



PLANCHETTE DE CHARCUTERIES – 2 personnes

Plate of charcuterie

9.00 €

CROQUETTES POLENTA AU PARMESAN NEW V

Parmesan polenta fried bowls

7.00 €

TERRINE ARTISANALE – Lo Corti de Savoie

Artisanal terrine

8.00 €

DUO PLEIN SUD – Burrata pesto & Jambon sec Serrano

Burrata pesto and Serano dry cured ham

10.00 €

ENJOY YOUR TIME

LES

ENTRÉES

18.40 €

ASSIETTE MEZZE NEW V

St Félicien AOP, gressins, courgette marinée, chiogga, houmous, caviar d'aubergine, feuille de vigne, carotte cumin

St Félicien cow cheese, breadsticks, marinated zucchini, chiogga, hummus, eggplant caviar, vine leaf, carrot cumin

19.00 €

SALADE POULET CREVETTES – Façon Asia NEW G

Avec menthe, amandes, vinaigrette au sésame, batônnetts de légumes, salade

Asian style chicken and shrimp salad, with mint, almonds, sesame dressing, vegetable sticks, salad

19.00 €

POKE BOWL VÉGÉTARIEN V G

Riz Japonica, mangues, wakamé, avocat, édamamé, concombre, sauce poke

Japonica rice, mango, wakame, avocado, edamame, cucumber, poke sauce

20.60 €

POKE BOWL POULET CRISPY NEW

Riz Japonica, tenders poulet crispy, avocat, édamamé, mangue, sauce teriyaki, sauce poke

Japonica rice, crispy chicken tenders, avocado, edamame, mango, teriyaki sauce, poke sauce

19.40 €

ASSIETTE DE CHARCUTERIES – Servie avec beurre, cornichons

Jambon sec, viande séchée des Alpes, Rosette et terrine artisanale de la maison

Lo Corti de Savoie

Plate of dry cured ham, alpine dried beef meat, sausages and artisanal terrine, with butter and pickles



Jusqu'à 9 ans
Up to 9 years old
12 €

Tenders poulet, frites
ou pâtes à la bolognaise

*Tenders and fries
or pasta bolognese*

+

Cône glace ou
petit crumble de pommes

*Ice cream cone
or apple crumble*

+

I Sucette
I Lolipop

V Végétarien Vegetarian

G Sans gluten Gluten free

Liste des allergènes présents dans nos plats à consulter dans un classeur disponible à la demande.

A binder with the list of allergens in our dishes is available - ask a waiter

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

Prix nets exprimés en euros, service compris. Net prices in euros.



LES PLATS

PLAT DU JOUR – Voir ardoises

Dish of the day – Check the blackboard

- 28.90 € **L'ENTRECÔTE** (+/- 300g) **sauce aux cèpes ou au gorgonzola – Frites**
Entrecote with cep or gorgonzola cheese sauce – served with homemade fries
- 22.00 € **LE HAMBURGER – Frites**
Buns, steak haché, cheddar, tomate, oignons, salade, sauce barbecue
Buns, minced beef, cheddar cheese, tomato, onions, salad, barbecue sauce – homemade fries
- 22.90 € **LE BURGER DE PORC EFFILOCHÉ – Frites** **NEW**
Buns, effilochée de porc confit avec oignons et coriandre, miel
The pulled pork burger: buns, confit and peeled pork with onions, coriander, honey - homemade fries
- 24.00 € **AGNEAU DE 7 HEURES snacké, petit jus corsé** **NEW** 
Polenta crémeuse au parmesan, huile de noix, & légumes
7 hour cooking lamb, creamy polenta with parmesan, nuts oil & vegetables
- 21.90 € **MÉDAILLONS DE PORC sur lit de choucroute & chips au lard** **NEW** 
Pork medallion on a bed of sauerkraut & bacon chips
- 21.00 € **WOK POULET THAI – non piquant** **NEW** 
Légumes craquants, oignons, nouilles de riz, poulet émincé, sauce soja
Thai chicken WOK, (not spicy) crispy vegetables, onions, rice noodles, soy sauce
- 26.20 € **POÊLÉE DE CREVETTES (décortiquées, 200g. non piquant)** **NEW** 
Riz & légumes grillés du moment
Fried shrimps (peeled, 200g. non spicy) asian style cooking, rice & grilled vegetables

FORMULE

du

MIDI

PÂTES À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ ET BEAUFORT – Salade verte

Pastas with summer truffles cream and Beaufort cheese – Green salad

CRUMBLE AUX POMMES

Apple crumble

25.40 €

Origine des viandes affichées en salle.

