



### DUO DE CHARCUTERIES

Jambon sec Serrano & Lomo Iberico cebo de campo

14.50 €

### CROQUETTES D'HALLOUMI maison ET TZATZIKI

Fromage de brebis originaire de Chypre en chapelure & tzatziki  
Homemade halloumi cheese in fried breadcrumbs & tzatziki dip

8.50 €

### TERRINE À L'AIL DES OURS de la Maison Lo Corti

Traditional terrine in its pot

8.50 €

### LA BURRATA CRÉMEUSE ET PESTO ROSSO maison

Creamy Burratta & homemade pesto rosso

8.50 €

ENJOY YOUR TIME  
LES

## PLATS FRAÎCHEUR

- 22.20 € **SAUMON GRAVELAX maison – pain aux graines toasté** (possibilité tartines sans gluten)   
Servie avec salade d'herbes fraîches (Roquette, Aneth, Coriandre), et crème montée à l'aneth  
Homemade gravelax salmon, mix of aromatic herbs (arugula, dill, coriander), whipped cream with dill, toasted seed bread
- 24.90 € **SALADE TERROIR – Croustillant à la crème de Comté aux accents de truffe**    
Salade mêlée, tomates, croustillants de feuille de riz garnis, magret fumé, poivrons gouttes  
Salad mix, tomatoes, Comte cheese & truffle cream wrapped with rice sheet, smoked duck filet, sweet little red peppers
- 20.60 € **POKE BOWL VÉGÉTARIEN** (possibilité sans gluten)   
Riz Japonica, mangues, wakamé, avocats, édnamé, cébettes, sauce poke  
Japonica rice, mangoes, wakame, avocado, edamame, onions, poke sauce
- 22.20 € **POKE BOWL POULET CRISPY**  
Riz Japonica, tenders poulet crispy, mangues, avocat, édnamé, cébettes, sauce teriyaki  
Japonica rice, crispy chicken tenders, mango, avocado, edamame, onions, teriyaki sauce

## LES PÂTES & RISOTTO



- 24.20 € **RISOTTO COSY**  
Risotto crémeux aux tomates confites, oignons et gambas grillées    
Creamy risotto with dried preserved tomatoes, onions, and grilled prawns
- 24.20 € **RAVIOLES du Dauphiné gratinées au Beaufort**    
Ravioles (small ravioli stuffed with cheese and parsley) gratinated with Beaufort cheese
- 22.80 € **PAD THAI au poulet – (non piquant)**   
Nouilles de riz, émincé de poulet, légumes mêlés, cébettes, sauce soja  
Chicken Pad Thai, (not spicy) rice noodles, chicken, mix vegetables, onions, soy sauce
- 21.20 € **PAD THAI végétarien – (non piquant)**    
Nouilles de riz, tofu snacké au sésame, légumes mêlés, cébettes, sauce soja  
Vegetarien Pad Thai, (not spicy) rice noodles, tofu, mix vegetables, onions, soy sauce
- 19.80 € **LASAGNES – Salade verte**  
Lasagnes, beef and tomato bolognese – Green salad

 Végétarien Vegetarian  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



## VIANDES ET POISSON

- 31.20 € **L'ENTRECÔTE** (+/- 300g. avant cuisson) **sauce poivre vert ou au gorgonzola – Frites**  
Grilled beef rib steak with green pepper or gorgonzola cheese sauce – fries
- 23.60 € **HAMBURGER – Frites** (possibilité végétarien avec galette d'avoine et légumes)  
Buns, steak haché, cheddar, tomate, oignons, salade, sauce burger maison  
Buns, minced beef, cheddar cheese, tomato, onions, salad, burger sauce – fries
- 24.00 € **LE BURGER DE PORC EFFILOCHÉ – Frites**  
Buns, effiloché de porc confit avec oignons et sauce barbecue, salade  
The pulled pork burger: buns, confit and peeled pork shoulder with onions and barbecue sauce, salad - fries
- 28.90 € **SOURIS D'AGNEAU braisée à la provençale** (jus thym et ail légèrement томатé)  **NEW**  
Polenta crémeuse & ail confit  
Leg of lamb braised in the oven with thyme and light tomato sauce - cornmeal cooked with cream & braised garlic clove
- 23.20 € **CHOUCROUTE TAVERNE au diot fumé de Savoie**  **NEW**  
Choucroute, pommes de terre grenailles, saucisse de Strasbourg, petit salé, lard  
Sauerkraut with smoked sausage from Savoie (Diot), bacon, Strasbourg sausage, and boiled potatoes
- 26.20 € **TATAKI DE THON en croute de sésame**  **NEW**  
Thon cru juste saisi, sauce Teriyaki, servi avec légumes grillés du moment,  
Tataki of tuna wrapped in sesame seeds just snacked, teriyaki sauce, grilled vegetables of the moment

