

LA F *ELLEST* ACE 

CARTE  
SOIR

Depuis 1987

# SALADES | ENTRÉES | SALADS - STARTERS

<b>Salade de chou kale</b>	29 €
Guacamole, fêta, pignons de pain, grenade, pesto, Castel Franco, graines de sarrasin, mizuna <i>Kale salad: guacamole, feta, pine nuts, pomegranate, pesto, Castel Franco, buckwheat seeds, mizuna</i>	
<b>Salade maraîchère</b>	24 €
Mâche, brocoli, radis rouge, navet boule d'or, butternut, granola, pickles, champignons <i>Maraîchère salad: lamb's lettuce, broccoli, red radish, golden ball turnip, butternut, granola, pickles, mushrooms</i>	
<b>Salade Niçoise</b>	31 €
Mesclun, tomates cerises, poivron, œuf, cébettes, haricots verts, ventrèche de thon, anchois, olives noires, radis <i>Niçoise salad: salad, cherry tomatoes, bell pepper, egg, spring onion, green beans, tuna belly, anchovies, black olives, radish</i>	
<b>Escargots à la douzaine de la ferme de Billième (Savoie)</b>	24 €
<i>Snails by the dozen by from the Billième farm</i>	
<b>Burrata : légumes de saison du moment et assaisonnement huile d'olive citron</b>	24 €
<i>Burrata, seasonal vegetables &amp; lemon olive oil</i>	
<b>Assiette de sucrine : simple assiette de sucrine &amp; sa vinaigrette</b>	14 €
<i>Plate of lettuce &amp; her vinaigrette</i>	
<b>Assiette avocat : simple assiette d'avocat &amp; sa vinaigrette</b>	14 €
<i>Plate of avocado &amp; her vinaigrette</i>	
<b>Huîtres : nos huîtres, selon arrivage</b>	6 / 9 / 12 pièces
<i>Oysters: depending on arrivals</i>	<i>Consultez notre équipe</i>
<b>Foie gras</b>	36 €
Pain d'épices, chutney de fruits du moment, speculoos, graines de courge et sa belle brioche <i>Gingerbread foie gras, fruit chutney of the moment, speculoos, pumpkin seeds and the great brioche</i>	
<b>The Butbeef</b>	31 €
Butternut rôti aux épices Tandoori, paleron de bœuf, œuf mimosa, croûtons, gribiche, jus de viande, tome des Bauges <i>Roasted butternut with Tandoori spices, beef chuck, mimosa egg, croutons, gribiche, meat gravy, tome des Bauges cheese</i>	

# À PARTAGER | TO SHARE

<b>Girelles : pétales de pizza au tartufi, mozzarella &amp; jambon blanc après cuisson</b>	39 €
<i>Girelles: pizza petals with tartufi, mozzarella and white ham after cooking</i>	
<b>Harengs, pommes de terre : filets de harengs et ses pommes de terre au four</b>	21 €
<i>Herrings fillets &amp; baked potatoes</i>	
<b>Duo di focaccia : prosciutto et burratina</b>	25 €
<i>Duo of focaccia: one with prosciutto and the other with burratina</i>	
<b>Berrichon :</b>	30 €
Tresse au chèvre frais, oignons confits, mozzarella accompagnée de mesclun, noix, confiture de figues <i>Kind of a goat cheese salad on a pizza base with onions, mozzarella, fig jam &amp; nuts</i>	
<b>Planche de charcuterie :</b>	26 €
Coppa, jambon cru, saucisson campagnard, viande de bœuf séchée, l'Ancelle <i>Platter charcuterie: Regional charcuterie</i>	
<b>Planche Alpine :</b>	26 €
Charcuterie régionale, salade, fromage régional, pommes de terre grenaille <i>Platter charcuterie: Regional charcuterie, salad, regional cheese, new potatoes</i>	

# SOUPES | SOUPS

<b>Soupe à l'oignon</b>	16 €
Croûtons et Beaufort <i>Onion soup: croûtons and Beaufort cheese</i>	
<b>Soupe du moment et ses condiments</b>	15 €
<i>Soup of the moment</i>	

