

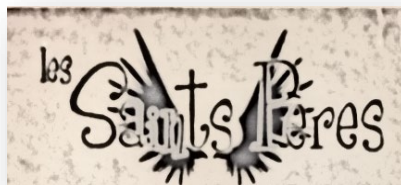
LES PIZZAS

Margherita	11.00€
Sauce tomate, mozzarella, olives, origan, basilic <i>Tomato sauce, mozzarella, olives, oregano, basil</i>	
Siciliana	12.00€
Sauce tomate, mozzarella, olives, origan, et anchois <i>Tomato sauce, mozzarella, olives, oregano, anchovies</i>	
Buffala	14.00€
Sauce tomate, mozzarella Di Bufala, tomates fraîches, basilic, origan, olives <i>Tomato sauce, mozzarella Di Bufala, fresh tomatoes, basilic, oregano, olives</i>	
Regina	14.00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives</i>	
Piccantina	14.00€
Sauce tomate, chorizo, oignons, mozzarella, origan, poivrons et olives <i>Tomato sauce, mozzarella, chorizo, onion, oregano, peppers, olives</i>	
Végétarienne	13.00€
Sauce tomate, mozzarella, ratatouille, olives, origan <i>Tomato sauce, mozzarella, Mediterranean vegetables, oregano, olives</i>	
Cannibale	16.00€
Sauce tomate, cheddar, oignons, viande de bœuf haché, épices douces, sauce barbecue, oeuf <i>Tomato sauce, cheddar, onions, minced beef, sweet spices, barbecue sauce, egg</i>	
La Bellevilloise	15.00€
Sauce tomate, mozzarella, oignons, diots de Savoie, persillade, tomates confites <i>Tomato sauce, mozzarella, onions, Savoie Sausages, parsley and garlic, candied tomatoes</i>	
Montagnarde	15.00€
Sauce tomate, pomme de terre, oignons, lardons, raclette, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella, raclette cheese, potatoes, onions, bacon</i>	

LES PIZZAS

Hawaienne	14.00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas <i>Tomato sauce mozzarella, ham, pineapple</i>	
Indienne	14.00€
Sauce tomate, mozzarella, poulet au curry, ananas <i>Tomato sauce, mozzarella, chicken curry, pineapple</i>	
Calzone	15.00€
Sauce tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>	
La Biquette	15.00€
Sauce tomate, mozzarella, chèvre, fines herbes, miel, lardons <i>Tomato sauce, mozzarella, goat's cheese, honey, herbs, bacon</i>	
Sud-Ouest	16.00€
Sauce tomate, mozzarella, magret fumé, figues, chorizo, roquette, parmesan <i>Tomato sauce, mozzarella, smoked duck, figs, chorizo, rocket salad, parmesan</i>	
Pizza St Pères	16.00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, olives noires, mozzarella Bufala, salade Roquette <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, black olives, Buffalo mozzarella, Rocket salad</i>	

Aucun changement ne sera effectué sur les pizzas Calzone, Montagnarde
No change on the pizza calzone, montagnard



PIZZAS BLANCHES

Calzone aux escargots	19.00€
Crème, mozzarella, escargots, beurre d'ail fumé, roquette <i>Crème, mozzarella, snails, smoked garlic butter</i>	
Carbonara	15.00€
Crème, mozzarella, parmesan, lardons, œufs, muscade <i>Cream, mozzarella, parmesan, egg, bacon, nutmeg</i>	
4 Fromages	15.00€
Crème, mozzarella, emmental, gorgonzola, reblochon, mozzarella Di Bufala <i>Cream, mozzarella, emmental, gorgonzola, reblochon, mozzarella Di Bufala</i>	
La Fermière	16,00€
Crème, oignons, Reblochon, Jambon cru, œuf, salade roquette, tomate <i>Cream, onions, Reblochon, raw ham, egg, rocket salad, tomatoes</i>	
La Truffière	25.00€
Crème de truffe, mozzarella, roquette, tomate cerise, lamelle de Truffe noire, magret fumé, parmesan <i>Truffle cream, mozzarella, rocket salad, tomatoes, slice of black truffle, smoked duck, and parmesan</i>	
Suppl. plat pour 2 personnes / supplement extra plate	4.00€
Supplément salade Roquette, jambon cru	2.00€
Supplément ingrédients / supplement ingredients	1.50€
Bol de salade mêlée d'accompagnement/Side of mixed salad	5.00€

