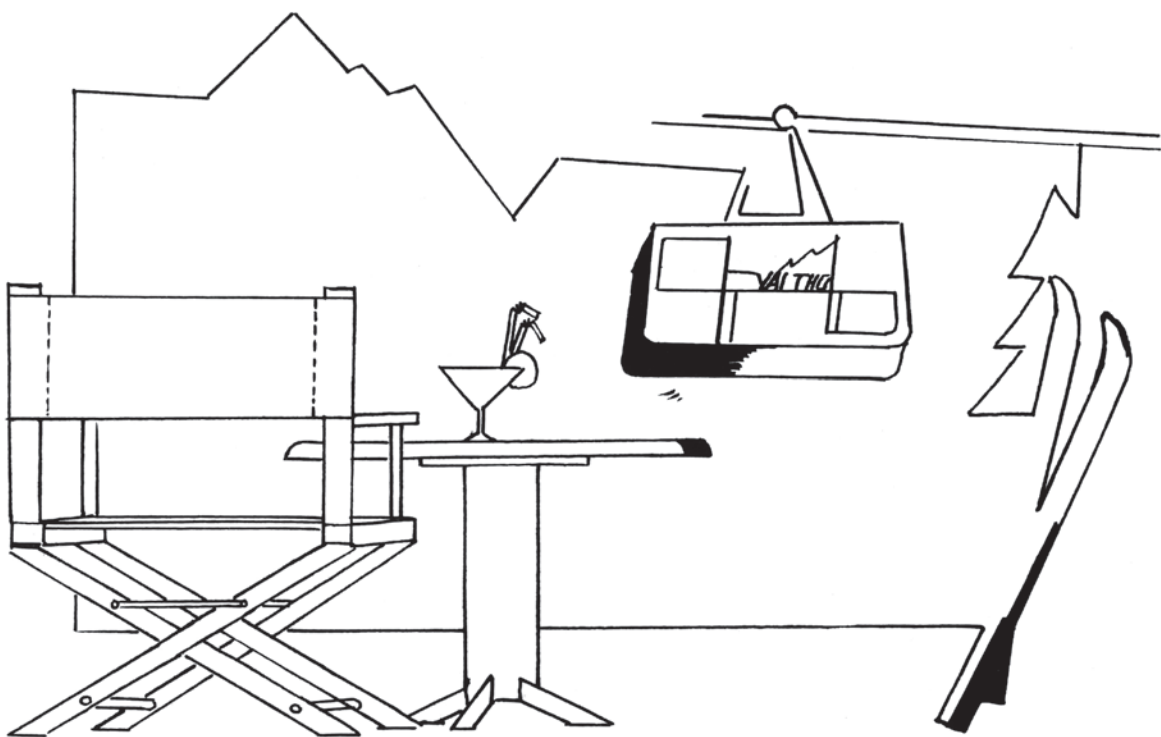


LA F^{ACE} BLISS ^{VT}



EN CONTINU

Depuis 1987

10H - 19H

SALADES - ENTRÉES | SALADS STARTERS

Salade verte <i>Green salad</i>	8,00 €
Salade de roquette <i>Arugula salad</i>	8,00 €
Salade chou Kale Chou kale, avocat, radis, fêta, sarrasin, pesto, mayonnaise, pignons de pin, grenade <i>Kale salad: kale, avocado, radish, feta, buckwheat, pesto, mayonnaise, pine nuts, pomegranate</i>	29,00 €
Escargots à la douzaine de la ferme de Billième (Savoie) <i>Snails: A dozen from Billième farm (Savoie)</i>	26,00 €
Planche de charcuterie ou mixte Coppa, jambon cru, saucisson campagnard, viande de bœuf séchée, l'Ancelle <i>Charcuterie or mixed board: Coppa, cured ham, country-style sausage, dried beef, l'ancelle</i>	26,00 €
Burrata : Roquette, tomates confites, burrata <i>Burrata: arugula, sun-dried tomatoes, burrata</i>	27,00 €

SOUPES | SOUPS

Soupe Savoyarde Carottes, oignons, céleri, pommes de terre, diot fumé, crème fraîche, fromage, bouillon de légumes <i>Savoyard soup: carrot, onion, celery, potato, smoked diot sausage, cream, cheese, vegetable broth</i>	16,00 €
Soupe de poissons Étrille, croûtons, gruyère, rouille <i>Fish soup: velvet crab, croutons, gruyère, rouille</i>	16,00 €

PLATS | DISHES

Lasagnes : Paleron de bœuf, chair à saucisse, carottes, céleri, oignons, sauce tomate, parmesan, béchamel <i>Lasagna: beef chuck, sausage meat, carrot, celery, onion, tomato sauce, parmesan, béchamel</i>	32,00 €
The Lobster roll : Pain brioche, homard, œuf, mayonnaise, bisque, basilic, concombre, iceberg, poivron <i>The Lobster roll: brioche bun, lobster, egg, mayonnaise, bisque, basil, cucumber, iceberg lettuce, bell pepper</i>	28,00 €
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, lettuce</i>	21,00 €
Ciabatta pastrami : Pain ciabatta, pastrami, gouda, iceberg, cornichons, mayonnaise, moutarde à l'ancienne <i>Pastrami ciabatta: ciabatta bread, pastrami, gouda, iceberg lettuce, pickles, mayonnaise, wholegrain mustard</i>	22,00 €

