



PLANCHETTE DE CHARCUTERIES

Jambon sec San Daniel & Coppa - beurre, cornichons, gressini

14.60 €

CROQUETTES DE PARMESAN maison, crème cheese, oignons confits

Homemade parmesan in fried breadcrumbs, cream cheese & onions 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

23.20 €

BURGER de SAUMON GRAVELAX maison (possibilité tartines sans gluten) **NEW**

Buns feuilleté croustillant, meli melo nordique (fenouil, choux rouge, aneth), pickles oignons rouges, chantilly, concombre, roquette

Homemade gravelax salmon burger - mix of vegetables (arugula, dill, coriander) & whipped cream with dill

23.20 €

LA SALADE INSPIRATION CAESAR **NEW**

Salade, tomates, croutons, émincé de poulet, lard grillé, sauce caesar, copeaux de parmesan

Salad, tomatoes, croutons, chicken, bacon, caesar sauce, parmesan flakes

23.20 €

POKE BOWL VÉGÉTARIEN (possibilité sans gluten)

Riz Japonica, sésame noir, mangues, wakamé, avocat, édamamé, sauce poke

Japonica rice, black sesame seeds, mangoes, wakame, avocado, edamame, poke sauce

24.80 €

POKE BOWL POULET CRISPY

Riz Japonica, sésame noir, tenders poulet crispy, mangues, avocat, édamamé, sauce poke

Japonica rice, black sesame seeds, crispy chicken tenders, mango, avocado, edamame, poke sauce



23.80 €

RISOTTO AUX PLEUROTTE & JAMBON SANS DANIEL **NEW**

Risotto revenu à l'huile d'olive, parmesan & pignons de pins

Oyster mushroom & San Daniel Ham risotto (risotto sauté in olive oil, parmesan cheese & pine nuts)

24.80 €

WOK N' PORK – (possibilité sans gluten) **NEW**

Nouilles japonaise, sésame noir, émincé de porc, légumes mêlés, cébettes, cacahuètes, sauce wok

Pork Wok, japan noodles, pork meat, black sesame seeds, mix vegetables, onions, peanuts, wok sauce

23.20 €

WOK VÉGÉTARIEN – (possibilité sans gluten)

Nouilles japonaise, tofu snacké, sésame noir, légumes poêlés, cébettes, cacahuètes, sauce wok

Vegetarien Wok, japan noodles, tofu, black sesame seeds, mix vegetables, onions, peanuts, wok sauce

22.80 €

LASAGNES maison – Salade verte

À la viande de boeuf et sauce tomate

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

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

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



NOS VIANDES & POISSON

- 33.20 € **L'ENTRECÔTE** (+/- 300g. avant cuisson) **sauce poivre vert ou au bleu du Vercors AOP – Frites ou écrasé de pommes de terre, salade**
Grilled beef rib steak with green pepper or blue cheese sauce – fries or mashed potatoes & green salad
- 25.20 € **CHEESEBURGER – Frites** (possibilité végétarien avec galette d'avoine et légumes)
Buns, steak haché, sauce cheddar, tomate, compotée d'oignons, cornichons pickles, salade, sauce burger
Cheeseburger buns, minced beef, cheddar cheese, tomato, onions, gherkins pickles, salad, burger sauce – fries
- 25.20 € **BURGER DE POULET CRISPY – Frites** **NEW**
Buns, poulet crispy, sauce cheddar, tomate, compotée oignons, cornichons pickles, salade, sauce barbecue
Chicken burger : buns, crispy chicken, cheddar cheese sauce, tomato, onions, gherkins pickles, salad, barbecue sauce – fries
- 31.20 € **JARRET D'AGNEAU** confit, jus réduit au vin rouge et thym **NEW**
Patates douces rôties et oignon caramélisé
Leg of lamb braised in the oven with a red wine sauce and thyme – roasted sweet potatoes and grilled onion
- 31.20 € **ONGLET DE VEAU** au beurre sarrasin & sarriette – ratatouille, salade **NEW**
Veal onglet cooked with butter blended with buckwheat and aromatic herb – green salad, ratatouille
- 32.20 € **DEMI MAGRET DE CANARD** cuit en basse température, sauce myrtilles **NEW**
Poêlée de pleurotes, écrasé de pommes de terre, tuile de pain d'épices
Half duck breast, blueberry sauce, sautéed oyster mushrooms & mashed potatoes, gingerbread tuile
- 26.20 € **PAVÉ DE SAUMON** sauce vierge et émulsion à l'oseille **NEW**
Crozets sautés au beurre
Salmon steak with an olive oil sauce with herbs, sorrel emulsion - buckwheat pasta