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 5€.

Where additional plates or cutlery are requested, there will be an additional charge of 5€.

PLATS

RÉGIONNAUX



Tous nos plats régionaux sont faits maison.

- 19.40 € **ASSIETTE DE CHARCUTERIES** – Servie avec beurre et cornichons
Jambon sec, viande séchée des Alpes, Rosette et terrine artisanale de la maison Lo Corti de Savoie
Plate of dry cured ham, alpine dried beef meat, sausages and artisanal terrine, with butter and pickles
- 21.90 € **LA TARTIFLETTE** – Salade verte
Pommes de terre, crème fraîche, lardons, oignons, reblochon
Potatoes, fresh cream, bacon, onions and reblochon cheese, served with green salad
- 22.90 € **LA PERSIFLETTE** – Salade verte **NEW**
Pommes de terre, crème fraîche, lardons, oignons, Persillé de Tignes*
Potatoes, cream, bacon, onions and Persillé de Tignes cheese, served with green salad
- 18.00 € **LA TARTE AU BEAUFORT, carottes & poireaux** – Salade verte **NEW**
Beaufort cheese carrots and leek quiche, served with a green salad
- 19.00 € **LA COCOTTE MONTAGNARDE** **NEW** 
Diots préparés au vin blanc, oignons et carottes, accompagnés de crozets au sarrasin
Pork Sausages cooked with white wine, onions and carrots, served with crozet (buckwheat pasta)
- 22.40 € **LE SAPINAU FOUR** – charcuterie, salade et toasts **NEW**
Fromage cerclé d'épicéa fondant chaud
Wood-rimmed cheese, melted in the oven, charcuterie, salad, and toasts

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.



LES PÂTES

- 18.90 € **CROZETS** **NEW**  sarrasin, pleurote, crème noisette, crumble 
Buckwheat pasta, oyster mushrooms, hazelnut cream, crumble
- 21.20 € **RISOTTO** **NEW**  au parmesan, noisettes et asperges, crémeux d'une burrata 
Risotto prepared with parmesan, roasted hazelnuts, asparagus, and buratta
- 18.40 € **LASAGNE** – Salade verte
Lasagne, beef and tomato bolognese – Green salad

„ MAISON „ PIZZA THE

BASE TOMATE

16.80 €

NAPOLITAINE

Tomate, fromage, anchois, olives, câpres
Tomato, cheese, anchovies, olives, capers

14.60 €

SALAMI

Tomate, fromage, salami
Tomato, cheese, salami

16.80 €

REINE

Tomate, fromage, jambon blanc, champignons, origan
Tomato, cheese, ham, mushrooms, origano

17.40 €

ROYAL NEW

Tomate, fromage, jambon blanc, champignons, origan, œuf
Tomato, cheese, ham, mushrooms, oregano, egg

16.80 €

VÉGÉTARIENNE 🌱

Tomate, fromage, oignons, poivrons, aubergines, courgettes, champignons
Tomato, fromage, onions, peppers, eggplant, zucchini, mushrooms

16.80 €

FROMAGÈRE 🌱

Tomate, reblochon, gorgonzola, mozzarella, emmental
Tomato, reblochon, gorgonzola, mozzarella, emmental

17.40 €

ROUTE 66

Tomate, fromage, oignon, viande hachée, cheddar, pickels, sauce burger
Tomato, cheese, onions, minced beef, cheddar, pickels, burger sauce

19.40 €

BURRATA

Tomate, fromage, jambon sec, roquette, burrata
Tomato, cheese, dry cured ham, rocket salad, burrata

BASE CRÈME

16.80 €

CAPRINE 🌱

Crème fraîche, fromage, chèvre, miel, noix
Fresh cream, cheese, goat's cheese, honey, nuts

16.80 €

SAVOYARDE

Crème fraîche, fromage, lardons, oignons, reblochon
Fresh cream, cheese, bacon, onions, reblochon cheese

Tout ingrédient supplémentaire *

(extra topping) + 1.50 €

* sauf Burrata - except Burrata

Pizza à partager + 5 €
(pour couvert et assiette supplémentaire)

Pizzas
disponibles
à emporter

Pizzas available to
take away

FORMULE PIZZA - Pizza deal 22.60 €

1 salade mixte + 1 pizza au choix *
+ 1 expresso

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

* sauf Burrata - except Burrata

Liste des allergènes présents dans nos plats à consulter dans un classeur disponible à la demande.

