



PLANCHE DUO DE CHARCUTERIES

Jambon sec Serrano & Lomo Iberico cebo de campo

14.60 €

CROQUETTES DE FROMAGE maison, crème moutarde douce **NEW**

*Halloumi et emmental en chapelure & crème à la moutarde et au miel
Homemade cheese in fried breadcrumbs & honey mustard cream dip*

8.60 €

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

Traditional terrine in its pot

8.60 €

LA BURRATA CRÉMEUSE ET PESTO ROSSO

Creamy Burratta & pesto rosso

8.60 €

ENJOY YOUR TIME
LES

PLATS FRAÎCHEUR

- 23.40 € **SAUMON GRAVELAX maison – pain aux graines toastés** (possibilité tartines sans gluten) **NEW**
*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*
- 23.00 € **LA SALADE FAÇON CAESAR** **NEW**
*Salade, tomates, croutons, poulet crispy, lard grillé, sauce caesar copeaux de parmesan
Salad, tomatoes, croutons, crispy chicken tenders, bacon, caesar sauce, parmesan flakes*
- 22.20 € **POKE BOWL VÉGÉTARIEN** (possibilité sans gluten) 
*Riz Japonica, sésame noir, mangues, wakamé, avocat, édamamé, cébettes, sauce poke
Japonica rice, black sesame seeds, mangoes, wakame, avocado, edamame, onions, poke sauce*
- 23.80 € **POKE BOWL POULET CRISPY**
*Riz Japonica, sésame noir, tenders poulet crispy, mangues, avocat, édamamé, cébettes, sauce poke
Japonica rice, black sesame seeds, crispy chicken tenders, mango, avocado, edamame, onions, poke sauce*



- 26.80 € **RISOTTO AUX GAMBAS** **NEW**
*Risotto crémeux au fumet de crustacés et parmesan, cébettes, gambas grillées
Creamy risotto cooked with shellfish stock, parmesan, onions, and grilled prawns*
- 23.80 € **WOK DE POULET –** (possibilité sans gluten) **NEW**
*Nouilles de riz, émincé de poulet, sésame noir, légumes poêlés, cébettes, cacahuètes,
sauce soja sucrée
Chicken Wok, rice noodles, chicken, black sesame seeds, mix vegetables, onions, peanuts, sweet soy sauce*
- 22.20 € **WOK VÉGÉTARIEN –** (possibilité sans gluten)  **NEW**
*Nouilles de riz, tofu snacké, sésame noir, légumes poêlés, cébettes, cacahuètes, sauce soja sucrée
Chicken Wok, rice noodles, tofu, black sesame seeds, mix vegetables, onions, peanuts, sweet soy sauce*
- 21.80 € **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



NOS VIANDES

- 32.20 € **L'ENTRECÔTE** (+/- 300g. avant cuisson) **sauce poivre vert ou au gorgonzola – Frites ou gratin**
Grilled beef rib steak with green pepper or gorgonzola cheese sauce – fries or potatoes gratin
- 24.50 € **CHEESEBURGER – Frites** (possibilité végétarien avec galette d'avoine et légumes)
Buns, steak haché, cheddar, tomate, compotée d'oignons, cornichons pickels, salade, sauce burger maison
Buns, minced beef, cheddar cheese, tomato, onions, gherkins pickles, salad, burger sauce – fries
- 24.80 € **LE BURGER DE PORC EFFILOCHÉ – Frites**
Buns, effiloché de porc confit, sauce barbecue, compotée d'oignons, cornichons pickels, salade
The pulled pork burger: buns, confit and peeled pork chuck with onions and barbecue sauce, gherkins pickles, salad - fries
- 30.40 € **JARRET D'AGNEAU confit aux épices et miel** (légèrement томатé) **NEW**
Butternut rôtie et oignon caramélisé
Leg of lamb braised in the oven with spices and light tomato sauce with honey – roasted butternut and grilled onion
- 23.60 € **TARTARE DE BOEUF à l'italienne – Frites** **NEW**
Tartare au couteau, préparé avec cornichons, échalotes, et pignons de pin, parmesan, tomates confites et basilic – œuf
Knife beef Tartar, prepared with gherkins, shallots, and pine cones, parmesan, preserved tomatoes and basil – egg

+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 MAISON – Crème anglaise
Brownie chocolate & nuts homemade - Custard

28.40 €

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 €.