# PÂTES FRAÎCHES | FRESH PASTA

- Gnocchis aux truffes** 48 €  
À la crème truffée, pétales de parmigiano reggiano et truffes fraîches  
*Gnocchis served with fresh black truffles and parmigiano reggiano*
- The Spätzle : pâtes aux œufs d'Italie alpine aux légumes de saison et parmigiano reggiano** 29 €  
*North Italian eggs pasta served with seasonal vegetables and parmigiano reggiano*
- Tagliatelle alla vongole : tagliatelles aux palourdes en persillade** 31 €  
*Clams tagliatelle served with parsley & garlic*

# VIANDES | MEAT

- Souris d'agneau (+/- 400 gr)** 46 €  
Souris d'agneau confite, accompagnée de carottes jaunes, artichaut, amande, navet, butternut, pommes de terre grenaille  
*Confit lamb shank, served with yellow carrots, artichoke, almond, turnip, butternut, new potatoes*
- Côte de bœuf Salers Metzger Frères** 59 €  
Maturée 8 semaines (+/- 500 gr), frites  
*Beef rib steak matured 8 weeks Metzger Frères Paris (+-500gr), French fries*
- Pluma ibérique Metzger Frères** 39 €  
Frites de polenta, crème de maïs et pop corn au piment d'Espelette  
*Pork chop: polenta fries, corn cream and Espelette pepper popcorn*
- Tagliata di manzo** 49 €  
Fines tranches de bœuf Metzger Frères, roquette, parmigiano reggiano, pignons de pain  
*Tagliata di manzo: thin slices of Metzger Frères beef, rocket salad, parmigiano reggiano, pine nuts*
- Le Magret** 44 €  
Magret de canard en sucré salé, mille-feuille de céleri, crème raifort, butternut  
*Salty, sweet duck breast served with celery cake, horseradish cream, butternut*
- Le Suprême** 36 €  
Suprême de poulet jaune, lard de Colonnata, champignons, chou vert, carottes  
*The Suprême: yellow chicken suprême, Colonnata bacon, mushrooms, green cabbage, carrots*
- Plat à partager : pour 2 pers. (selon nos fournisseurs)** Consultez notre équipe  
*Dish to share: for 2 people (depend on our distributor)*

# POISSONS | FISH

- Dos de cabillaud** 39 €  
Légumes de saison et fumet de poisson à la citronnelle  
*Cod fillet: seasonal vegetables and lemongrass fish stock*
- Louis Bowl** 24 €  
Quinoa, avocat, kiwi jaune, concombre, radis, butternut, lentilles *Supp. thon : 5 €*  
*Louis bowl: Quinoa, avocado, yellow kiwi, cucumber, radish, butternut, lentils*
- Maigre : pavé de maigre, risotto de petit épeautre, émulsion au beurre d'algues** 34 €  
*Lean steak, einkorn risotto, seaweed butter emulsion*

# PLATS

## TRADITIONNELS | TRADITIONAL DISHES

- Fondue savoyarde : du cœur des Bauges, charcuterie (pour une personne)** 34 €  
*Cheese fondue served with charcuterie (for 1 person)*
- Fondue savoyarde aux cèpes : du cœur des Bauges, charcuterie (pour une personne)** 38 €  
*Porcini mushrooms cheese fondue served with charcuterie (for one person)*
- Tartiflette aux truffes** 43 €  
Crème truffée, pommes de terre, oignon, lard fumé, reblochon, truffes noires fraîches  
*Truffles tartiflette: tartufi cream, potatoes, onions, smoked bacon, reblochon cheese, fresh black truffle*

