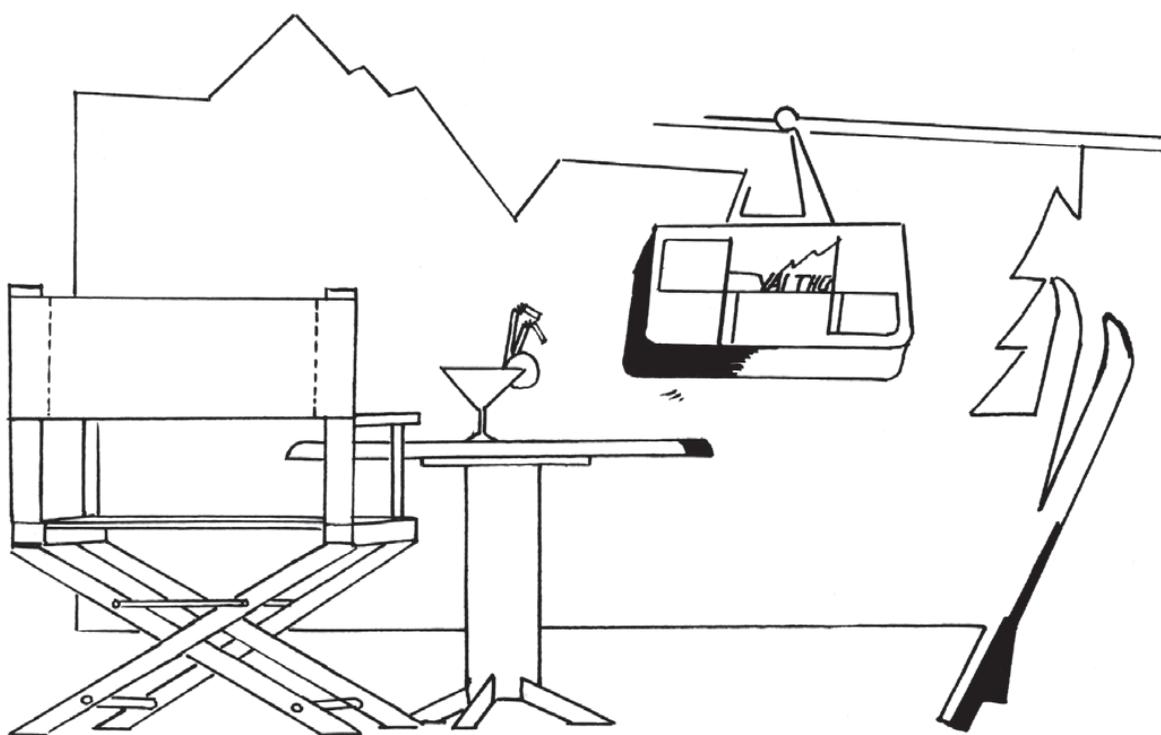


LA F QUEST ACE



EN CONTINU

Depuis 1987

10H - 19H

SALADES - ENTRÉES | SALADS STARTERS

Salade verte <i>Green salad</i>	6,00 €
Salade de roquette <i>Arugula salad</i>	6,00 €
Salade chou Kale Chou kale, avocat, radis, féta, sarrasin, pesto, mayonnaise, pignons de pin, grenade <i>Kale salad: kale, avocado, radish, feta, buckwheat, pesto, mayonnaise, pine nuts, pomegranate</i>	24,00 €
Escargots à la douzaine de la ferme de Billième (Savoie) <i>Snails: A dozen from Billième farm (Savoie)</i>	21,00 €
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>	21,00 €
Burrata : Roquette, tomates confites, burrata <i>Burrata: arugula, sun-dried tomatoes, burrata</i>	22,00 €

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>	13,00 €
Soupe de poissons Étrille, croûtons, gruyère, rouille <i>Fish soup: velvet crab, croutons, gruyère, rouille</i>	13,00 €

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>	26,00 €
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>	24,00 €
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>	19,00 €
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>	19,00 €

SNACKING

Frites <i>French fries</i>	6,00 €
Le Parisien : Sandwich jambon, beurre & cornichons <i>The Parisian: ham, butter & pickle sandwich</i>	7,00 €

