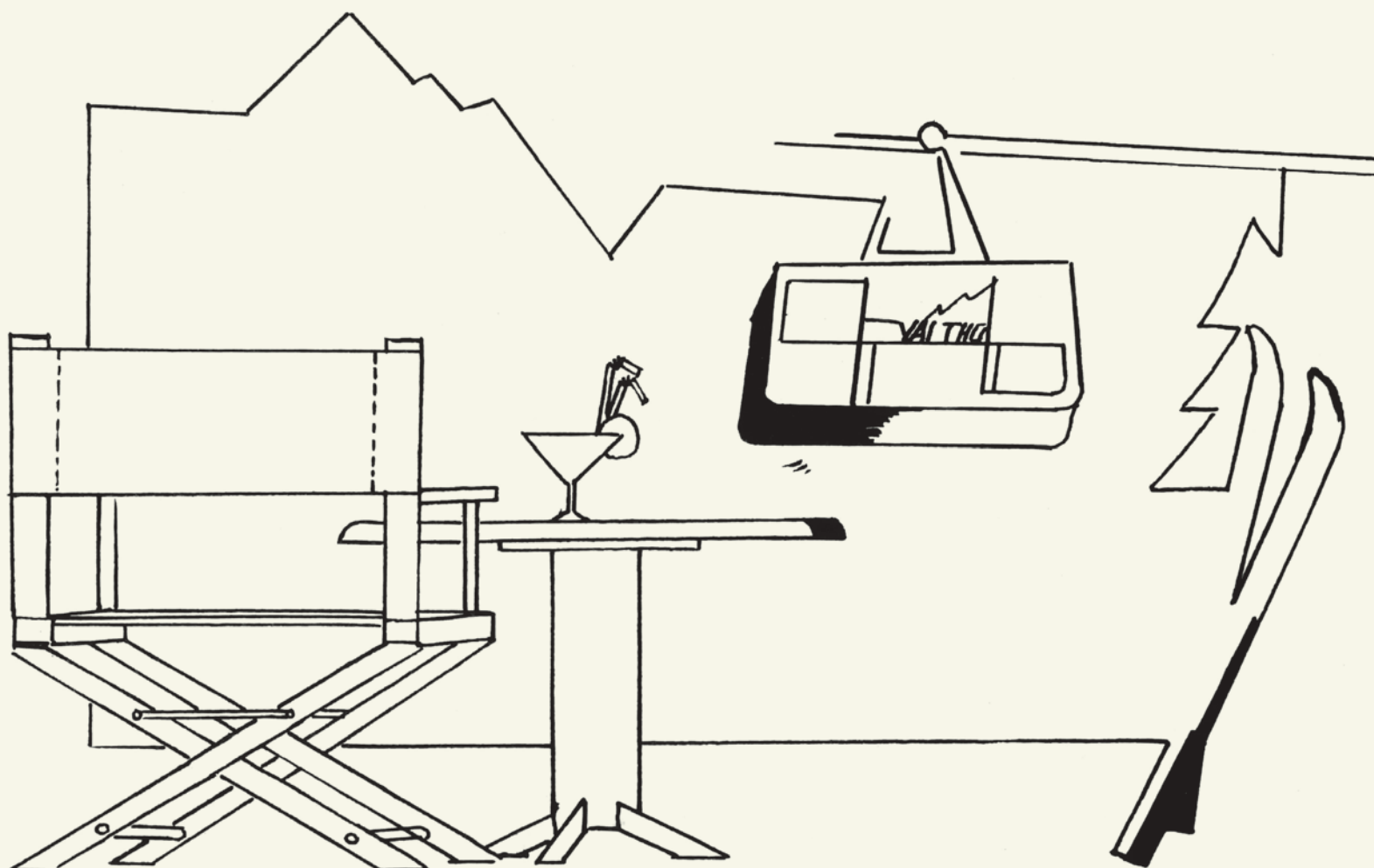


LA FACE VAL THUIS



--- MENU MIDI ---

Depuis 1987

12H - 15H



SALADES ENTRÉES | SALADS - STARTERS

Salade de chou kale 29,00 €
Chou kale, avocat, radis, fêta, sarrasin, pesto, mayonnaise, pignons de pin, grenade
Kale salad: kale, avocado, radish, feta, buckwheat, pesto, mayonnaise, pine nuts, pomegranate

