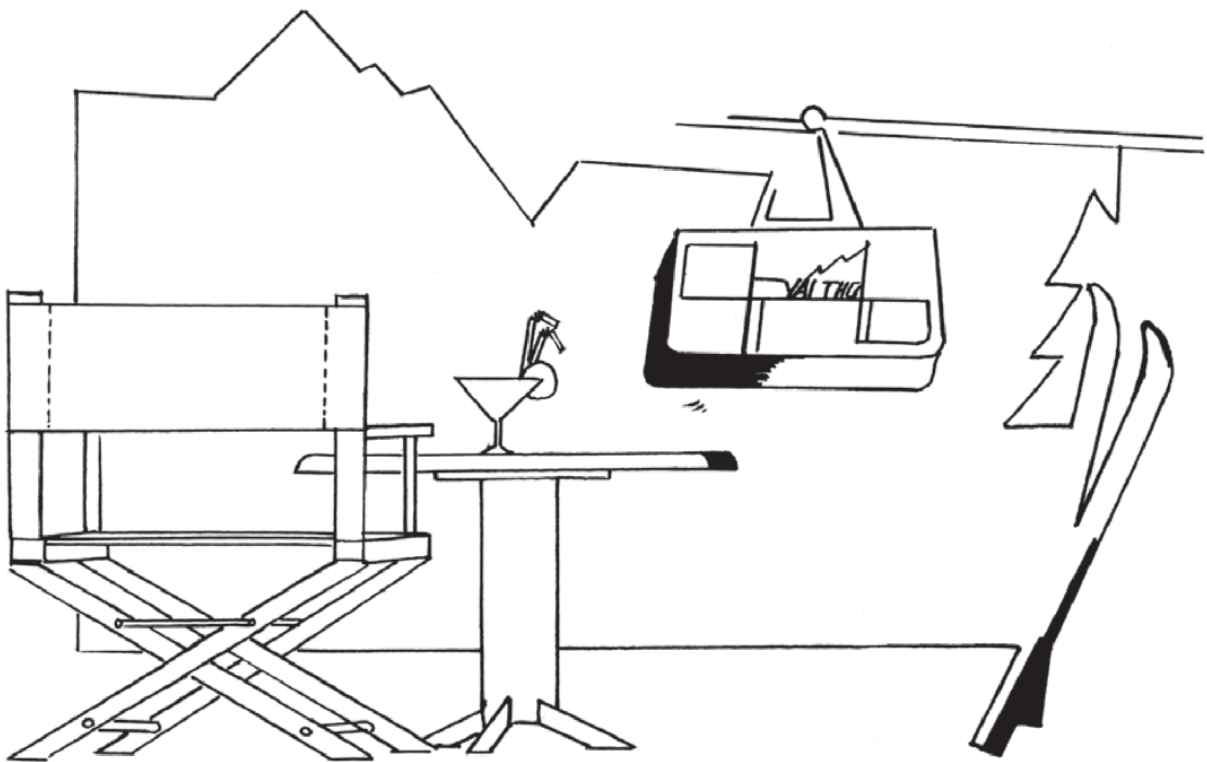


LA F**BEST**ACE



EN CONTINU

Depuis 1987

10H - 19H

SALADES - ENTRÉES | SALADS STARTERS

Salade verte <i>Green salad</i>	8,00 €
Salade chou Kale Chou kale, parmesan, avocat, radis, feta, pomme Granny Smith, mizuna, croûtons de pain, sarrasin, pesto, mayonnaise <i>Currykale, parmesan, avocado, radish, feta, Granny Smith apple, mizuna, bread croutons, buckwheat, pesto, curry mayonnaise</i>	29,00 €
Escargots à la douzaine de la ferme de Billième (Savoie) <i>Snails by the dozen by from the Billième farm</i>	24,00 €
Louis Bowl Riz sauvage, carotte rapée, carotte jaune cuite, soja, betterave, crème de 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>	29,00 € Supplément Saumon : 5,00 €
Planche de charcuterie Coppa, jambon cru, saucisson campagnard, viande de bœuf séchée, l'Ancele <i>Platter charcuterie: Regional charcuterie</i>	26,00 €
Burrata : Pain de mie, butternut rôti, mousseline de butternut, cébette confite, roquette, sarrasin <i>Burrata: Bread, roasted butternut, butternut mousseline, candied spring onion, arugula, buckwheat</i>	26,00 €

SOUPES | SOUPS

Soupe à l'oignon - Croustillant Beaufort <i>Onion soup with a Beaufort crisp</i>	16,00 €
Soupe du moment et ses condiments <i>Soup of the moment</i>	15,00 €

