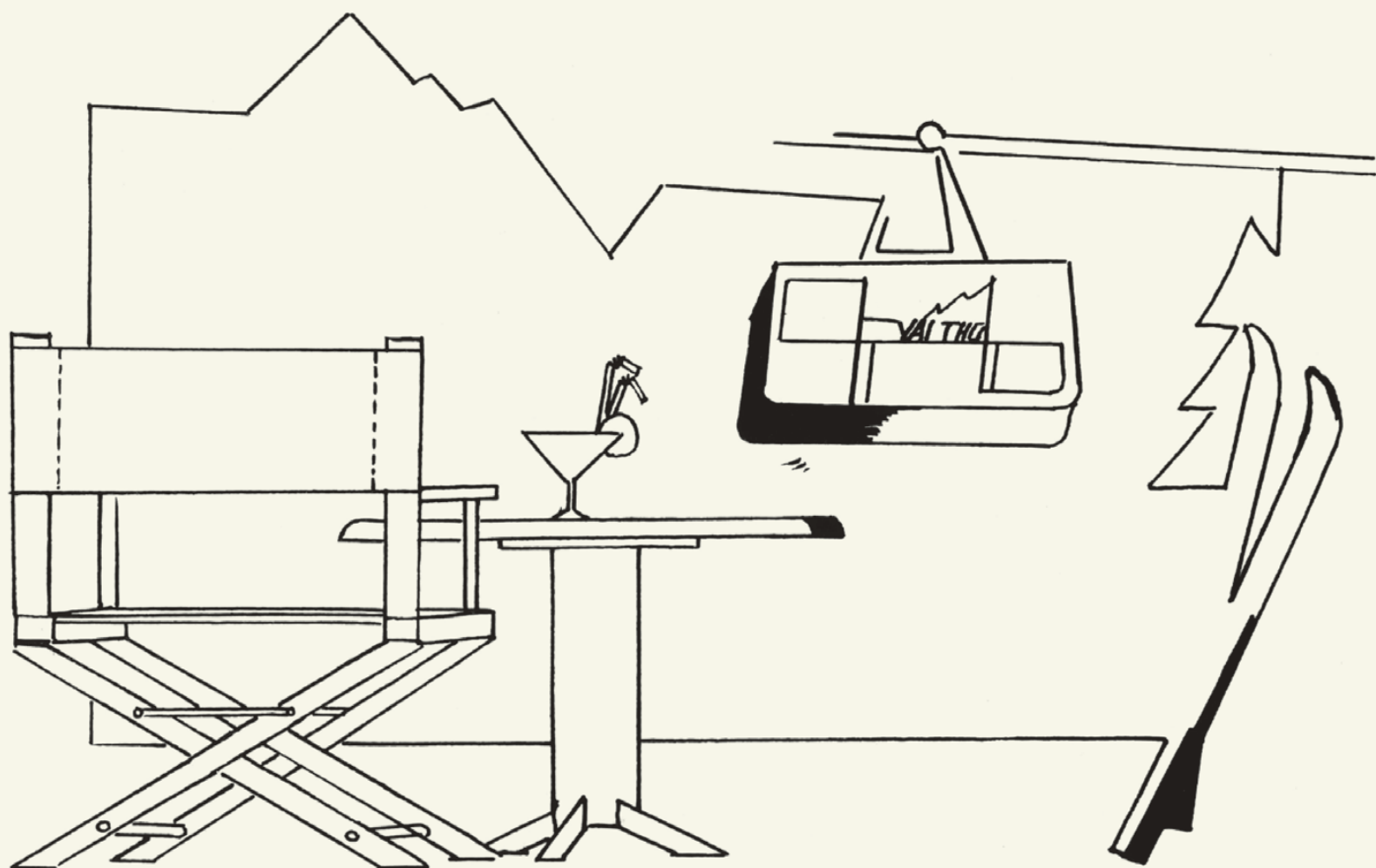


# LA FESTE FACE

LA FESTE FACE



BAR

RESTAURANT

Depuis 1987

12H - 15H

# À PARTAGER | TO SHARE

## Planche de charcuterie 26,00 €

Coppa, jambon cru, saucisson campagnard, viande de bœuf séchée, l'Ancele

*Platter charcuterie: Regional charcuterie*

## Planche Alpine 26,00 €

Charcuterie régionale, salade, fromage régional, pommes de terre grenaille

*Platter charcuterie: Regional charcuterie, salad, regional cheese, new potatoes*