Salade Niçoise 31,00 €
Mesclun, tomates cerises, poivron, œuf, haricots verts, ventrèche de thon, anchois, olives noires, radis
Niçoise salad: Mesclun, cherry tomatoes, pepper, egg, green beans, tuna belly, anchovies, black olives, radish

Salade maraîchère 27,00 €
Haricots verts, oignons rouges, tomates cerises
Green beans, red onion, cherry tomatoes

Burrata 27,00 €
Roquette, tomates confites, burrata
Burrata: arugula, sun-dried tomatoes, burrata

Assiette de sucrine 14,00 €
Simple assiette de sucrine & sa vinaigrette
Fresh sucrine lettuce served with house vinaigrette

Escargots à la douzaine de la ferme de Billième (Savoie) 26,00 €
Snails: A dozen from Billième farm (Savoie)

Garlic bread 14,00 €

Tatin de butternut 29,00 €
Pâte feuilletée, butternut rôti au miel, romarin, chèvre frais, échalotes, ciboulette, huile de noix, noix torréfiées, pourpier, miel
Butternut Tatin: Puff pastry, roasted butternut with honey, fresh goat cheese, shallots, chives, walnut oil, toasted walnuts, purslane, honey drizzle

SOUPES | SOUPS

Soupe Savoyarde 16,00 €
Carottes, oignons, céleri, pommes de terre, diot fumé, crème fraîche, fromage, bouillon de légumes
Savoyard soup: carrot, onion, celery, potato, smoked diot sausage, cream, cheese, vegetable broth

Soupe de poissons 16,00 €
Étrille, croûtons, gruyère, rouille
Fish soup: velvet crab, croutons, gruyère, rouille

À PARTAGER | TO SHARE

Planche de charcuterie ou mixte 26,00 €
Coppa, jambon cru, saucisson campagnard, viande de bœuf séchée, l'Ancelle
Charcuterie or mixed board: Coppa, cured ham, country-style sausage, dried beef, l'ancelle
Supplément pommes de terre grenaille 5,00 €

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
Pizza base with fresh goat cheese, caramelized onions, mozzarella, served with mesclun, walnuts, and fig jam

PÂTES FRAÎCHES | FRESH PASTA

Lasagnes : paleron de bœuf, chair à saucisse, carotte, céleri, oignon, sauce tomate, parmesan, béchamel 32,00 €
Lasagna: beef chuck, sausage meat, carrot, celery, onion, tomato sauce, parmesan, béchamel

Gnocchis aux truffes 49,00 €
À la crème truffée, pétales de parmigiano Reggiano et truffe noire fraîche
Truffle gnocchi in a truffle cream sauce, topped with parmigiano Reggiano shavings and fresh truffle

Gnocchis gorgonzola & noix 32,00 €
Gnocchis, gorgonzola, noix, basilic, gorgonzola, parmesan
Gnocchi gorgonzola & walnuts: gnocchi with gorgonzola, walnuts, basil, gorgonzola and parmesan

The Spätzle 31,00 €
Pâtes aux œufs d'Italie Alpine aux légumes de saison et parmigiano Reggiano
The Spätzle: Alpine egg pasta with seasonal vegetables and parmigiano Reggiano

Linguini pesto pistache buratta 34,00 €
Pesto de pistache, pistaches torréfiées, basilic, burrata
Linguini with pistachio pesto & burrata: linguini with pistachio pesto, toasted pistachios, basil, and burrata

Macaroni cacio e pepe 31,00 €
Macaroni, pecorino, parmesan, poivre
Macaroni cacio e pepe: macaroni with pecorino, parmesan, and black pepper

VIANDES | MEAT

Côte de bœuf française (+/- 500 gr), frites 64,00 €
(+ 3 € sauce au choix : poivre, béarnaise, gorgonzola, raifort)

French Rib Steak (~500g), served with fries.

+3€ for sauce of your choice: peppercorn, Béarnaise, gorgonzola, horseradish

Schnitzel 36,00 €

Filet de poulet français frit, écrasé de pommes de terre, gelée de groseilles et sauce Brézain

Schnitzel: Fried French chicken fillet, mashed potatoes, red currant jelly, and Brézain sauce

Le Suprême 38,00 €

Suprême de volaille jaune, gnocchis, shiitaké, sauce Noilly Prat, jus de viande, brocolini, chou kale frit, pickles

Le Suprême: Yellow chicken supreme, gnocchi, shiitake mushrooms, Noilly Prat sauce, meat jus, broccolini, crispy kale, pickles

