


ENJOY YOUR TIME
LES
ENTRÉES

En attendant votre plat

Planchette de charcuteries 2 p	9 €
Terrine océane maison	6 €
Terrine artisanale de la maison Lo Corti de Savoie	8 €
Burratta crémeuse et pesto	8 €

- 16,50 € LA SALADE TAVERNE
Salade, gésiers déglacés au vinaigre de framboise, noix, tomates confites, lardons, tuile de parmesan
Salad, cooked gizzards, nuts, preserved baby tomatoes, bacon
- 17,50 € SAMOUSSA DE CHEVRE
Salade, samoussas de chèvre, confit d'oignons et raisins, chips de lard
Salad, samoussa garnish with goat's cheese, cooked onions and raisins, crispy bacon
- 17,00 € POKE BOWL VEGETARIEN
Riz vinaigré, légumes croquants sauce thaï et sésame
Sushi rice, vegetables with sesame seeds and thaï sauce,
- 18,50 € POKE BOWL THAI
Riz vinaigré, poulet mariné sauce thaï, sésame, légumes croquants
Sushi rice, chicken, sesame seeds, thaï sauce, vegetables
- 17,50 € ASSIETTE DE CHARCUTERIES – servie avec beurre et cornichons
Jambon sec de Savoie, Viande séchée des Alpes,
Saucisson sec et Terrine artisanale de la maison Lo Corti de Savoie 
Plate of cured ham from Savoie région, sausages and artisanal paté
- 17,50 € TATAKI DE THON –
Thon cru juste saisi, servie avec du riz vinaigré duo de sésame, et sa sauce
Tataki of tuna, sushi rice, sesame seeds, and sauce



Caprisun

+ Nuggets (5 pièces) , frites
ou pates bolognaise
nuggets & fries / or bolognaise pasta

+ cornet de glace ou mousse du moment

ice cream cornetto or mousse (ask flavor to the waiter)

*Jusqu'à 9 ans
up to 9 years old*

Liste des allergènes présents dans nos plats, à consulter dans un classeur disponible au bar intérieur, à côté de la sono



LES PLATS

- 25,50 € L'ENTRECOTE Simmental (+/- 300 g.)
sauce poivre ou au bleu ou confit d'oignons – et sa garniture
Grilled beef rib steak, pepper or bleu cheese sauce, served with fries and other garnish
- 21,50 € LE TARTARE TAVERNE (200g.) – frites
Steak tartare au couteau, parmesan, câpres, tomates séchées, oignons, œuf
Steak tartare, parmesan, capers, fried tomatoes, onions, egg, served with fries
- 20,50 € LE WOK DE POULET
Linguini sautés au poulet mariné sauce soja, sésame torréfié et citronnelle
Wok with poultry cooked in the thai way
- 24,00 € LE MAGRET DE CANARD sauce façon pain d'épices ou au poivre – Gratin
Duck breast with a gingerbread tasty or pepper sauce, served with a potatoes gratin
- 21,50 € LE HAMBURGER – frites
Buns, steak haché, cheddar, tomate, oignons, salade, pickels, sauce burger maison
Buns, minced beef, cheddar, tomatoes, onions, lettuce, pickels, sauce, served with fries
- 23,00 € LE BURGER MONTAGNARD – frites
Buns, steak haché, Raclette fondante, tomate, oignons, salade, lard grillé
Buns, minced beef, Raclette cheese, tomatoes, onions, lettuce, grilled bacon, served with fries
- 23,50 € LA SAINT JACQUES en brochette, en croute d'amandes – crémeux de potiron
Scallops on a skewer, in an almonds crust, served with a pumpkin creamy puree



17,50 €

WOK VEGETARIEN

17,20 €

LASAGNES A LA VIANDE - salade

Place occupée sans prise de commande repas ou demande d'un couvert supplémentaire pour le partage d'un plat prévu pour 1 personne, servi en salle ou en terrasse, fera l'objet d'une facturation de 4€.
Where additional plates or cutlery are requested, there will be an additional charge of 4€

