

LA F *QU'EST* A FACE 

CARTE
SOIR

Depuis 1987

SALADES | ENTRÉES | SALADS - STARTERS

Salade de chou kale	29 €
Avocat, feta, pignons de pain, grenade et pesto traditionnel <i>Kale salad: avocado, feta, pine nuts, pomegranate and traditional pesto</i>	
Salade maraîchère	24 €
Croûtons à l'ail et sa vinaigrette à l'estragon, chou romanesco, carotte, betterave, radis, artichaut, oignon rouge <i>Maraîchère salad: garlic croûtons, tarragon vinaigrette, romanesco cabbage, carrot, beetroot, radish, artichokes, red onions</i>	
Salade Kodiak et sa vinaigrette huile d'olive citron et coriandre	30 €
Crabe, laitue, avocat <i>Kodiak salad: lemon, coriander, olive oil vinaigrette, crabe lettuce, avocado</i>	
The goat	24 €
Fingers sablés aux fruits secs, chèvre frais et betterave confite <i>The goat: shortbread finger with fresh goat cheese and candied beetroot</i>	
Escargots à la douzaine de la ferme de Billième (Savoie)	24 €
<i>Snails by the dozen by from the Billième farm</i>	
Foie gras pain d'épices, chutney de fruits du moment et sa belle brioche	36 €
<i>Gingerbread foie gras, fruit chutney of the moment and the great brioche</i>	
Burrata crémeuse verdure al forno et assaisonnement huile d'olive citron	24 €
Légumes de saison du moment <i>Creamy burrata, seasonal vegetables and lemon olive oil</i>	
Salade niçoise à notre façon	30 €
Tomates cerises, poivron, œuf, cébettes, haricots verts, ventrèche de thon, anchois, olives noires, radis, vinaigrette <i>Nicoise salad: cherry tomatoes, bell pepper, egg, spring onion, green beans, tuna belly, anchovies, black olives, radish</i>	

ANTIPASTI

Tartine aux cèpes gratinée au Beaufort	30 €
<i>Porcini mushrooms and Beaufort cheese toasted bread</i>	
Tresse de mozzarella, grappes de tomates cerises et amandes torréfiées	29 €
<i>Braid of mozzarella, bunches of cherry tomatoes and roasted almonds</i>	
Duo de focaccia di Fabio : prosciutto et stracciatella	25 €
<i>Duo of focaccia di Fabio: one with prosciutto and the other with stracciatella</i>	
Berrichon et confiture de figes	30 €
Crottin de chèvre en chausson, oignons confits, mesclun, noix, confiture de figes <i>Kind of a goat cheese salad on a pizza base with onions, fig jam and nuts</i>	
Verdure al forno (légumes de saison du moment) 	17 €
<i>Seasonal vegetables</i>	
Planche : Charcuterie <u>ou</u> mixte et ses pickles	24 €
<i>Platter: charcuterie or mixed and some pickles</i>	
Pissaladière « La Face »	29 €
Oignons confits, olives noires, anchois <i>Pissaladière « La Face »: onions, black olives, anchovies</i>	

SOUPES | SOUPS

Soupe à l'oignon	17 €
Croûtons et Beaufort <i>Onion soup: croûtons and Beaufort cheese</i>	
Soupe du moment et ses condiments	16 €
<i>Soup of the moment</i>	

PÂTES FRAÎCHES | FRESH PASTA

Gnocchis aux truffes À la crème truffée, pétales de parmigiano reggiano et truffes fraîches <i>Gnocchis served with fresh black truffles and parmigiano reggiano</i>	48 €
Macaronis al verdure al forno e parmigiano reggiano <i>Pasta macaroni served with seasonal vegetables and parmigiano reggiano</i>	30 €
Tagliatelles au king crab et bisque crémeuse <i>King crab tagliatelle and creamy bisque</i>	46 €

VIANDES | MEAT

Côte de veau Metzger Frères Duo de champignons aillés persillés et écrasé de pommes de terre <i>Veal rib with a duo of parsley garlic mushrooms and mashed potatoes</i>	52 €
Suprême de pintade aux écrevisses Gnocchis et chou romanesco <i>Guinea fowl suprême with grayfish: gnocchi and romanesco cabbage</i>	51 €
Filet d'agneau persillé et artichauts en deux textures Mousseline d'artichauts, artichaut poivrade et chips <i>Parsleyed lamb fillet and artichoke in two textures: artichoke mousseline, poivrade artichoke and chips</i>	49 €
Côte de bœuf Salers Metzger Frères Maturée 8 semaines (+/- 500 gr), frites <i>Beef rib steak matured 8 weeks Metzger Frères Paris (+-500gr), French fries</i>	58 €
Côte de porc Ibérique Metzger Frères Frites de polenta, crème de maïs et pop corn au piment d'Espelette <i>Pork chop: polenta fries, corn cream and Espelette pepper popcorn</i>	39 €
Tagliata di manzo Fines tranches de bœuf Metzger Frères, roquette, parmigiano reggiano, pignons de pain <i>Tagliata di manzo: thin slices of Metzger Frères beef, arugula, parmigiano reggiano, pine nuts</i>	49 €