Aucun changement ne sera effectué sur les pizzas

Calzone, Montagnarde

No change on the pizza calzone, montagnarde

Tous nos plats sont fabriqués sur place par notre équipe de cuisine

All our dishes are homemade

LES ENTREES

Croustade de chèvre et salade mêlée 16.00€

Mini calzone de chèvre, miel, crème

Mini goat's cheese calzone, honey, cream, and mixed salad

	Petite faim	Grande faim
Salade César	10.00€	16.00€

Salade croquante, parmesan, poulet, tomate, crouton de pain, sauce César

Crispy salad, parmesan, panko chicken, tomato, bread crouton, Caesar sauce

Gratinée à l'oignon 9.00€

Onion soup

Tartine Piémontaise 18.00€

Bruschetta toasté, crème de truffe au mascarpone et gorgonzola, coppa, tomates séchées, salade roquette et lamelles de Truffe

Toasted bruschetta, truffle cream with mascarpone and gorgonzola, coppa, dried tomatoes, mixed salad and truffle slices

Planche Montagnarde 18.00€

Charcuterie et fromage de Savoie

Cooked meats and Savoie cheese

Salade de Bienvenue 5.00€

Salade verte, dés de tomate, champignons, olives

Green salad, diced tomato, mushrooms, olives

MENU BAMBINO

JUSQU'À 12 ANS

12.00€

KIDS MENU

UP TO 12 YEARS

Steak haché façon bouchère frites

Butcher's beef & chips

Ou

Pizza Margherita

Ou

Risotto de coquillettes au jambon

Pasta shells and ham risotto

Ou

Mini-Tartiflette



1 boule de glace



Sirop à l'eau

Juice with water

LES VIANDES

Suprême volaille fermière Crème de Morilles, gratin de macaronis <i>Supreme poultry, Morels cream, macaroni gratin</i>	23.00€
Burger des Saints Pères Frites, salade Pain burger, steak haché maison, tomate, oignons frits, Reblochon, râpe de pommes de terre <i>Burger bun, minced beef, Reblochon cheese, fried onions, tomatoes, grated potatoes</i>	19.00€
Côte de cochon de montagne poêlée Crèmeux de Reblochon, gratin savoyard <i>Pan-fried pork rib, creamy of Reblochon cheese, gratin Savoyard</i>	24.00€
Entrecôte « Black Angus » (300g) Sauce béarnaise, Frites <i>Steak of beef "Black Angus" (300g), bearnaise sauce, French fries</i>	32.00€

Tout changement de garnitures sera en plus de l'accompagnement proposé

Any change will be in addition to the proposed accompaniment

Garnitures supplémentaires 5.00€

Frites au Reblochon, poêlée de légumes du moment, Gratin savoyard, gratin de coquillettes

Fries with Reblochon cheese, pan-fried fresh vegetables, Savoyard gratin, pasta shells gratin

Nos viandes sont issues : Bœuf ⇒ France et Amérique du sud
Volailles, cochon ⇒ France

COTE MER

FISH

Filet de St Pierre poêlé, 25.00€
Crème à l'ail des ours. Légumes du moment
Pan-fried St Pierre fillet, garlic cream and vegetables

Lobster roll 35.00€
Salade mêlée et crudités

Garnitures supplémentaires **5.00€**
Frites au Reblochon, poêlée de légumes du moment, Gratin savoyard, gratin de coquillettes
Fries with Reblotchoncheese, pan-fried fresh vegetables, Savoyard gratin, pasta shells gratin

LES PATES PASTAS

Risotto de coquillettes à la Truffe 21.00€
Pasta Shells risotto with truffle cream.