A binder with the list of allergens in our dishes is available - ask a waiter

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

Prix nets exprimés en euros, service compris. *Net prices in euros.*

LES DOUCEURS

- 8.50 € **L'ASSIETTE DE FROMAGES** – Salade verte
Reblochon, Beaufort
Plate of cheeses – Reblochon, Beaufort with green salad
- 8.50 € **LE TIRAMISU** – Café **NEW**
- 8.50 € **LE MOELLEUX CHOCOLAT 65% MAISON** – Cœur nutella, crème anglaise
Homemade 65% chocolate fondant with Nutella heart and custard
- 8.50 € **LA TARTELETTE AUX MYRTILLES** – Chantilly
Blueberry tartlet with whipped cream
- 8.50 € **LE BANOFEE** **NEW**
Biscuit, bananes, caramel beurre salé, chantilly au mascarpone
Banoffee (biscuit, bananas, caramel, mascarpone whipped cream)
- 8.50 € **LE CRUMBLE AUX POMMES** – Boule glace vanille
Homemade apple crumble - vanilla ice cream
- 5.50 € **LE P'TI GOURMAND** – Café, madeleine, chantilly
- 9.00 € **LE GRAND GOURMAND** – Café, 4 douceurs, chantilly
- 3.50 € **L'AFFOGATO** **NEW**
Glace à la vanille noyée dans un café expresso

Glaces

- 5.50 € **LA GLACE 2 BOULES** – Glace La Laitière
Parfums : vanille, café, chocolat, fraise, caramel, citron, cassis
2 scoops of ice cream: vanilla, coffee, chocolate, strawberry, caramel, lemon, cassis
- 8.00 € **LE NOUGAT GLACÉ** – Castagnole, aux marrons confits **NEW**
Homemade iced nougat with candied chestnuts
- 9.00 € **LA DAME BLANCHE** – Glace vanille, sauce chocolat, Chantilly
Vanilla ice cream, chocolate topping, whipped cream
- 9.00 € **LA COUPE TAVERNE** – Glaces 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

Supplément Chantilly +1.50 € | 1 boule de glace +2.50 € Suppl. whipped cream +1.50 € | 1 scoop of ice cream : 2.50 €

- 4.50 € | CRÊPE BEURRE SUCRE *Butter and sugar*
- 5.00 € | CRÊPE CITRON SUCRE *Lemon and sugar*
- 5.30 € | CRÊPE CHOCOLAT / CONFITURE *Chocolate / jam*
- 5.30 € | CRÊPE CARAMEL AU BEURRE SALÉ *Caramel*
- 6.30 € | CRÊPE NUTELLA
- 6.60 € | CRÊPE GÉNÉPI *Genepi alcohol and sugar*
- 6.60 € | CRÊPE GRAND MARNIER *Grand Marnier alcohol and sugar*
- 7.30 € | CRÊPE GRANDE MOTTE *Chocolat, dôme de chantilly, pralins
Chocolate, whipped cream napped by chocolate topping, pralines*
- 7.30 € | CRÊPE GRAND-MÈRE *Confiture, chantilly, amandes, coulis de fruits
Jam, whipped cream, almonds, fruits topping*
- 8.30 € | CRÊPE DES NEIGES *Caramel, 1 boule vanille, meringue, chantilly
Caramel, vanilla ice cream, meringue flakes, whipped cream*

THE
Goûter Time

Supplément Chantilly +1.50 € | 1 boule de glace +2.50€
Suppl. whipped cream +1.50 € | 1 scoop of ice cream : 2.50 €

BEERS
& **TAPAS**

Tapas du Chef offerte
pour accompagner votre première commande !

Liste des boissons concernées par
l'offre disponible à l'intérieur
Chief choice's **tapas offered for your first order**
(list of drinks affected by the offer available inside)

Dès 16h30

A partir de 15h00

Bruschetta, guacamole, sticks
fromage, planchette ... Nos
planches n'attendent que vous !

PLANCHES
TO SHARE
A PARTAGER

Petits déjeuners
BREAKFAST

Gourmand, complet et sain, le petit-déjeuner est servi tous les matins
à la Taverne des Neiges, de 8H00 à 10H00.
Breakfast - Every morning from 8am to 10am