

LA F *EST* A CE 

CARTE  
SOIR

Depuis 1987

19H - 22H30

# SALADES | ENTRÉES | SALADS - STARTERS

<b>Salade de chou kale</b>	29 €
Chou kale, parmesan, avocat, radis, fêta, pomme Granny Smith, mizuna, croûtons de pain, sarrasin, pesto, mayonnaise	
<i>Kale salad: currykale, parmesan, avocado, radish, feta, Granny Smith apple, mizuna, bread croutons, buckwheat, pesto, curry mayonnaise</i>	
<b>Salade maraîchère</b>	29 €
Mâche, radis, navet boule d'or, broccolini, butternut, champignon, carotte, croûtons, mousseline butternut, pickles	
<i>Maraîchère salad: lamb's lettuce, radish, golden ball turnip, broccolini, butternut, mushroom, carrot, croutons, butternut mousseline, pickles</i>	
<b>Salade Niçoise</b>	31 €
Mesclun, tomates cerises, poivron, œuf, haricots verts, ventrèche de thon, anchois, olives noires, radis	
<i>Niçoise salad: mesclun, cherry tomatoes, pepper, egg, french beans, tuna belly, anchovies, black olives, radish</i>	
<b>Burrata : pain de mie, butternut rôti, mousseline butternut, cébette confite, roquette, sarrasin</b>	26 €
<i>Burrata: bread, roasted butternut, butternut mousseline, candied spring onion, arugula, buckwheat</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>Escargots à la douzaine de la ferme de Billième (Savoie)</b>	24 €
<i>Snails by the dozen by from the Billième farm</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 en tartelette, butternut rouleau, confiture butternut, spéculoos, crumble cacao</b>	36 €
<i>Foie gras tartlet, butternut roll, butternut jam, speculoos, cocoa crumble</i>	
<b>Faux filet maturé, façon carpaccio</b>	32 €
Sucrine, croûtons de pain, parmesan, oignon frit, câpres à queue, pousses de moutarde, sauce Vitello tonnato	
<i>Sucrine salad, croutons, parmesan, fried onion, capers, mustard sprouts, Vitello tonnato sauce</i>	
<b>Capitaine Haddock : haddock, céleri-rave, branche de céleri, croûtons de pain, œufs de poisson, pousses de moutarde, mayonnaise, crème de raifort fumé</b>	29 €
<i>Haddock fish, celery root, celery stalk, croutons, fish roe, mustard sprouts, mayonnaise, smoked horseradish cream</i>	
<b>Poêlée de champignons du moment</b>	14 €
<i>Sautéed of mushrooms of the moment</i>	
<b>Caviar : selon arrivage</b>	Consultez notre équipe
<i>Depending on arrivals</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>	
<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>Duo di focaccia : prosciutto et burrata</b>	27 €
<i>Duo of focaccia: one with prosciutto and the other with burrata</i>	
<b>Berrichon : base de pâte à pizza au chèvre frais, oignons confits, mozzarella accompagnée de mesclun, noix, confiture de figes</b>	31 €
<i>Kind of a goat cheese salad on a pizza base with onions, mozzarella, fig jam &amp; nuts</i>	

# POUR LES PETITS JUSQU'À 10 ANS | FOR KIDS

<b>Mini pizza</b> <i>Mini pizza margarita</i>	13 €
<b>Pâtes à la tomate / nature</b> <i>Tomato sauce or natural pasta</i>	13 €
<b>Cabillaud / Riz sauvage</b> <i>Cod &amp; rice</i>	15 €
<b>Lasagnes</b> <i>Lasagna</i>	15 €

# SOUPES | SOUPS

<b>Soupe à l'oignon : Croustillant Beaufort</b>	16 €
<i>Onion soup with a Beaufort crisp</i>	
<b>Soupe de potimarron</b>	16 €
Potimarron, oignon, noisette, cannelle, graine de courge, coulis de roquette, mini roquette, croûtons, crème Isigny Sainte-Mère	
<i>Pumpkin, onion, hazelnut, cinnamon, pumpkin seeds, arugula coulis, mini arugula, croutons, Isigny Sainte-Mère cream</i>	