+3.00 €

**Changement de garniture**  
changes of garnish will be charge

+3.50 €

**Supplément sauce poivre vert ou gorgonzola**  
additional green pepper or gorgonzola sauce»

## FORMULE

du

## MIDI

**PÂTES À LA CRÈME DE TRUFFE ET BEAUFORT – Salade verte** 

Pastas with truffles cream and Beaufort cheese – Green salad

**BROWNIE CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN MAISON – Crème anglaise**

Brownie chocolate & pecan homemade - Custard

27.50 €

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 €.

La direction se réserve le droit de demander le règlement de l'addition à l'avance. Merci

The manager reserves the right to ask for the payment of the bill.. Thank you

# PLATS

# RÉGIONNAUX



- 22.60 € **LA TARTIFLETTE – Salade verte**  
 Pommes de terre, crème, lardons, oignons, reblochon  
*Potato slices cooked cream, bacon, onions and Reblochon cheese - green salad*
- 23.90 € **LA PERSIFLETTE – Salade verte**  
 Crozets au sarrasin, crème, lardons, oignons, Persillé de Tignes\*  
*Crozets (Buckwheat pasta from Savoie), cooked with cream, bacon, onions and soft bleu cheese from Tignes - green salad*
- 19.80 € **LA TARTE AU BEAUFORT et poireaux – Salade verte** 🌱  
*Beaufort cheese and leek quiche - green salad*
- 21.60 € **LA COCOTTE DE DIOTS – Crozets au sarrasin** **NEW**  
 Diots cuisinés au vin rouge, oignons et aromates  
*Pork Sausages from Savoie simmered with red wine and onions - crozet (Buckwheat pasta from Savoie)*
- 23.90 € **LE CRÉMEUX DE LA TAVERNE – Charcuterie, salade et toasts** **NEW**  
 Fromage fondant chaud entier, pointe d'ail et vin blanc  
*Whole cheese melted in the oven with a touch of garlic and white wine, served with 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.



Tenders poulet, frites <b>ou</b> pâtes à la bolognaise <i>Tenders and fries <b>or</b> pasta bolognese</i>	+	Cône glacé <b>ou</b> petit brownie choco pécan maison <i>Ice cream cone <b>or</b> small chocolate &amp; pecan nuts brownie</i>	+	1 Sucette 1 Lollipop
---	---	--	---	-------------------------

# "MAISON" PIZZA THE

Pizzas  
disponibles  
à emporter

Pizzas available to  
take away

## BASE TOMATE

- 15.00 € **SALAMI**  
Tomate, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, salami  
*Tomato, cheese, salami*
- 17.80 € **REINE**  
Tomate, mozzarella Fiore di Latte & Emmental,  
jambon blanc, champignons, origan  
*Tomato, cheese, ham, mushrooms, origano*
- 18.60 € **ROYALE** 🍷  
Tomate, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, jambon blanc, champignons, origan, œuf  
*Tomato, cheese, ham, mushrooms, oregano, egg*
- 17.80 € **VÉGÉTARIENNE** 🍷  
Tomate, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, oignons, poivrons, aubergines, courgettes,  
champignons  
*Tomato, fromage, onions, peppers, eggplant, zucchini, mushrooms*
- 17.80 € **FROMAGÈRE**  
Tomate, reblochon, gorgonzola, mozzarella, emmental  
*Tomato, reblochon, gorgonzola, mozzarella, emmental*
- 18.40 € **TÉXANE** **NEW**  
Tomate, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, oignons, viande hachée, cheddar, sauce barbecue  
*Tomato, cheese, onions, minced beef, cheddar, barbecue sauce*
- 20.90 € **BURRATA**  
Tomate, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, après cuisson : jambon sec, roquette, burrata  
*Tomato, cheese, dry cured ham, rocket salad, burrata*

## BASE CRÈME

- 18.40 € **INDIENNE** **NEW**  
Crème fraîche, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, émincé de poulet, oignons, curry  
*Cream, cheese, chicken filet, onions, curry*
- 17.80 € **SAVOYARDE**  
Crème fraîche, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, lardons, oignons, reblochon  
*Fresh cream, cheese, bacon, onions, reblochon cheese*
- 20.90 € **SUD OUEST** **NEW**  
Crème de truffes, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, magret fumé, pommes de terre, champignons  
*Summer truffles cream, cheese, smoked duck filet, potatoes, mushrooms*