PIZZAS

ROUGE

MARGHERITA : Tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	17,00 €
DIAVOLA : Tomate, mozzarella, spianata piccante (saucisse de porc piquante) <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy spianata piccante (spicy pork Italian sausage)</i>	20,00 €
REINA : Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc après cuisson <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham after cooking</i>	22,00 €
NAPOLITANA : Tomate, mozzarella, anchois à l'huile, olives, câpres, tomates cerises <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, capers, cherry tomatoes</i>	23,00 €
CAPRESE : Tomate, burrata, basilic, olives noires <i>Tomato sauce, burrata, basil, black olives</i>	25,00 €
PROSCIUTTO : Tomate, mozzarella, jambon cru, tomates cerises, parmesan, roquette <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, parmigiano reggiano, arugula</i>	26,00 €
VÉGÉTARIENNE : Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, tomates cerises, feuilles d'épinard <i>Tomato sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, cherry tomatoes, spinach leaves</i>	25,00 €

BLANCHE

CALABRESE : Mozzarella, spianata piccante (saucisse de porc piquante), gorgonzola <i>Mozzarella, spicy spianata picante (spicy pork Italian sausage), gorgonzola</i>	23,00 €
TRE FORMAGGI : Mozzarella, gorgonzola, Brézain fumé <i>Mozzarella, gorgonzola, smoked Brézain cheese</i>	23,00 €
ALPAGE : Mozzarella, reblochon, jambon blanc après cuisson, oignons <i>Mozzarella, reblochon cheese, ham after cooked, onions</i>	23,00 €
GIANNI : Mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan, confiture de figues, noix <i>Mozzarella, prosciutto, arugula, parmigiano reggiano, fig jam, nuts</i>	26,00 €
TRUFFETTE : Crème tartufi, mozzarella, jambon blanc après cuisson, burrata <i>Mozzarella, tartufi cream, ham after cooked, burrata</i>	34,00 €
LOMBARDA : Mozzarella, gorgonzola, jambon cru, confiture de figues <i>Mozzarella, gorgonzola, prosciutto, fig jam</i>	23,00 €

Supplément burrata 6,00 €

FOCACCIAS

FOCACCIA Prosciutto	12,00 €
FOCACCIA Burrata	13,00 €
FOCACCIA RUCOLA : roquette, confiture de figues, vinaigre balsamique <i>Arugula, fig jam, balsamic vinegar</i>	13,00 €
DUO DI FOCACCIA : prosciutto et burrata <i>Duo of focaccia: one with prosciutto and the other with burrata</i>	27,00 €

GAUFRES LIÉGEOISES

Sucre Sugar	6,00 €	Gianni : Nutella, banane, chantilly <i>Nutella, banana, whipped cream</i>	9,00 €
Nutella	7,00 €	The Tira : tiramisu sur sa gaufre <i>Tiramisu on it's waffle</i>	9,00 €
Chantilly Whipped cream	7,00 €	The Mousse	9,00 €
Chocolat Black chocolate	7,00 €	Mousse au chocolat sur sa gaufre <i>Chocolate mousse on it's waffle</i>	
Vanoise : Chocolat, chantilly <i>Black chocolate, whipped cream</i>	8,00 €	Supplément chantilly	1,50 €
La Face : Chocolat, banane, chantilly <i>Black chocolate, banana, whipped cream</i>	9,00 €	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	
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 €
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 and sirop de Liège*

Stilton accompagné de son sirop de Liège et d'un verre de porto Tawny 10 ans d'âge 14,00 €
Stilton cheese served with sirop de Liège and a glass of porto Tawny 10 years old

DESSERTS

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

Madeleine de La Face : servie avec un café au choix 8,00 €
"La Face" madeleine, served with a coffee of your choice

 Mousse au chocolat, brisure de crêpes dentelles et ses copeaux 11,00 €
Chocolate mousse with crispy crêpe flakes and chocolate chips

 Opéra Opéra cake 12,00 €

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

Tartelette aux myrtilles *Blueberry tartlet* 12,00 €

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

 Dessert à accompagner d'un verre de Sauternes 7,50 €
Desserts to pair with a glass of Sauternes