PLATS | DISHES

Lasagnes : Ragu Bolognaise, bœuf & porc <i>Lasagna: Bolognese ragu, beef & pork</i>	29,00 €
The Hot-dog : Saucisse de bœuf, chou, lard, oignons frits, cébette, ketchup, moutarde au miel, carottes, frites <i>The hot dog: beef sausage, cabbage, bacon, fried onions, spring onions, ketchup, honey mustard, carrot, French fries</i>	19,00 €
Le Bägel : Thon, concombre, crème cheese, oignons rouges, ciboulette, aneth, mayonnaise, ail, salade <i>The bagel: Tuna, cucumber, cream cheese, red onion, chives, dill, mayonnaise, garlic, salad</i>	19,00 €
Buns'n roll - par 2 : Échine de porc, chou blanc, oignons rouges, cornichons, sauce barbecue, mayonnaise, moutarde à l'ancienne, frites <i>Buns'n roll: Pork loin, white cabbage, red onion, pickle, barbecue sauce, mayonnaise, old-fashioned mustard, French fries</i>	24,00 €

SNACKING

Frites <i>French fries</i>	7,00 €
Le Parisien : Sandwich jambon, beurre & cornichons <i>The Parisien: Ham, butter, pickles sandwich</i>	7,00 €

PIZZAS

ROUGE

MARGARITA : Tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	21,00 €
DIAVOLA : Tomate, mozzarella, spianata piccante (saucisse de porc piquante) <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy spianata piccante (spicy pork Italian sausage)</i>	24,00 €
REINA : Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc après cuisson <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham after cooking</i>	26,00 €
NAPOLITANA : Tomate, mozzarella, anchois à l'huile, olives, câpres, tomates cerises <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, capers, cherry tomatoes</i>	27,00 €
CAPRESE : Tomate, burrata, basilic, olives noires <i>Tomato sauce, burrata, basil, black olives</i>	29,00 €
PROSCIUTTO : Tomate, mozzarella, jambon cru, tomates cerises, parmesan, roquette <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, parmigiano reggiano, arugula</i>	31,00 €
VÉGÉTARIENNE : Tomate, mozzarella, artichaut, champignons, tomates cerises, feuilles d'épinard <i>Tomato sauce, mozzarella, artichoke, mushrooms, cherry tomatoes, spinach leaves</i>	29,00 €

BLANCHE

PIÉMONTAISE : Mozzarella, spianata piccante (saucisse de porc piquante), gorgonzola <i>Mozzarella, spicy spianata picante (spicy pork Italian sausage), gorgonzola</i>	28,00 €
TRE FORMAGGI : Mozzarella, gorgonzola, Brézain fumé <i>Mozzarella, gorgonzola, smoked Brézain cheese</i>	28,00 €
ALPAGE : Mozzarella, reblochon, jambon blanc après cuisson, oignons <i>Mozzarella, reblochon cheese, ham after cooked, onions</i>	28,00 €
GIANNI : Mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan, confiture de figes, noix <i>Mozzarella, prosciutto, arugula, parmigiano reggiano, fig jam, nuts</i>	33,00 €
TRUFFETTE : Crème tartufi, mozzarella, jambon blanc après cuisson, burrata, truffe noire fraîche <i>Mozzarella, tartufi cream, ham after cooked, burrata, fresh black truffle</i>	49,00 €
LOMBARDY : Mozzarella, gorgonzola, jambon cru, confiture de figes <i>Mozzarella, gorgonzola, prosciutto, fig jam</i>	28,00 €

FOCACCIAS

FOCACCIA Prosciutto	15,00 €
FOCACCIA Burrata with burrata	16,00 €
FOCACCIA RUCOLA : roquette, confiture de figes, vinaigre balsamique <i>Arugula, fig jam, balsamic vinegar</i>	17,00 €

GAUFRES

Sucre Sugar	8,00 €	La Face : Chocolat, banane, chantilly	11,00 €
Nutella	9,00 €	<i>The Face: Black chocolate, banana, whipped cream</i>	
Chantilly Whipped cream	9,50 €	Gianni : Nutella, banane, chantilly	11,00 €
Chocolat Black chocolate	7,50 €	<i>Gianni: Nutella, banana, whipped cream</i>	
Vanoise : Chocolat, chantilly	10,00 €	Supplément chantilly	1,50 €
<i>Vanoise: Black chocolate, whipped cream</i>		Supplément sauce chocolat	1,50 €

GLACES | ICE CREAM



Coupe 1 boule au choix	5,00 €	Parfums glaces :	
Coupe 2 boules au choix	6,50 €	Vanille, pistache, noisette	
Coupe 3 boules au choix	7,00 €	Parfums sorbets :	
Supplément chantilly	1,50 €	Chocolat, poire, fraise, cassis, citron vert	

POUR TERMINER

FROMAGES


Nos fromages 3 / 4 / 5 morceaux de votre choix 11,00 € / 13,00 € / 15,00 €
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 accompagné de son sirop de Liège et d'un verre de porto Tawny 10 ans d'âge ou de Sauternes 18,00 €
Stilton cheese served with sirop de Liège and a glass of porto Tawny 10 years old or Sauternes


DESSERTS

Affogato : espresso servi sur sa glace vanille (+ Amaretto shot : 1 €) 8,00 €
Espresso served on a vanilla ice cream

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

 Mousse au chocolat, brisure de crêpes dentelles et ses pépites *Chocolate mousse* 13,00 €


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

 Cheesecake 14,00 €

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

Tiramisu à la part *Tiramisu* 13,00 €

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

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

 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