# PÂTES FRAÎCHES | FRESH PASTA

<b>Gnocchis aux truffes</b> À la crème truffée, pétales de parmigiano reggiano et truffes fraîches <i>Gnocchis served with fresh black truffles and parmigiano reggiano</i>	48 €
<b>Linguini au cabillaud</b> : cabillaud effiloché, fumet de poisson, cébette, gel citron <i>Pulled cod, fish stock, spring onions, lemon gel</i>	34 €
<b>Macaroni aux œufs</b> : potimarron, noix, gorgonzola, guanciale (porc) <i>Pumpkin, nuts, gorgonzola, guanciale (pork)</i>	31 €

# VIANDES | MEAT

<b>Côte de bœuf Salers Metzger Frères</b> Maturée 8 semaines (+/- 500 gr), frites <i>Beef rib steak matured 8 weeks Metzger Frères Paris (+-500gr), French fries</i>	59 €
<b>Pluma ibérique Metzger Frères</b> Frites de polenta, crème de maïs et pop corn au piment d'Espelette, jus de viande <i>Pork chop: polenta fries, corn cream and Espelette pepper popcorn, meat sauce</i>	39 €
<b>Tagliata di manzo</b> Fines tranches de bavette de bœuf Metzger Frères, roquette, parmigiano reggiano, pignons de pain, huile d'olive <i>Tagliata di manzo: thin slices of flank steak of Metzger Frères beef, arugula salad, parmigiano reggiano, pine nuts, olive oil</i>	49 €
<b>Le Magret</b> Magret de canard en sucré salé, mousseline chou rouge, sauce vin rouge, légumes de saison, salade orange <i>Sweet and savory duck breast, red cabbage mousseline, red wine sauce, seasonal vegetables, orange salad</i>	44 €
<b>Le Suprême</b> Suprême de volaille jaune, pommes Anna, jus de volaille corsé, champignons et légumes du moment <i>The Suprême: yellow poultry supreme, potatoes, strong poultry juice, mushrooms and seasonal vegetables</i>	36 €
<b>Ribs de bœuf</b> Ribs de bœuf fondants sur sa planche, Metzger Frères, accompagnés de frites (pour 2 pers.) <i>Beef ribs, Metzger Frères &amp; French fries (for 2 people)</i>	89 €
<b>Plat à partager</b> : pour 2 pers. (selon nos fournisseurs) <i>Dish to share: for 2 people (depend on our distributor)</i>	Consultez notre équipe

# POISSONS | FISH

<b>Dos de cabillaud</b> Pain de mie toasté, bisque, palet de patate douce rôtie, crème, câpres à queue, gel yuzu <i>Cod fish: toasted bread, bisque, roasted sweet potato slice, cream, capers, yuzu gel</i>	39 €
<b>Louis Bowl</b> Riz sauvage, carotte râpée, carotte jaune cuite, soja, betterave, crème feta, yaourt grec, zaatar, piment doux, huile d'olive <i>Louis bowl: rice, grated carrot, cooked yellow carrot, soy, beetroot, feta cream, Greek yogurt, zaatar, sweet pepper, olive oil</i> Supp. saumon / Extra salmon : 5 €	29 €
<b>Maigre</b> : pomme de terre façon risotto, carpaccio de céleri, couteaux, sauce au beurre blanc <i>Meagre fish: potatoes, celery carpaccio, razor clams, white butter sauce</i>	36 €

# PLATS TRADITIONNELS | TRADITIONAL DISHES

<b>Fondue savoyarde</b> : du cœur des Bauges, charcuterie (pour une personne) <i>Cheese fondue served with charcuterie (for 1 person)</i>	34 €
<b>Fondue savoyarde aux truffes</b> : du cœur des Bauges, charcuterie (pour une personne) <i>Truffles cheese fondue served with charcuterie (for 1 person)</i>	48 €
<b>Fondue savoyarde aux cèpes</b> : du cœur des Bauges, charcuterie (pour une personne) <i>Porcini mushrooms cheese fondue served with charcuterie (for one person)</i>	38 €
<b>Tartiflette aux truffes</b> Crème truffée, pommes de terre, oignons, lard fumé, reblochon, truffes noires fraîches <i>Truffles tartiflette: tartufl cream, potatoes, onions, smoked bacon, reblochon cheese, fresh black truffle</i>	43 €

# PIZZAS

## ROUGES

**MARGARITA** 21 €

Tomate, mozzarella  
*Tomato sauce, mozzarella*

**DIAVOLA** 24 €

Tomate, mozzarella, spianata piccante (saucisse de porc piquante)