PLATS RÉGIONAUX

- 17,50 € ASSIETTE DE CHARCUTERIES – servie avec beurre et cornichons
Jambon sec de Savoie, Viande séchée des Alpes,
Saucisson sec et Terrine artisanale de la maison Lo Corti de Savoie 
Plate of cured ham from Savoie région, sausages and artisanal paté
- 20,50 € LA TARTIFLETTE – salade verte
Pommes de terre, crème fraîche, lardons, oignons, Reblochon
Potatoes, fresh cream, bacon, onions and Reblochon cheese, served with green salad
- 21,50 € LA PERSIFLETTE – salade verte
Pommes de terre, crème fraîche, lardons, oignons, Persillé de Tignes*
Potatoes, cream, bacon, onions and Persillé de Tignes cheese, served with green salad
- 17,00 € LA TARTE AU BEAUFORT et poireaux – salade verte
Beaufort cheese and leek quiche, served with a green salad
- 20,50 € LA PLANCHE RACLETTE
Raclette fondante sur lit de pommes de terre, servie avec assiette
de charcuterie et salade verte
Warm Raclette cheese, melt on potatoes, served with an assortment of cured meat, salad
- 23,00 € LE BURGER MONTAGNARD – frites
Buns, steak haché, Raclette fondante, tomate, oignons, salade, lard grillé
*Buns, minced beef, Raclette cheese, tomatoes, onions, lettuce, grilled bacon,
served with fries*



La petite histoire du Persillé de Tignes

Noble représentant de son terroir, il conquiert Charlemagne lors de la traversée des Alpes, qui en fit apporter à sa cour.

Fromage 1/3 vache, 2/3 chèvre, au caractère frais, acidulé et fondant, il ne reste plus qu'une ferme à le produire de nos jours.

Le Persillé de Tignes est donc un fromage rare et authentique.

SUGGESTION DU MOMENT

Voir ardoises

Prix nets exprimés en euros – nets prices in euros

Carte bleue Visa : minimum 10 € - minimum credit card charge 10 €

"MAISON" PIZZA THE

BASE TOMATE

- 13,20 € NAPOLITAINE :
Tomate, fromage, anchois, olives, câpres, ail
Tomato, cheese, anchovies, olives, capers, garlic
- 13,80 € SALAMI
Tomate, fromage, salami
Tomato, cheese, salami
- 15,80 € REINE
Tomate, fromage, jambon, champignons, origan
Tomato, cheese, ham, mushrooms, origano
- 17,00 € ROYAL
Tomate, fromage, jambon, champignons, origan, oeuf
Tomato, cheese, ham, mushrooms, origano, origano, egg
- 16,80 € VÉGÉTARIENNE
Tomate, fromage, oignons, poivrons, aubergines, courgettes, champignons
Tomato, cheese, onions, peppers, aubergine, zucchini, mushrooms
- 16,50 € FROMAGERE
Tomate, Reblochon, Roquefort, Mozzarella, Emmental
Tomato, Reblochon, Roquefort, Mozzarella, Emmental
- 16,50 € ROUTE 66
Tomate, fromage, oignons, viande hachée, pickels, cheddar, sauce burger
Tomato, cheese, onions, minced beef, pickels, cheddar, sauce burger
- 17,00 € BURRATTA
Tomate, fromage, jambon sec, roquette, burrattina
Tomato, cheese, cured ham, roquette, burrattina

FORMULE PIZZA – Pizza deal

21,50€

1 salade composée

+ 1 pizza au choix

+ 1 expresso

Tout changement entraine la facturation
au tarif à la carte.
Please note changes will be reflected on your bill

BASE CREME

- 15,50 € CAPRINE
Crème fraiche, fromage, chèvre, miel, noix
Fresh cream, cheese, goat's cheese, honey, nuts
- 16,50 € SAVOYARDE
Crème fraiche, pomme de terre, fromage, lardons, oignons, Reblochon
Fresh cream, potatoes, cheese, bacon, onions, Reblochon cheese

Toutes
nos pizzas
sont également
disponibles à
emporter.