# PIZZAS

<b>MARGARITA</b> 21 € Tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	<b>GIANNI</b> 31 € Mozzarella, prosciutto, tomates cerises, roquette, parmesan, confiture de figues <i>Mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, rocket salad, parmigiano reggiano, fig jam</i>
<b>DIAVOLA</b> 23 € Tomate, mozzarella, spianata piccante (saucisse de porc piquante) <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy spianata piccante (spicy pork Italian sausage)</i>	<b>PROSCIUTTO</b> 31 € Tomate, mozzarella, prosciutto, tomates cerises, parmesan, roquette <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, parmigiano reggiano, rocket salad</i>
<b>REINA</b> 27 € Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc après cuisson <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham after cooking</i>	<b>TARTUFO</b> 43 € Crème tartufi, mozzarella, truffe noire fraîche, œuf bio <i>Mozzarella, tartufi cream, fresh black truffle, organic egg</i>
<b>NAPOLITANA</b> 27 € Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres, tomate fraîche <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, capers, tomatoes</i>	<b>EMILIANA</b> 31 € Mozzarella, ricotta, mortadelle, pesto de pistache et pistaches concassées <i>Mozzarella, ricotta, mortadelle, pistachio pesto, crushed pistachio</i>
<b>HAWAÏENNE</b> 27 € Tomate, mozzarella, ananas, jambon blanc après cuisson <i>Tomato sauce, mozzarella, pineapple, ham after cooking</i>	<b>VÉGÉTARIENNE</b> 28 € Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, tomates cerises, feuilles d'épinard <i>Tomato sauce, mozzarella, artichoke, mushrooms, cherry tomatoes, spinach leaves</i>
<b>CAPRESE</b> 28 € Tomate, burratina, basilic, olives noires <i>Tomato sauce, burratina, basil, black olives</i>	<b>TRUFFETTE</b> 47 € Crème tartufi, mozzarella, jambon blanc après cuisson, burratina, truffe noire fraîche <i>Mozzarella, tartufi cream, ham after cooked, burratina, fresh black truffle</i>
<b>ROMANA</b> 28 € Tomate, mozzarella, spianata piccante, poivrons, tomates cerises <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy spianata piccante, peppers, cherry tomatoes</i>	<b>FOCACCIA al prosciutto San daniele</b> 14 €
<b>TRE FORMAGGI</b> 28 € Mozzarella, gorgonzola, brézain fumé <i>Mozzarella, gorgonzola, smoked brézain cheese</i>	<b>FOCACCIA DI MANU</b> 16 € Avec burratina / With burratina
<b>ALPAGE</b> 28 € Mozzarella, reblochon, lardons, oignons <i>Mozzarella, reblochon cheese, bacon, onions</i>	<b>FOCACCIA RUCOLA</b> 16 € Roquette, confiture de figues, vinaigre balsamique <i>Rocket salad, fig jam, balsamic vinegar</i>

# DESSERTS | DESSERTS

<b>Nos fromages</b> 11 € / 13 € / 15 € 3 / 4 / 5 morceaux de votre choix Accompagnés de confiture de myrtille ou de sirop de Liège <i>Our cheeses: 3 / 4 or 5 pieces of cheese, it's served with a blueberry jam or sirop de Liège</i>	 <b>Cheesecake</b> 13 €
<b>Stilton</b> 16 € accompagné de son sirop de Liège et d'un verre de porto Tawny 10 ans d'âge <i>Stilton cheese served with sirop de Liège and a glass of porto Tawny 10 years old</i>	<b>Baba au rhum avec chantilly</b> 13 € <i>Rum baba served with whipped cream</i>
<b>Affogato (+ Amaretto shot : 1 €)</b> 8 € Expresso servi sur sa glace vanille <i>Expresso served on a vanilla ice cream</i>	<b>Tiramisu à la part</b> 12 € <i>Tiramisu</i>
<b>Café gola</b> 9 € Café au choix et une gourmandise du moment <i>A coffee of your choice with a delicacy of the moment</i>	<b>Tarte fine aux pommes et sa glace vanille</b> 12 € <i>Thin apple pie served with vanilla ice cream</i>
 <b>Entremets chocolat</b> 13 € <i>Chocolate entremet</i>	 <b>Tarte Tropicane</b> 13 €
 <b>Paris-Brest</b> 13 € <i>The famous Paris - Brest</i>	 <b>L'éclair citron</b> 13 € Éclair au citron façon tarte citron meringuée <i>Lemon, meringue éclair</i>
 <b>Dessert à accompagner d'un verre de vin blanc à dessert de Savoie (8 cl)</b> 7 € <i>Dessert to pair with a glass of straw wine from the valley</i>	<b>Vanilla Martini</b> 17 € Expresso Martini cocktail servi sur sa glace vanille <i>Expresso Martini cocktail served on vanilla ice cream</i>
	<b>Sgroppino (pour 2 pers.)</b> 34 € / 2 pers. 5 boules sorbet citron en granita, 5 cl vodka Belvedere, 25 cl Prosecco « granita maison » <i>5 lemon sorbet scoops, Belvedere vodka, Prosecco « granita home made » (for 2 people)</i>