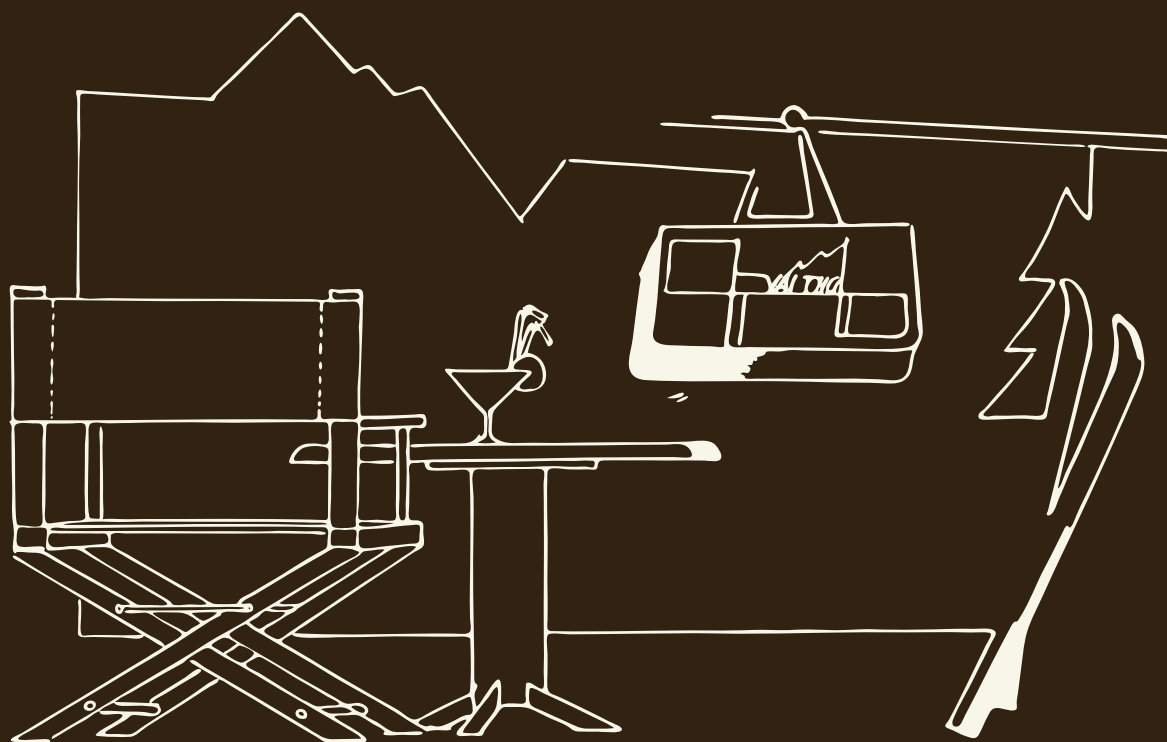


LA FACE

QUI EST



12H - 15H **MENU** 19H - 22H³⁰

— Depuis 1987 —



SALADES ENTRÉES | SALADS - STARTERS

Salade de chou kale 24,00 €

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 25,00 €

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

Salade maraîchère 22,00 €

Haricots verts, oignons rouges, tomates cerises

Green beans, red onion, cherry tomatoes

Burrata 22,00 €

Roquette, tomates confites, burrata

Burrata: arugula, sun-dried tomatoes, burrata

Assiette de sucrine 11,00 €

Simple assiette de sucrine & sa vinaigrette

Fresh sucrine lettuce served with house vinaigrette

Assiette avocat 12,00 €

Simple assiette d'avocat & sa vinaigrette

Plate of avocado & its vinaigrette

Garlic bread 12,00 €

Escargots à la douzaine de la ferme de Billième (Savoie) 21,00 €

Snails: A dozen from Billième farm (Savoie)

Poêlée de champignons du moment 13,00 €

Sautéed seasonal mushrooms

SOUPES | SOUPS

Soupe Savoyarde 13,00 €

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 13,00 €

Étrille, croûtons, gruyère, rouille

Fish soup: velvet crab, croutons, gruyère, rouille

À PARTAGER | TO SHARE

Planche de charcuterie ou mixte 21,00 € Supplément pommes de terre grenaille + 5,00 €

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

Duo di focaccia : prosciutto et burrata 27,00 €

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

Berrichon 25,00 €

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 26,00 €

Paleron de bœuf, chair à saucisse, carotte, céleri, oignon, sauce tomate, parmesan, béchamel

Lasagna: beef chuck, sausage meat, carrot, celery, onion, tomato sauce, parmesan, béchamel

Gnocchis gorgonzola & noix 26,00 €

Gnocchis, gorgonzola, noix, basilic, parmesan

Gnocchi gorgonzola & walnuts: gnocchi with gorgonzola, walnuts, basil and parmesan

Spätzle aux légumes 25,00 €

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

The Spätzle: Alpine egg pasta with seasonal vegetables and parmigiano Reggiano

Spätzle aux cèpes 25,00 €

Spaetzle, cèpes, échalotes, ail, herbes

Spätzle with porcini mushrooms: spätzle, porcini mushrooms, shallots, garlic, herbs

Linguini pesto pistache buratta 28,00 €

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 25,00 €

Macaroni, pecorino, parmesan, poivre

Macaroni cacio e pepe: macaroni with pecorino, parmesan, and black pepper

VIANDES | MEAT

Côte de bœuf française (+/- 500 gr), frites 55,00 €
(+ 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 29,00 €
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 31,00 €
Suprême de volaille jaune, gnocchis, shiitaké, sauce Noilly Prat, jus de viande, broccolini, chou kale frit, pickles
Yellow chicken supreme, gnocchi, shiitake mushrooms, Noilly Prat sauce, meat jus, broccolini, crispy kale, pickles