+3.50 €
2x ribs de maïs
2x corn ribs

+6.00 €
Accompagnement supplémentaire
Additional side dish

FORMULE du MIDI

PÂTES À LA CRÈME TRUFFÉE ET BEAUFORT – Salade verte 
Pastas with truffles cream and Beaufort cheese – Green salad

FONDANT CHOCOLAT MAISON – au grué de cacao - crème anglaise
Homemade chocolate fondant, with cocoa nibs - custard

28.60 €

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

RÉGIONAUX

- 24.20 € **LA TARTIFLETTE – Salade verte**
 Pommes de terre, crème, lardons, oignons, Reblochon AOP
Potato slices cooked cream, bacon, onions and Reblochon cheese - green salad
- 26.80 € **LA TARTIFLETTE à la truffe – Salade verte**
 Pommes de terre, crème truffée, lardons, oignons, Reblochon AOP
Tartiflette with truffles cream – green salad
- 25.60 € **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
- 22.20 € **LA TARTE AU BEAUFORT et poireaux – Salade verte** 🌱
Beaufort cheese and leek quiche - green salad
- 23.20 € **LES DIOTS au vin blanc – Crozets**
Pork Sausages from Savoie simmered with white wine and onions - Crozets (buckwheat pasta from Savoie)
- 25.20 € **LE CRÉMEUX DE LA TAVERNE**
 Comptée d'oignons, pomme de terre au four, salade, fromage entier rôti
 avec une tombée de vin blanc
Whole cheese melted in the oven with a touch of white wine, served with stewed onions, baked potatoes, salad

+4.80 €
jambon sec
 cured ham

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.



Jusqu'à 9 ans
 Up to 9 years old
 13.20 €

Tenders poulet, frites
ou pâtes beurre jambon blanc
Tenders and fries
or pasta butter & ham



Cône glacé **ou** petit fondant
 chocolat maison
Ice cream cone
or small chocolate cake



I Sucette
 I Lolipop

„MAISON“ PIZZA THE PIZZA



BASE TOMATE

15.00 €	SALAMI Tomate, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, salami <i>Tomato, cheese, salami</i>	Tout ingrédient supplémentaire * (extra topping) + 1.60 € * sauf Burrata / except Burrata (+4.00 €)
18.00 €	REINE Tomate, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, jambon blanc, champignons, origan <i>Tomato, cheese, ham, mushrooms, origano</i>	Pizza à partager +5€ /pers. partageant (pizza to share charge +5€ /pers sharing)
18.70 €	ROYALE Tomate, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, jambon blanc, champignons, origan, œuf <i>Tomato, cheese, ham, mushrooms, oregano, egg</i>	
18.00 €	VÉGÉTARIENNE Tomate, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, oignons, poivrons, aubergines, courgettes, champignons <i>Tomato, fromage, onions, peppers, eggplant, zucchini, mushrooms</i>	
19.00 €	FROMAGÈRE Tomate, reblochon AOP, bleu du Vercors AOP, mozzarella Fiore di Latte, emmental <i>Tomato, Reblochon, Blue cheese, Mozzarella, Emmental</i>	
19.00 €	TÉXANE Tomate, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, oignons, boeuf haché, cornichons pickles, cheddar, sauce barbecue <i>Tomato, cheese, onions, minced beef, pickles, cheddar, barbecue sauce</i>	
21.50 €	BURRATA Tomate, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, après cuisson : jambon sec, roquette, burrata <i>Tomato, cheese, after cooked: cured ham, arugula salad, burrata</i>	