## Duo di focaccia : prosciutto et burrata 27,00 €

*Duo of focaccia: one with prosciutto and the other with burrata*

## Berrichon 31,00 €

Base de pâte à pizza au chèvre frais, oignons confits, mozzarella accompagnée de mesclun, noix, confiture de figues

*Kind of a goat cheese salad on a pizza base with onions, mozzarella, fig jam & nuts*

# SOUPES | SOUPS

## Soupe à l'oignon 16,00 €

Croustillant Beaufort

*Onion soup with a beaufort crisp*

## Soupe du moment et ses condiments 15,00 €

*Soup of the moment*

# PÂTES FRAÎCHES | FRESH PASTA

## Lasagnes : Ragu Bolognaise, bœuf & porc 29,00 €

*Lasagna: Bolognese ragu, beef & pork*

## 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*

## The Spätzle 31,00 €

Pâtes aux œufs d'Italie Alpine aux légumes de saison et parmigiano reggiano

*North Italian eggs pasta served with seasonal vegetables and parmigiano reggiano*

## Macaroni aux œufs 31,00 €

Potimarron, noix, gorgonzola, guanciale (porc)

*Pumpkin, nuts, gorgonzola, guanciale (pork)*

DEBIT/CREDIT CARD 10 EUROS MINIMUM



# SALADES ENTRÉES | SALADS - STARTERS

## Salade de chou kale 29,00 €

Chou kale, parmesan, avocat, radis, feta, pomme Granny Smith, mizuna, croûtons de pain, sarrasin, pesto, mayonnaise

*Kale salad: Currykale, parmesan, avocado, radish, feta, Granny Smith apple, mizuna, bread croutons, buckwheat, pesto, curry mayonnaise*

## Salade Niçoise 31,00 €

Mesclun, tomates cerises, poivron, œuf, haricots verts, ventrêche de thon, anchois, olives noires, radis

*Niçoise salad: Mesclun, cherry tomatoes, pepper, egg, green beans, tuna belly, anchovies, black olives, radish*

## Burrata 26,00 €

Pain de mie, butternut rôti, mousseline butternut, cébette confite, roquette, sarrasin

*Bread, roasted butternut, butternut mousseline, candied spring onion, arugula, buckwheat*

## Assiette de sucrine 14,00 €

Simple assiette de sucrine & sa vinaigrette

*Plate of lettuce & her vinaigrette*

## Escargots à la douzaine de la ferme de Billième (Savoie) 24,00 €

*Snails by the dozen by from the Billième farm*

## Faux filet mûré, façon carpaccio 32,00 €

Sucrine, croûtons de pain, parmesan, oignon frit, câpres à queue, pousses de moutarde, sauce Vitello tonnato

*Sucrine salad, croutons, parmesan, fried onion, capers, mustard sprouts, Vitello tonnato sauce*

## Capitaine Haddock 29,00 €

Haddock, céleri-rave, branche de céleri, croûtons de pain, œufs de poisson, pousses de moutarde, mayonnaise, crème de raifort fumé

*Haddock fish, celery root, celery stalk, croutons, fish roe, mustard sprouts, mayonnaise, smoked horseradish cream*

PLAT DU JOUR  
23,90 €

# VIANDES | MEAT

## Le Magret 44,00 €

Magret de canard en sucré-salé, mousseline de chou rouge, sauce vin rouge, légumes de saison, salade orange  
*Sweet and savory duck breast, red cabbage mousseline, red wine sauce, seasonal vegetables, orange salad*

## Côte de bœuf Salers Metzger Frères 59,00 €

Maturée 8 semaines (+/- 500 gr), frites  
(+ 3 € sauce au choix : poivre, béarnaise, gorgonzola)  
*Beef rib steak matured 8 weeks Metzger Frères Paris (+-500gr), French fries*

## Schnitzel 35,00 €

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

## Le Suprême 36,00 €

Suprême de volaille jaune, pommes Anna, jus de volaille corsé, champignons et légumes du moment  
*Yellow poultry supreme, potatoes, strong poultry juice, mushrooms and seasonal vegetables*