*Tomato sauce, mozzarella, spicy spianata piccante (spicy pork Italian sausage)*

**REINA** 26 €

Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc après cuisson

*Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham after cooking*

**NAPOLITANA** 27 €

Tomate, mozzarella, anchois à l'huile, olives, câpres, tomates cerises

*Tomato sauce, mozzarella, anchovies in oil, olives, capers, cherry tomatoes*

**CAPRESE** 29 €

Tomate, burrata, basilic, olives noires

*Tomato sauce, burrata, basil, black olives*

**PROSCIUTTO** 31 €

Tomate, mozzarella, jambon cru, tomates cerises, parmesan, roquette

*Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, parmigiano reggiano, arugula*

**VÉGÉTARIENNE** 29 €

Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, tomates cerises, feuilles d'épinard

*Tomato sauce, mozzarella, artichoke, mushrooms, cherry tomatoes, spinach leaves*

## BLANCHES

**PIEMONTESE** 28 €

Mozzarella, spianata piccante (saucisse de porc piquante), gorgonzola  
*Mozzarella, spicy spianata picante (spicy pork Italian sausage), gorgonzola*

**TRE FORMAGGI** 28 €

Mozzarella, gorgonzola, brézain fumé  
*Mozzarella, gorgonzola, smoked brézain cheese*

**ALPAGE** 28 €

Mozzarella, reblochon, jambon blanc après cuisson, oignons  
*Mozzarella, reblochon cheese, ham after cooked, onions*

**GIANNI** 33 €

Mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan, confiture de figues, noix  
*Mozzarella, prosciutto, arugula, parmigiano reggiano, fig jam, nuts*

**TRUFFETTE** 49 €

Crème tartufi, mozzarella, jambon blanc après cuisson, burrata, truffe noire fraîche  
*Mozzarella, tartufi cream, ham after cooked, burrata, fresh black truffle*

**LOMBARDY** 28 €

Mozzarella, gorgonzola, jambon cru, confiture de figues  
*Mozzarella, gorgonzola, prosciutto, fig jam*

## FOCACCIAS

**FOCACCIA Prosciutto** 15 €

**FOCACCIA Burrata** 16 €

**FOCACCIA RUCOLA** 17 €

Roquette, confiture de figues, vinaigre balsamique  
*Arugula, fig jam, balsamic vinegar*

# POUR TERMINER | TO FINISH

## FROMAGES

**Nos fromages** 11 € / 13 € / 15 €

*3 / 4 / 5 morceaux de votre choix*

Accompagnés de confiture de myrtille et de sirop de Liège

*Our cheeses: 3 / 4 or 5 pieces of cheese, it's served with a blueberry jam and sirop de Liège*

**Stilton** 18 €

accompagné de son sirop de Liège et d'un verre de porto Tawny 10 ans d'âge ou de Sauternes

*Stilton cheese served with sirop de Liège and a glass of porto Tawny 10 years old or Sauternes*

## DESSERTS

**Affogato (+ Amaretto shot : 1 €)** 8 €


Expresso servi sur sa glace vanille

*Expresso served on a vanilla ice cream*

 **Madeleine de La Face** 9 €

servie avec un café au choix

*A coffee of your choice with our madeleine*

 **Mousse au chocolat** 13 €

Brisures de crêpe dentelle et ses pépites

*Chocolate mousse*

 **Paris-Brest** *The famous Paris-Brest* 14 €

 **Cheesecake** 14 €

**Baba au rhum avec chantilly** 14 €

*Rum baba served with whipped cream*

 **Tiramisu à la part** *Tiramisu* 13 €

 **Strudel chausson & glace vanille** 14 €

*Apple strudel turnover served with vanilla ice cream*

 **L'éclair citron** 14 €

Éclair au citron façon tarte citron meringuée

*Lemon, meringue éclair*

## UNIQUEMENT LE SOIR

**Sgroppino (pour 2 pers. ou plus)** 17 € / pers.

Au choix :

- Sorbet citron / Vodka Belvédère / Prosecco

- Sorbet myrtille / Vodka Belvédère / Liqueur

de Chambord / Prosecco

- Sorbet poire / Calvados / Prosecco


- Sorbet chocolat / Vodka Belvédère / Kahlua / Prosecco

**Vanilla Martini** 19 €

Expresso Martini cocktail

servi sur sa glace vanille

*Expresso Martini cocktail served on vanilla ice cream*

 **Dessert à accompagner d'un verre de vin blanc à dessert de Savoie (8 cl)** 7 €

*Dessert to pair with a glass of straw wine from the valley*