Soup of the moment

PÂTES FRAÎCHES | FRESH PASTA

Lasagnes au bœuf fondant *Lasagna* 29,00 €

Gnocchis aux truffes 48,00 €
À la crème truffée, pétales de parmigiano reggiano et truffes fraîches
Gnocchis served with fresh black truffles and parmigiano reggiano

Macaronis al verdure al forno e parmigiano reggiano 30,00 €
Pasta macaroni served with seasonal vegetables and parmigiano reggiano

Tagliatelles au king crab et bisque crémeuse 46,00 €
King crab tagliatelle and creamy bisque

VIANDES | MEAT

Côte de veau Metzger Frères 52,00 €
Duo de champignons aillés persillés et écrasé de pommes de terre
Veal rib with a duo of parsley garlic mushrooms and mashed potatoes

Côte de bœuf Salers Metzger Frères 58,00 €
Maturée 8 semaines (+/- 500 gr), frites
Beef rib steak matured 8 weeks Metzger Frères Paris (+500gr), French fries

Tartare de bœuf 32,00 €
Préparé, roquette, parmesan, frites
Tartar: prepared (+200gr), arugula, parmigiano reggiano, French fries

Chicken Schnitzel 34,00 €
Filet de poulet français frit, écrasé de pommes de terre, gelée de groseilles et sauce Brézain
Chicken schnitzel: French chicken, cream cheese, currant jelly, mashed potatoes

POISSONS | FISH

Dos de cabillaud 39,00 €
Légumes de saison et fumet de poisson à la citronnelle
Cod fillet: seasonal vegetables and lemongrass fish stock

Louis Bowl 24,00 €
Kasha, avocat, mangue, concombre, radis
Louis bowl: kasha cereals, avocado, mango, cucumber, radish
Supplément Saumon : 9,00 €
Supplément Thon : 9,00 €



PLATS | TRADITIONAL DISHES

TRADITIONNELS

Reblochon rôti 39,00 €
Pommes de terre grenaille, charcuterie
Roasted Reblochon cheese served with potatoes and charcuterie

Tartiflette aux truffes 43,00 €
Pommes de terre, oignons, lard fumé, reblochon
Truffles tartiflette: Potatoes, onions, smoked bacon, reblochon cheese

PIZZAS

MARGARITA 21,00 €
Tomate, mozzarella *Tomato sauce, mozzarella*

DIAVOLA 23,00 €
Tomate, mozzarella, spianata piccante
Tomato sauce, mozzarella, spicy spianata piccante

REINA 27,00 €
Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc après cuisson
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham after cooking

NAPOLITANA 27,00 €
Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres, tomates cerises
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, capers, cherry tomatoes

HAWAÏENNE 27,00 €
Tomate, mozzarella, ananas, jambon blanc après cuisson
Tomato sauce, mozzarella, pineapple, ham after cooking

CAPRESE 28,00 €
Tomate, stracciatella di burrata, basilic, olives noires
Tomato sauce, stracciatella di buffala, basil, black olives

ROMANA 28,00 €
Tomate, mozzarella, spianata piccante, poivrons, tomates cerises
Tomato sauce, mozzarella, spicy spianata piccante, peppers, cherry tomatoes

TRE FORMAGGI 28,00 €
Mozzarella, gorgonzola, brézain fumé
Mozzarella, gorgonzola, smoked brézain cheese

ALPAGE 28,00 €
Mozzarella, reblochon, lardons, oignons
Mozzarella, reblochon cheese, bacon, onions

GIANNI 31,00 €
Mozzarella, prosciutto, tomates cerises, roquette, parmesan, confiture de figes
Mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, arugula, parmigiano reggiano, fig jam

PROSCIUTTO 31,00 €
Tomate, mozzarella, prosciutto, tomates cerise, parmesan, roquette
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, parmigiano reggiano, arugula

TARTUFO 43,00 €
Crème tartufi, mozzarella, truffe noire fraîche, œuf bio
Mozzarella, tartufi cream, fresh black truffle, organic egg

EMILIANA 31,00 €
Mozzarella, ricotta, mortadelle, pesto de pistache et pistaches concassées, roquette
Mozzarella, ricotta, mortadelle, pistachio pesto, crushed pistachio, arugula

VÉGÉTARIENNE 28,00 €
Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, tomates cerise, feuilles d'épinard
Tomato sauce, mozzarella, artichoke, mushrooms, cherry tomatoes, spinach leaves

VIOLA 31,00 €
Mozzarella, gorgonzola, chou rouge, olives noires
Mozzarella, gorgonzola, red cabbage, olives

FOCACCIAS

FOCACCIA al prosciutto San danièle 14,00 €

FOCACCIA DI MANU 16,00 €
Stracciatella di burrata

FOCACCIA DI FABIO 16,00 €
Roquette, confiture de figues, vinaigre balsamique
Arugula, fig jam, balsamic vinegar

DESSERTS | DESSERTS

Assiette de fromages de Savoie 14,00 €
Regional cheese platter

**Vieux gouda accompagné
de sa confiture de prunes et
d'un verre de vin blanc d'Arbois** 15,00 €
*Aged gouda served with plum jam and a glass
of Arbois white wine*

**Stilton accompagné
de sa confiture de poires et
d'un verre de Porto rouge** 15,00 €
Stilton with pear jam and a glass of Porto

Affogato 8,00 €
Boule de glace vanille noyé dans un espresso
Vanilla ice cream dropped in an espresso

Café gola 9,00 €
Café et une gourmandise du moment
A coffee with a delicacy of the moment

Tartelette chocolat orange 13,00 €
Orange, chocolate tartlet

Paris-Brest 12,00 €
The famous Paris - Brest

PLATS ENFANTS 13,50 €

Mini pizza jambon, fromage
Mini pizza: tomato sauce, mozzarella, ham

Steak haché, frites
Chopped steak & French fries

Jambon, frites
Slices of ham & French fries



Cheesecake caramel au beurre salé 12,00 €
Salted butter caramel cheese cake

Roulé pistache framboise 13,00 €
Raspberry pistachio roll

Tiramisu 12,00 €
Tiramisu

Mont-Blanc et compotée de myrtilles 13,00 €
Montblanc and blueberry compote

Pavlova fruits rouges 12,00 €
Red fruit Pavlova