Tagliata di manzo, frites 44,00 €

Bavette dans sa sauce, échalotes, crème, beurre, moutarde

Tagliata di manzo / fries: flank steak in its sauce with shallots, cream, butter and mustard

POISSONS | FISH

Dos de cabillaud 41,00 €

Crème de pommes de terre fumées, œufs de saumon, salade d'herbes, panais rôtis, feuilles de chou vert frisé

Cod Fillet: Smoked potato cream, salmon roe, herb salad, roasted parsnip, curly kale leaf

Filet de truite blanche 39,00 €

Mousseline de céleri et pomme fruit, légumes de saison, noisettes torréfiées, aneth, croûtons, pomme Granny Smith

White Trout Fillet: Celery and apple mashed, seasonal vegetables, toasted hazelnuts, dill, croutons, Granny Smith apple

PLATS | TRADITIONAL DISHES

TRADITIONNELS

Tartiflette aux truffes 44,00 €

Crème truffée, pommes de terre, oignons, lard fumé, reblochon, truffes noires fraîches

Truffle Tartiflette: Truffle cream, potatoes, onions, smoked bacon, Reblochon cheese, fresh black truffles

Saucisse purée pour 2 pers. 64,00 €

Saucisse au couteau, purée de pommes de terre, jus de viande

Sausage & Mashed Potatoes / For 2 persons: Knife-cut sausage, mashed potatoes, meat jus

PIZZAS

ROUGE

MARGHERITA 22,00 €

Tomate, mozzarella *Tomato sauce, mozzarella*

DIAVOLA 25,00 €

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

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

REINA 27,00 €

Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc après cuisson

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham after cooking

NAPOLITANA 28,00 €

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

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, capers, cherry tomatoes

CAPRESE 31,00 €

Tomate, burrata, basilic, olives noires

Tomato sauce, burrata, basil, black olives

PROSCIUTTO 33,00 €

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

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

VÉGÉTARIENNE 31,00 €

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

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

BLANCHE

CALABRESE 29,00 €

Mozzarella, spianata piccante (saucisse de porc piquante), gorgonzola

Mozzarella, spicy spianata picante (spicy pork Italian sausage), gorgonzola

TRE FORMAGGI 29,00 €

Mozzarella, gorgonzola, brézain fumé

Mozzarella, gorgonzola, smoked brézain cheese

ALPAGE 29,00 €

Mozzarella, reblochon, jambon blanc après cuisson, oignons

Mozzarella, reblochon cheese, ham after cooked, onions

GIANNI 34,00 €

Mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan, confiture de figues, 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

LOMBARDA 29,00 €

Mozzarella, gorgonzola, jambon cru, confiture de figues

Mozzarella, gorgonzola, prosciutto, fig jam

Supplément burrata 6,00 €

Supplément truffe fraîche 14,00 €

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 / purée *Cod & mashed potatoes* 16,00 €

Lasagnes 16,00 €

POUR TERMINER | TO FINISH

FROMAGES

Nos fromages 11,00 € / 13,00 € / 15,00 €
3 / 4 / 5 morceaux de votre choix (reblochon, Beaufort, stilton, bleu, persillé, chèvre cendré, tomme)
accompagnés de confiture de myrtilles et de sirop de Liège
Our cheeses: 3 / 4 or 5 pieces of cheese, it's served with a blueberry jam or sirop de Liège

Stilton 17,00 €
accompagné de son sirop de Liège
et d'un verre de porto Tawny 10 ans d'âge
Stilton cheese served with sirop de Liège and a glass of: porto Tawny 10 years old

DESSERTS

Affogato (+ Amaretto shot : 1 €) 8,00 €
Expresso servi sur sa glace vanille ou pistache
Affogato: espresso poured over vanilla or pistachio ice cream

Madeleine de La Face 9,00 €
Servie avec un café au choix
"La Face" madeleine, served with a coffee of your choice

 **Mousse au chocolat** 14,00 €
Brisure de crêpe dentelle et ses copeaux
Chocolate mousse with crispy crêpe flakes and chocolate chips

 **Opéra** 15,00 €
Opéra cake



Tiramisu à la part 14,00 €
Tiramisu: per slice

Tartelette aux myrtilles 15,00 €
Blueberry tartlet

 **Tartelette citron meringuée, à l'italienne** 15,00 €
Italian-style lemon meringue tartlet

 **Dessert à accompagner d'un verre de Sauternes**
Desserts to be paired with an glass of Sauternes

7,50 €