Tout ingrédient supplémentaire
(extra topping) +1.50 €

LES
DOUCEURS

- 8,00 € L'ASSIETTE DE FROMAGES, Reblochon et Beaufort – salade verte
Plate of cheeses - Reblochon and Beaufort
- 8,00 € LE CREME BRULEE
Creamy vanilla custard caramelised
- 8,00 € LE MOELLEUX CHOCOLAT cœur pralin, crème anglaise
Homemade chocolate fondant with pralin heart, and custard
- 8,00 € LA VERRINE DU MOMENT
Homemade verrine (ask the suggestion to the waiter)
- 8,00 € ENTREMET AUX FRUITS ROUGES - de notre artisan boulanger La Gourmandise
Red berries dessert
- 8,00 € LA TARTELETTE MYRTILLES
Homemade blueberries tartelet
- 5,00 € LE P'TI GOURMAND – Café, madeleine, chantilly
- 8,80 € LE GRAND GOURMAND - Café, 4 douceurs, chantilly

Glaces 

- 5,00 € LA GLACE 2 BOULES - Glace La Laitière
parfums : Vanille. Café. Chocolat. Fraise. Caramel. Citron. Cassis
2 scoops of ice cream
- 8,00 € LE NOUGAT GLACE MAISON
Homemade iced nougat
- 9,00 € LA DAME BLANCHE - glace vanille, sauce chocolat, chantilly
Vanilla ice cream, chocolate topping, whipped cream
- 9,00 € LA COUPE TAVERNE - Glace vanille et caramel, Crumble, sauce caramel, Chantilly
Vanilla and caramel ice cream, crumble, caramel topping, whipped cream
- 9,00 € LA COUPE DES NEIGES - glace vanille, sauce caramel, flocons de meringue, chantilly
Vanilla ice cream, caramel topping, meringue flakes, whipped cream

Suppl. chantilly ou 1 boule de glace : 1.50 €

*La direction se réserve le droit de demander le règlement de l'addition à l'avance. Merci
Management reserves the right to ask for the payment of the bill.. Thank you*

À partir de
15 h

THE Gôûter Time

4,20 €	CREPE BEURRE SUCRE <i>Butter and sugar</i>
4,70 €	CITRON SUCRE <i>Lemon and sugar</i>
4,90 €	CREPE CHOCOLAT / ou CONFITURE - <i>chocolate . jam</i>
4,90 €	CREPE CARAMEL AU BEURRE SALE <i>Caramel</i>
6,00 €	NUTELLA
6,60 €	CREPE GENEPI <i>sucre, Génépi</i>
6,60 €	CREPE GRAND MARNIER <i>sucre, Grand Marnier</i>
6,90 €	CREPE GRANDE MOTTE : <i>Chocolat, dôme de chantilly, pralins, copeaux chocolat</i> <i>Chocolate, whipped cream napped by chocolate topping, pralines, chocolate flakes</i>
6,90 €	CREPE GRAND MERE : <i>Confiture, chantilly, amandes, coulis de fruits</i> <i>Jam, whipped cream, almonds, fruits topping</i>
7,90 €	CREPE DES NEIGES : <i>Caramel, 1 boule vanille, flocons de meringue, chantilly</i> <i>Caramel, 1 vanilla ice cream, meringue flakes, whipped cream</i>

*Liste des allergènes présents dans nos plats, à consulter dans un classeur disponible
au bar intérieur, à côté de la sono*

*Place occupée sans prise de commande repas ou demande d'un couvert supplémentaire pour le partage
d'un plat prévu pour 1 personne, servi en salle ou en terrasse, fera l'objet d'une facturation de 4€.*

Where additional plates or cutlery are requested, there will be an additional charge of 4€

Prix nets exprimés en euros – nets prices in euros

Carte bleue Visa : minimum 10 € - minimum credit card charge 10 €