Mac and cheese 15.00€
Gratin de macaroni au cheddar, parmesan et crème
Macaroni cheddar backed with parmesan and cream

LES SPECIALITES POUR 1 PERS

Tartiflette des montagnes

Salade verte et jambon cru

18,00€

Pommes de terre, oignons, lardons, Reblochon AOP, crème

Potatoes, onions, bacon, Reblochon AOP, cream

Cassolette d'œufs savoyards aux morilles

Servie avec salade

23.00€

Œufs pochés dans une fondue au fromage et Morilles sur un lit de pain servie avec jambon cru et salade

Poached eggs in cheese fondue with morels mushrooms served on bread base and salad

Œuf cocotte au Beaufort, chips de jambon cru 15.00€

Et ses mouillettes

Coddled egg with Beaufort, crispy raw ham, and dippy bread wet



SPECIALITES

MINIMUM 2 PERSONNES

Specialties Minimum 2 peoples

Raclette au lait cru Tradition 26.00€ (par pers.)

Charcuterie, pomme de terre, salade verte

Traditional raclette with a board of cured meats, potatoes

Fondue Savoyarde et sa salade verte 18,00€ (par pers.)

Cheese fondue Savoyard with green salad

Fondue Valaisanne 21.00€ (par pers.)

Fondue aux fromages avec tomates fraîches basilic et ail, salade verte, et pommes de terre

Cheese fondue with tomato, basilic, garlic and green salad, and potatoes

Fondue des Saints Pères 28.00€ (par pers.)

Fondue au fromage Cèpes et lardons, assiette de charcuterie et salade

Cheese fondue with Ceps and sliced bacon, served with a plate of cured pork meat, green salad

Fondue à la Truffe noire 35.00€ (par pers.)

Fondue au fromage à la truffe noire, viande séchée des alpes, salade verte

Cheese fondue with truffle, dried meat from the Alps, green salad

Assiette de charcuterie en supplément 8,00€ (par pers.)

Nos fromages sont râpés sur place et par nos soins (240g de fromage par pers)

La raclette est servie uniquement le soir. Les fondues sont servies midi et soir sauf le samedi midi

LES DESSERTS

Profiteroles au chocolat maison <i>Homemade chocolat profiteroles</i>	9.00€
Affogato Double espresso, boule de glace, Chantilly <i>Double espresso with a scoop of ice-cream and whipped cream</i>	7.50€
Sablé myrtilles maison façon tiramisu <i>Homemade blueberry shortbread tiramisu way</i>	8.00€
Ardoise de fromages de Savoie AOC	10.00€
Café gourmand Assortiment de mignardises et café. <i>Mix of mini deserts with a coffee</i>	10,00€
Ananas rôti entier flambé au rhum (min 2pers) <i>Whole roasted pineapple flamed with rum (min 2pers)</i>	20.00€

LES GLACES

Dame blanche	8.00€
Dame noire	8.00€
Café liégeois	8.00€
After Eight	9.00€
2boules menthe-chocolate, Get 31/2 balls mint chocolate, peppermint	
Coupe Colonel	9.00€
2boules citron, Vodka/2 balls lemon, vodka	
Glace 1 boule/scoop	3.50€
Glace 2 boules/scoop	6.00€
Glace 3 boules/scoop	8.00€
Supplément Chantilly	1,50€

Parfum : vanille, chocolat, fraise, citron vert, café, menthe-chocolat,



**Notre chef et son équipe vous
proposent**

Des plats

« Faits maison » élaborés

Sur

Place et à partir de produits bruts

Règlements acceptés:

CB(min.15.00€)

Espèce

Chèques Vacances