BASE CRÈME

18.00 €	CHÈVRE MIEL Crème fraîche, fromage de chèvre, après cuisson : miel, roquette <i>Cream, goat cheese, after cooked: honey, arugula salad</i>
18.50 €	SAVOYARDE Crème fraîche, mozzarella Fiore di Latte & Emmental, lardons, oignons, reblochon AOP <i>Fresh cream, cheese, bacon, onions, reblochon cheese</i>

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 - except Burrata pizza (+4.00 €)

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

+3.60 €
shot
Calvados

8.60 € **LA CRÈME VANILLE** – chapelure de pralins  **NEW**
Homemade vanilla creamy custard, with pralin

9.00 € **LE FONDANT AU CHOCOLAT** maison – au gruë de cacao, crème anglaise **NEW**
Homemade cocoa fondant with cocoa nibs – vanilla custard

9.00 € **TARTELETTE MYRTILLES** de notre boulanger – Chantilly
Blueberry tartlet with whipped cream

9.00 € **TARTELETTE aux pommes façon crumble** – glace caramel beurre salé **NEW**
Homemade crumble apple tartlet - caramel ice cream

9.00 € **CHEESECAKE spéculoos** en verrine **NEW**
Cheesecake with speculoos in a pot

5.60 € **LE P'TI GOURMAND** – Café, madeleine, chantilly

9.50 € **LE GRAND GOURMAND** – Café, 4 douceurs, chantilly

4.00 € **L'AFFOGATO** – Café, 1 boule de glace vanille
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 COUPE MONT BLANC** – Glace vanille, crème de marron, brisures de marrons, meringue, chantilly
Vanilla ice cream, chestnuts cream, chestnuts chips, meringue, whipped cream

9.00 € **LA COUPE TATIN** – Glace vanille & caramel, sauce caramel, pommes cuites, chantilly
Vanilla & caramel ice cream, caramel topping, cooked apple, whipped cream

9.00 € **LE COLONEL** – Sorbet citron, vodka
Lemon sorbet, Vodka

Supplément Chantilly +1.60 € | 1 boule de glace +2.60 € Suppl. whipped cream +1.60 € | 1 scoop of ice cream : 2.60 €

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

dès 15h / starting at 3pm

CRÊPES

MAISON

Gôûter Time

4.80 €	CRÊPE BEURRE SUCRE <i>Butter and sugar</i>
5.30 €	CRÊPE CITRON PRESSÉ SUCRE <i>Lemon and sugar</i>
5.60 €	CRÊPE Caramel AU BEURRE SALÉ ou CHOCOLAT <i>Salted butter Caramel or Chocolate</i>
5.60 €	CRÊPE CONFITURE MYRTILLE <i>Blueberries Jam</i>
6.60 €	CRÊPE NUTELLA
7.20 €	CRÊPE GRAND MARNIER SUCRE <i>Grand Marnier alcohol and sugar</i>
7.60 €	CRÊPE BUENO <i>Chocolat, chocolat blanc, brisures de biscuit, pralins, glace vanille</i> <i>Chocolate, white chocolate, wafer chips, pralin, vanilla ice cream</i>
7.60 €	CRÊPE GRAND-MÈRE <i>Confiture de myrtilles, chantilly, amandes effilées</i> <i>Blueberries Jam, whipped cream, almonds</i>
7.60 €	CRÊPE GRAND-PÈRE <i>Crème de marrons, chantilly, amandes effilées</i> <i>Chestnuts cream, whipped cream, almonds</i>
8.60 €	CRÊPE DES NEIGES <i>Caramel, 1 boule vanille, flocons de meringue, chantilly</i> <i>Caramel, vanilla ice cream, meringue flakes, whipped cream</i>

Supplément Chantilly +1.60 € | 1 boule de glace +2.60 €
Suppl. whipped cream +1.60 € | 1 scoop of ice cream : 2.60 €



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