POISSONS | FISH

Dos de cabillaud Légumes de saison et fumet de poisson à la citronnelle <i>Cod fillet: seasonal vegetables and lemongrass fish stock</i>	39 €
Louis Bowl Kasha, avocat, mangue, concombre, radis <i>Louis bowl: kasha cereals, avocado, mango, cucumber, radish</i>	24 €
	Supplément Saumon : 9 €
	Supplément Thon : 9 €

PLATS TRADITIONNELS | TRADITIONAL DISHES

Fondue savoyarde du cœur des Bauges, charcuterie (pour une personne) <i>Cheese fondue served with charcuterie (for 1 person)</i>	34 €
Fondue savoyarde aux cèpes du cœur des Bauges, charcuterie (pour une personne) <i>Porcini mushrooms cheese fondue served with charcuterie (for one person)</i>	38 €
Tartiflette aux truffes Pommes de terre, oignons, lard fumé, reblochon <i>Truffles tartiflette: Potatoes, onions, smoked bacon, reblochon cheese</i>	43 €

PIZZAS

MARGARITA	21 €	GIANNI	31 €
Tomate, mozzarella		Mozzarella, prosciutto, tomates cerises, roquette, parmesan, confiture de figues	
<i>Tomato sauce, mozzarella</i>		<i>Mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, arugula, parmigiano reggiano, fig jam</i>	
DIAVOLA	23 €	PROSCIUTTO	31 €
Tomate, mozzarella, spianata piccante		Tomate, mozzarella, prosciutto, tomates cerise, parmesan, roquette	
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy spianata piccante</i>		<i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, parmigiano reggiano, arugula</i>	
REINA	27 €	TARTUFO	43 €
Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc après cuisson		Crème tartufi, mozzarella, truffe noire fraîche, œuf bio	
<i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham after cooking</i>		<i>Mozzarella, tartufi cream, fresh black truffle, organic egg</i>	
NAPOLITANA	27 €	EMILIANA	31 €
Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres, tomates cerises		Mozzarella, ricotta, mortadelle, pesto de pistache et pistaches concassées, roquette	
<i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, capers, cherry tomatoes</i>		<i>Mozzarella, ricotta, mortadelle, pistachio pesto, crushed pistachio, arugula</i>	
HAWAÏENNE	27 €	VÉGÉTARIENNE	28 €
Tomate, mozzarella, ananas, jambon blanc après cuisson		Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, tomates cerise, feuilles d'épinard	
<i>Tomato sauce, mozzarella, pineapple, ham after cooking</i>		<i>Tomato sauce, mozzarella, artichoke, mushrooms, cherry tomatoes, spinach leaves</i>	
CAPRESE	28 €	VIOLA	31 €
Tomate, straciatella di burrata, basilic, olives noires		Mozzarella, gorgonzola, chou rouge, olives noires	
<i>Tomato sauce, straciatella di buffalo, basil, black olives</i>		<i>Mozzarella, gorgonzola, red cabbage, olives</i>	
ROMANA	28 €	FOCACCIA al prosciutto San danielle	14 €
Tomate, mozzarella, spianata piccante, poivrons, tomates cerises		FOCACCIA DI MANU	16 €
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy spianata piccante, peppers, cherry tomatoes</i>		Straciatella di burrata	
TRE FORMAGGI	28 €	FOCACCIA DI FABIO	16 €
Mozzarella, gorgonzola, brézain fumé		Roquette, confiture de figues, vinaigre balsamique	
<i>Mozzarella, gorgonzola, smoked brézain cheese</i>		<i>arugula, fig jam, balsamic vinegar</i>	
ALPAGE	28 €		
Mozzarella, reblochon, lardons, oignons			
<i>Mozzarella, reblochon cheese, bacon, onions</i>			

DESSERTS | DESSERTS

Assiette de fromages de Savoie	14 €	Tartelette chocolat orange	13 €
<i>Regional cheese platter</i>		<i>Orange, chocolate tartlet</i>	
Vieux gouda accompagné de sa confiture de prunes et d'un verre de vin blanc d'Arbois	15 €	Paris-Brest	12 €
<i>Aged gouda served with plum jam and a glass of Arbois white wine</i>		<i>The famous Paris - Brest</i>	
Stilton accompagné de sa confiture de poires et d'un verre de Porto rouge	15 €	Cheesecake caramel au beurre salé	12 €
<i>Stilton with pear jam and a glass of porto</i>		<i>Salted butter caramel cheese cake</i>	
Affogato	8 €	Roulé pistache framboise	13 €
Boule de glace vanille noyé dans un expresso		<i>Raspberry pistachio roll</i>	
<i>Vanilla ice cream dropped in an espresso</i>		Tiramisu	12 €
Café gola	9 €	<i>Tiramisu</i>	
Café et une gourmandise du moment		Mont-Blanc et compotée de myrtilles	13 €
<i>A coffee with a delicacy of the moment</i>		<i>Montblanc and blueberry compote</i>	
		Pavlova fruits rouges	12 €
		<i>Red fruit Pavlova</i>	