### FORMULE PIZZA - Pizza deal 23.90 €

1 salade mixte + 1 pizza au choix\*  
+ 1 espresso

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

\* sauf Burrata & Sud d'Ouest - except Burrata & Sud d'Ouest (+3.50 €)

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*

# LES DOUCEURS

- 8.60 € **L'ASSIETTE DE FROMAGES** – Salade verte  
Reblochon, Beaufort  
*Plate of cheeses – Reblochon, Beaufort with green salad*
- 8.60 € **LE TIRAMISU** – Café
- 9.00 € **LE BROWNIE maison** – Chocolat d'Equateur 62 %, noix de pécan – glace vanille **NEW**  
*Homemade chocolate brownie with pecan nuts- a scoop of vanilla*
- 8.60 € **LA TARTELETTE AUX MYRTILLES maison** – Chantilly  
*Homemade Blueberry tartlet with whipped cream*
- 9.00 € **LA TARTE TATIN maison** – Crème fraîche **NEW**  
*Homemade upsidedown caramelized apple tart- fresh cream*
- 8.60 € **LE PÉCHÉ MIGNON** **NEW**  
*Choux garni de crème au Baileys – pot de sauce caramel au beurre salé  
Choux pastry garnished with Baileys cream – cup of salted butter caramel topping*
- 5.60 € **LE P'TI GOURMAND** – Café, madeleine, chantilly
- 9.50 € **LE GRAND GOURMAND** – Café, 4 douceurs, chantilly
- 4.00 € **L'AFFOGATO**  
*Glace à la vanille noyée dans un café expresso*

## Glaces

- 5.60 € **LA GLACE 2 BOULES** – Glace La Laitière  
Parfums : vanille, café, chocolat, fraise, caramel – sorbet citron, framboise  
*2 scoops of ice cream: vanilla, coffee, chocolate, strawberry, caramel - sorbet lemon, raspberry*
- 9.00 € **LE PARFAIT GLACÉ AU GÉNÉPI maison + shot Génépi (+3.50 €)**  **NEW**  
*Homemade Genepi flavored iced dessert*
- 9.00 € **LA COUPE MONT BLANC** – Glace vanille, crème de marron, **NEW**  
morceaux de châtaignes, meringue, chantilly  
*Vanilla ice cream, chestnuts cream, chestnut, meringue, whipped cream*
- 9.00 € **LA DAME BLANCHE** – Glace vanille, sauce chocolat, chantilly  
*Vanilla ice cream, chocolate topping, whipped cream*
- 9.00 € **LA MYRTILLE MELBA** – Glace vanille, myrtilles fruits, coulis, chantilly **NEW**  
*Vanilla ice cream, blueberries, whipped cream*
- 9.00 € **LA COUPE TATIN** – Glace vanille & caramel, sauce caramel, pommes caramélisées, chantilly  **NEW**  
*Vanilla & caramel ice cream, caramel topping, caramelized apple, whipped cream*
- 9.00 € **LE COLONEL** – Sorbet citron, vodka **NEW**  
*Lemon sorbet, Vodka*

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

# THE CRÊPES

dès 15h / starting at 3pm

## Gôûter Time MAISON

- 4.60 € CRÊPE BEURRE SUCRE *Butter and sugar*
- 5.20 € CRÊPE CITRON SUCRE *Lemon and sugar*
- 5.50 € CRÊPE CHOCOLAT ou CONFITURE *Chocolate or jam*
- 5.50 € CRÊPE CARAMEL AU BEURRE SALÉ *Caramel*
- 6.40 € CRÊPE NUTELLA
- 7.00 € CRÊPE GÉNÉPI *Genepi alcohol and sugar*
- 7.00 € CRÊPE GRAND MARNIER *Grand Marnier alcohol and sugar*
- 7.40 € CRÊPE GRANDE MOTTE *Chocolat, dôme de chantilly, pralins, copeaux de chocolat  
Chocolate, whipped cream napped by chocolate topping, pralines, chocolate chips*
- 7.40 € CRÊPE GRAND-MÈRE *Confiture, chantilly, amandes effilées, coulis de fruits  
Jam, whipped cream, almonds, fruits coulis*
- 8.40 € CRÊPE DES NEIGES *Caramel, 1 boule vanille, flocons de meringue, chantilly  
Caramel, vanilla ice cream, 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 €



## *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