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



- 23.20 € **LA TARTIFLETTE – Salade verte**
Pommes de terre, crème, lardons, oignons, Reblochon
Potato slices cooked cream, bacon, onions and Reblochon cheese - green salad
- 24.60 € **LA PERSIFLETTE – Salade verte**
Croquets au sarrasin, crème, lardons, oignons, Persillé de Tignes*
Croquets (Buckwheat pasta from Savoie), cooked with cream, bacon, onions and soft bleu cheese from Tignes - green salad
- 20.20 € **LA TARTE AU BEAUFORT et poireaux – Salade verte** 🍷
Beaufort cheese and leek quiche - green salad
- 22.20 € **LA COCOTTE DE DIOTS – Croquets au sarrasin**
Diots de Savoie cuisinés au vin blanc, oignons, tomates et aromates
Pork Sausages from Savoie simmered with white wine, onions and tomato - crozet (Buckwheat pasta from Savoie)

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 ou pâtes à la bolognaise <i>Tenders and fries or pasta bolognese</i>	+	Cône glacé ou petit brownie choco noix maison <i>Ice cream cone or small chocolate & nuts brownie</i>	+	1 Sucette 1 Lolipop
---	---	---	---	------------------------

"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
Tout ingrédient supplémentaire *
(extra topping) + 1.50 €
* sauf Burrata / except Burrata (+3.50 €)
- 18.00 € **REINE**
Tomate, mozzarella Fiore di Latte & Emmental,
jambon blanc, champignons, origan
Tomato, cheese, ham, mushrooms, origano
- 18.70 € **ROYALE**
Tomate, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, jambon blanc, champignons, origan, œuf
Tomato, cheese, ham, mushrooms, origano, egg
- 18.00 € **VÉGÉTARIENNE** 
Tomate, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, oignons, poivrons, aubergines, courgettes,
champignons
Tomato, fromage, onions, peppers, eggplant, zucchini, mushrooms
- 18.20 € **FROMAGÈRE**
Tomate, reblochon, gorgonzola, mozzarella, emmental
Tomato, reblochon, gorgonzola, mozzarella, emmental
- 18.70 € **TÉXANE**
Tomate, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, oignons, viande hachée, cornichons pickles, cheddar,
sauce barbecue
Tomato, cheese, onions, minced beef, pickles, cheddar, barbecue sauce
- 21.00 € **BURRATA**
Tomate, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, après cuisson : jambon sec, roquette, burrata
Tomato, cheese, dry cured ham, rocket salad, burrata

Pizza à partager +5.00 €
(pour couvert et assiette supplémentaire)

BASE CRÈME

- 18.50 € **INDIENNE** 
Crème fraîche, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, émincé de poulet, oignons, curry
Cream, cheese, chicken filet, onions, curry
- 18.50 € **SAVOYARDE**
Crème fraîche, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, lardons, oignons, reblochon
Fresh cream, cheese, bacon, onions, reblochon cheese
- 21.00 € **SUD OUEST** 
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 24.00 €

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 pizza Burrata & Sud d'Ouest - except pizza 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 72 %, noix – glace vanille **NEW**
Homemade chocolate brownie with nuts- a scoop of vanilla
- 9.00 € **LA TARTELETTE AUX MYRTILLES maison** – Chantilly
Homemade Blueberry tartlet with whipped cream
- 9.00 € **LA TARTE TATIN maison** – chantilly
Homemade upsidetdown caramelized apple tart- whipped cream
- 8.60 € **RIZ AU LAIT maison** – Caramel beurre salé  **NEW**
Rice pudding, topped with salted butter caramel
- 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 € **LA DAME BLANCHE** – Glace vanille, sauce chocolat, chantilly
Vanilla ice cream, chocolate topping, whipped cream
- 9.00 € **LA MYRTILLE MELBA** – Glace vanille, myrtilles fruits & confiture, chantilly **NEW**
Vanilla ice cream, blueberries, whipped cream
- 9.00 € **LA COUPE TATIN** – Glace vanille & caramel, sauce caramel, pommes caramélisées, chantilly
Vanilla & caramel ice cream, caramel topping, caramelized apple, whipped cream
- 9.00 € **LE COLONEL** – Sorbet citron, vodka
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 €

dès 15h / starting at 3pm

CRÊPES

MAISON

Gôûter Time

- 4.60 € | **CRÊPE BEURRE SUCRE** *Butter and sugar*
- 5.20 € | **CRÊPE CITRON SUCRE** *Lemon and sugar*
- 5.50 € | **CRÊPE CAMEL AU BEURRE SALÉ ou CHOCOLAT** *Salted butter Caramel or Chocolate*
- 6.50 € | **CRÊPE NUTELLA**
- 7.00 € | **CRÊPE GRAND MARNIER** *Grand Marnier alcohol and sugar*
- 7.50 € | **CRÊPE BUENO** *Chocolat, chocolat blanc, brisures de biscuit, pralins, glace vanille* **NEW**
Chocolate, white chocolate, wafer chips, pralin, vanilla ice cream
- 7.50 € | **CRÊPE GRAND-MÈRE** *Confiture de myrtilles, chantilly, amandes effilées* **NEW**
Blueberries Jam, whipped cream, almonds
- 7.50 € | **CRÊPE GRAND-PÈRE** *Crème de marrons, chantilly, amandes effilées* **NEW**
Chestnuts cream, whipped cream, almonds
- 8.50 € | **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