Tagliata di manzo, frites 35,00 €
Bavette dans sa sauce, échalotes, crème, beurre, moutarde
Tagliata di manzo / fries: flank steak in its sauce with shallots, cream, butter and mustard

NOS PLATS POUR 2 PERSONNES

+3€ sauce au choix : poivre, béarnaise, gorgonzola, raifort
+3€ for sauce of your choice: peppercorn, Béarnaise, gorgonzola, horseradish

Tomahawk de bœuf 144 €
Accompagnement au choix : frites, purée, légumes, salade
Beef Tomahawk, side dish of your choice: french fries, mashed potatoes, vegetables, salad

POISSONS | FISH

Dos de cabillaud 33,00 €
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 31,00 €
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

RÉGIONAL | TRADITIONAL DISHES

Tartiflette 29,00 €
Pommes de terre, oignons, lard fumé, reblochon
Tartiflette: Potatoes, onions, smoked bacon, Reblochon cheese

UNIQUEMENT LE SOIR

Fondue savoyarde 28,00 €
Du cœur des Bauges, charcuterie (pour une personne)
Cheese fondue served with charcuterie (for 1 person)

PIZZAS

ROUGE

MARGHERITA 17,00 €
Tomate, mozzarella *Tomato sauce, mozzarella*

DIAVOLA 20,00 €
Tomate, mozzarella, spianata piccante
(saucisse de porc piquante)
Tomato sauce, mozzarella, spicy spianata piccante (spicy pork Italian sausage)

REINA 22,00 €
Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc après cuisson
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham after cooking

NAPOLITANA 23,00 €
Tomate, mozzarella, anchois à l'huile, olives, câpres, tomates cerises
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, capers, cherry tomatoes

CAPRESE 25,00 €
Tomate, burrata, basilic, olives noires
Tomato sauce, burrata, basil, black olives

PROSCIUTTO 26,00 €
Tomate, mozzarella, jambon cru, tomates cerises, parmesan, roquette
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, parmigiano reggiano, arugula

VÉGÉTARIENNE 25,00 €
Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, tomates cerises, feuilles d'épinard
Tomato sauce, mozzarella, artichoke, mushrooms, cherry tomatoes, spinach leaves

BLANCHE

CALABRESE 23,00 €
Mozzarella, gorgonzola spianata piccante (saucisse de porc piquante)
Mozzarella, gorgonzola, spicy spianata picante (spicy pork Italian sausage),

TRE FORMAGGI 23,00 €
Mozzarella, gorgonzola, brézain fumé
Mozzarella, gorgonzola, smoked brézain cheese

ALPAGE 23,00 €
Mozzarella, reblochon, jambon blanc après cuisson, oignons
Mozzarella, reblochon cheese, ham after cooked, onions

GIANNI 26,00 €
Mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan, confiture de figues, noix
Mozzarella, prosciutto, arugula, parmigiano reggiano, fig jam, nuts

TRUFFETTE 34,00 €
Crème tartufi, mozzarella, jambon blanc après cuisson, burrata
Mozzarella, tartufi cream, ham after cooked, burrata

LOMBARDA 23,00 €
Mozzarella, gorgonzola, jambon cru, confiture de figues
Mozzarella, gorgonzola, prosciutto, fig jam

Supplément burrata 6,00 €

FOCACCIAS

FOCACCIA Prosciutto 12,00 €

FOCACCIA Burrata 13,00 €
With burrata

FOCACCIA RUCOLA 13,00 €
Roquette, confiture de figues, vinaigre balsamique
Arugula, fig jam, balsamic vinegar

POUR LES PETITS | KIDS

JUSQU'À 10 ANS

Mini pizza : mini pizza Margarita 10,00 €

Pâtes à la tomate / nature 10,00 €
Tomato sauce or natural pasta

Cabillaud / purée *Cod & mashed potatoes* 13,00 €

Lasagnes 13,00 €

POUR TERMINER

| TO FINISH

FROMAGES

Nos fromages 11,00 € / 13,00 € / 15,00 €
3 / 4 / 5 morceaux de votre choix
(reblochon, Beaufort, stilton, bleu, 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 14,00 €
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 8,00 €
Servie avec un café au choix
"La Face" madeleine, served with a coffee of your choice

 **Mousse au chocolat** 11,00 €
Brisure de crêpe dentelle et ses copeaux
Chocolate mousse with crispy crêpe flakes and chocolate chips

 **Opéra** 12,00 €
Opéra cake

Tiramisu à la part 11,00 €
Tiramisu: per slice

Tartelette aux myrtilles 12,00 €
Blueberry tartlet

 **Tartelette citron meringuée,** 12,00 €
à l'italienne
Italian-style lemon meringue tartlet



UNIQUEMENT LE SOIR

Crêpes Suzette 33,00 €
(flambée en salle, pour 2 pers.)
Flambéed Crêpes Suzette served tableside

Sgroppino (pour 2 pers. ou plus) par pers. / 17,00 €
(fait en salle)
Au choix :
- Sorbet citron / Vodka Belvédère / Prosecco
- Sorbet myrtille / Vodka Belvédère
Liqueur de Chambord / Prosecco
- Sorbet poire / Calvados / Prosecco

 **Dessert à accompagner d'un verre de Sauternes** 7,50 €
Desserts to be paired with an glass of Sauternes