# POISSONS | FISH

## Dos de cabillaud 39,00 €

Pain de mie toasté, bisque, palet de patate douce rôtie, crème, câpres à queue, gel Yuzu  
*Cod fish : toasted bread, bisque, roasted sweet potato slice, cream, capers, yuzu gel*

## Louis Bowl Supp. saumon : 5,00 € 29,00 €

Riz sauvage, carottes rapées, carottes jaunes cuites, soja, betterave, crème feta, yaourt Grec, zaatar, piment doux, huile d'olive  
*Rice, grated carrot, cooked yellow carrot, soy, beetroot, feta cream, Greek yogurt, zaatar, sweet pepper, olive oil. Extra salmon: 5€*

# 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 €

Crème truffée, pommes de terre, oignons, lard fumé, reblochon, truffes noires fraîches  
*Truffles tartiflette: tartufi cream, potatoes, onions, smoked bacon, reblochon cheese, fresh black truffle*

## Saucisse purée pour 2 pers. 59,00 €

Saucisse au couteau, purée de pommes de terre, jus de viande  
*Sausage, mashed potatoes, meat gravy*

# PIZZAS

## ROUGE

### MARGARITA 21,00 €

Tomate, mozzarella *Tomato sauce, mozzarella*

### DIAVOLA 24,00 €

Tomate, mozzarella, spianata piccante (saucisse de porc piquante)  
*Tomato sauce, mozzarella, spicy spianata piccante (spicy pork Italian sausage)*

### REINA 26,00 €

Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc après cuisson  
*Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham after cooking*

### NAPOLITANA 27,00 €

Tomate, mozzarella, anchois à l'huile, olives, câpres, tomates cerises  
*Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, capers, cherry tomatoes*

### CAPRESE 29,00 €

Tomate, burrata, basilic, olives noires  
*Tomato sauce, burrata, basil, black olives*

### PROSCIUTTO 31,00 €

Tomate, mozzarella, jambon cru, tomates cerises, parmesan, roquette  
*Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, parmigiano reggiano, arugula*

### VÉGÉTARIENNE 29,00 €

Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, tomates cerises, feuilles d'épinard  
*Tomato sauce, mozzarella, artichoke, mushrooms, cherry tomatoes, spinach leaves*

## BLANCHE

### PIÉMONTAISE 28,00 €

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

### TRE FORMAGGI 28,00 €

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

### ALPAGE 28,00 €

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

### GIANNI 33,00 €

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

### TRUFFETTE 49,00 €

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

### LOMBARDY 28,00 €

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

# FOCACCIAS

**FOCACCIA Prosciutto** 15,00 €

**FOCACCIA Burrata** 16,00 €  
*With burrata*

**FOCACCIA RUCOLA** 17,00 €  
*Roquette, confiture de figues, vinaigre balsamique  
Arugula, fig jam, balsamic vinegar*

# POUR LES PETITS | FOR KIDS

## JUSQU'À 10 ANS

**Mini pizza** : mini pizza Margarita 13,00 €

**Pâtes à la tomate / nature** 13,00 €  
*Tomato sauce or natural pasta*

**Cabillaud / Riz sauvage** *Cod & rice* 15,00 €

**Lasagnes** 15,00 €

# POUR TERMINER | TO FINISH

## FROMAGES


**Nos fromages** 11,00 € / 13,00 € / 15,00 €  
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** 18,00 €  
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 €)** 8,00 €  
Expresso servi sur sa glace vanille  
*Expresso served on a vanilla ice cream*

**Madeleine de La Face** 9,00 €  
Servie avec un café au choix  
*A coffee of your choice with our madeleine*

 **Mousse au chocolat** 13,00 €  
Brisure de crêpe dentelle et ses pépites  
*Chocolaste mousse*


 **Paris-Brest** 14,00 €  
*The famous Paris - Brest*

 **Cheesecake** 14,00 €



**Baba au rhum, chantilly** 14,00 €  
*Rum baba served with whipped cream*

**Tiramisu à la part** 13,00 €  
*Tiramisu*

 **Strudel Chausson et sa glace vanille** 14,00 €  
*Apple strudel turnover served with vanilla ice cream*

 **L'éclair citron** 14,00 €  
Éclair citron façon tarte citron meringuée  
*Lemon, meringue éclair*

 **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*