SNACKING

Frites <i>French fries</i>	8,00 €
Le Parisien : Sandwich jambon, beurre & cornichons <i>The Parisian: ham, butter & pickle sandwich</i>	9,00 €

PIZZAS

ROUGE

MARGHERITA : Tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	22,00 €
DIAVOLA : Tomate, mozzarella, spianata piccante (saucisse de porc piquante) <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy spianata piccante (spicy pork Italian sausage)</i>	25,00 €
REINA : Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc après cuisson <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham after cooking</i>	27,00 €
NAPOLITANA : Tomate, mozzarella, anchois à l'huile, olives, câpres, tomates cerises <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, capers, cherry tomatoes</i>	28,00 €
CAPRESE : Tomate, burrata, basilic, olives noires <i>Tomato sauce, burrata, basil, black olives</i>	31,00 €
PROSCIUTTO : Tomate, mozzarella, jambon cru, tomates cerises, parmesan, roquette <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, parmigiano reggiano, arugula</i>	33,00 €
VÉGÉTARIENNE : Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, tomates cerises, feuilles d'épinard <i>Tomato sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, cherry tomatoes, spinach leaves</i>	31,00 €

BLANCHE

CALABRESE : Mozzarella, spianata piccante (saucisse de porc piquante), gorgonzola <i>Mozzarella, spicy spianata picante (spicy pork Italian sausage), gorgonzola</i>	29,00 €
TRE FORMAGGI : Mozzarella, gorgonzola, Brézain fumé <i>Mozzarella, gorgonzola, smoked Brézain cheese</i>	29,00 €
ALPAGE : Mozzarella, reblochon, jambon blanc après cuisson, oignons <i>Mozzarella, reblochon cheese, ham after cooked, onions</i>	29,00 €
GIANNI : Mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan, confiture de figes, noix <i>Mozzarella, prosciutto, arugula, parmigiano reggiano, fig jam, nuts</i>	34,00 €
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 €
LOMBARDA : Mozzarella, gorgonzola, jambon cru, confiture de figes <i>Mozzarella, gorgonzola, prosciutto, fig jam</i>	29,00 €

Supplément burrata	6,00 €
Supplément truffe fraîche	14,00 €

FOCACCIAS

FOCACCIA Prosciutto	15,00 €
FOCACCIA Burrata	16,00 €
FOCACCIA RUCOLA : roquette, confiture de figes, vinaigre balsamique <i>Arugula, fig jam, balsamic vinegar</i>	17,00 €
DUO DI FOCACCIA : prosciutto et burrata <i>Duo of focaccia: one with prosciutto and the other with burrata</i>	27,00 €

GAUFRES

Sucre <i>Sugar</i>	8,00 €	Gianni : Nutella, banane, chantilly <i>Nutella, banana, whipped cream</i>	11,00 €
Nutella	9,00 €		
Chantilly <i>Whipped cream</i>	9,00 €	The Tira : tiramisu sur sa gaufre <i>Tiramisu on it's waffle</i>	12,00 €
Chocolat <i>Black chocolate</i>	9,50 €		
Vanoise : Chocolat, chantilly <i>Black chocolate, whipped cream</i>	10,00 €	The Mousse Mousse au chocolat sur sa gaufre <i>Chocolate mousse on it's waffle</i>	12,00 €
La Face : Chocolat, banane, chantilly <i>Black chocolate, banana, whipped cream</i>	11,00 €	Supplément chantilly	1,50 €
		Supplément sauce chocolat	1,50 €

GLACES | ICE CREAM



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

POUR TERMINER

FROMAGES

Nos fromages 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 <i>Our cheeses: 3 / 4 or 5 pieces of cheese, it's served with a blueberry jam and sirop de Liège</i>	11,00 € / 13,00 € / 15,00 €
---	-----------------------------

Stilton 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>	17,00 €
--	---------

DESSERTS

Affogato : espresso servi sur sa glace vanille ou pistache (+ Amaretto shot : 1 €) <i>Affogato: espresso poured over vanilla or pistachio ice cream</i>	8,00 €
Madeleine de La Face : servie avec un café au choix <i>"La Face" madeleine, served with a coffee of your choice</i>	9,00 €
 Mousse au chocolat, brisure de crêpes dentelles et ses copeaux <i>Chocolate mousse with crispy crêpe flakes and chocolate chips</i>	14,00 €
 Opéra <i>Opéra cake</i>	15,00 €
Tiramisu à la part <i>Tiramisu: per slice</i>	14,00 €
Tartelette aux myrtilles <i>Blueberry tartlet</i>	15,00 €
 Tartelette citron meringuée, à l'italienne <i>Italian-style lemon meringue tartlet</i>	15,00 €
 Dessert à accompagner d'un verre de Sauternes <i>Desserts to pair with a glass of Sauternes</i>	7,50 €