



Restaurant - Bar à manger

---

Sainte Foy

# MIENU



Restaurant · Bar à manger

Sainte Foy

## Cuisine Maison à partir de produits frais

### All home cooked from fresh produce

#### Les Pizzas (sur place ou à emporter – eat in or takeaway)

A base de farine et de sauce tomate bio italienne (organic pizza dough and tomato sauce)

#### **Anna** **14 €**

Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, mozzarella di bufala, basilic frais  
*Tomato sauce, mozzarella di bufala, fresh tomatoes, mozzarella di bufala, fresh basil*

#### **Roberta** **13 €**

Sauce tomate, mozzarella, reblochon laitier au lait cru, gorgonzola, pecorino (fromage italien de brebis) *Tomato sauce, mozzarella, reblochon, gorgonzola, pecorino (sheep milk)*

#### **Emilia** **12 €**

Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, tomates confites, olives  
*Tomato sauce, mozzarella, anchovy, capers, tomato confit, olives*

#### **Antonella** **12 €**

Sauce tomate, mozzarella, Spianata piquante (épicé), poivrons  
*Tomato sauce, mozzarella, spicy Spianata, peppers*

#### **Giulia** **12 €**

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, champignons de Paris, pecorino, olives  
*Tomato sauce, mozzarella, raw ham, Paris mushrooms, pecorino (sheep milk), olives*

#### **Reine** **11 €**

Sauce tomate, mozzarella, jambon  
*Tomato sauce, mozzarella, ham*

#### **Margarita** **10 €**

Sauce tomate, mozzarella *Tomato sauce, mozzarella*

**La petite Valentina** pour les moins de 10 ans /under 10 years **8 €**  
sauce tomate, mozzarella et jambon (ham)



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

## Salades

Nos salades sont assaisonnées de sauce vinaigrette  
*vinaigrette sauce*

*all our salads served with*

### La salade Florentine

5 €

Une salade verte de saison *mix of seasonal salad*

### L'assiette italienne

12 €

Tomates, mozzarella di bufala, basilic frais, oignons cibette, huile d'olive italienne, vinaigre balsamique *tomatoes, mozzarella di bufala, fresh basil, cibette onions, Italian olive oil, balsamic vinegar*

### La salade verdurette

12,50 €

Tomates, quinoa, courgettes, haricots verts croquants, cibette et son œuf poché  
*tomatoes, quinoa, zucchini, crunchy French bean, poached egg*

### La salade Augustine

13,50 €

Salade mélangée, fromage de chèvre, figues confites, tomates confites, poivrons, champignons de paris, pignon de pin *mixed salad, goat cheese, confit tomatoes and figs, peppers, Paris mushrooms, pine nuts, pecorino (sheep milk)*

### La salade Joséphine

13,50 €

Notre salade savoyarde : Salade mélangée, lardons chaud, fromage de savoie, cerneaux de noix, croutons, œuf poché *mixed salad, warm lardons, cheese of Savoie, nuts kernels, bread croutons, poached egg*

### La salade W

15 €

Tomates, mozzarella di bufala, oignons cibette, salade verte, melon, jambon de Parme, basilic frais *Tomatoes, mozzarella di bufala, cibette onions, green salad, melon, raw ham from Parma, fresh basilic*



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

## Cuisine Maison à partir de produits frais

All home cooked from fresh produce

### Nos spécialités locales - Local dishes

(sur place ou à emporter – eat in or takeaway)

**Fondue Savoyarde** avec salade verte *Cheese fondue with salad* 19 €

Prix par personne – minimum 2 personnes

Price per person – minimum 2 people

Uniquement sur place – *only eat on the spot*

**Supplément charcuterie** 5 €

**Boîte chaude** 21 €

Fromage vacherin chaud servi avec des pommes de terre, charcuterie et salade verte

*Vacherin (cheese) with potatoes, charcuterie and green salad*

**Diots au vin blanc /Polenta** 16 €

Saucisse de Savoie, oignons, vin blanc et semoule de maïs (spécialité italienne)

*Local sausages, onions, home cooking with white wine - semolina of corn*

**Tartiflette** 15 €

Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon fermier au lait cru, crème

*Potatoes, bacon, onion, reblochon and cream*



Restaurant - Bar à manger  
Sainte Foy

## Cuisine Maison à partir de produits frais All home cooked from fresh produce

### Côté viande

**Tartare de viande préparé 180g** **17 €**  
Préparé au couteau légèrement épicé accompagné de frites maison *meat tartar & home made fries*

### Nos planches bistro

sur place ou à emporter – eat in or takeaway

**Planche savoyarde mixte** **2 pers.** **21 €**  
Planche avec une sélection de salaisons, terrine locale, fromages locaux et petits accompagnements  
*Mixed local sausage and cheese cheese to share*

**Terrine artisanale le Père Ruiller à Seez (180 g)** **10 €**  
*Au choix : Nature, Myrtille ou Beaufort*  
*Choice : Nature, blueberry or Beaufort cheese*

**Bol de frites** **4 €**  
Frites maison non épluchées *home-made fries*

### Côté Enfant (moins de 10 ans) Children (under 10)

**Menu enfant** **9,50 €**  
Jambon frites *ham with homemade fries*  
Une boule de glace au choix (Vanille/Chocolat/fraise/citron) *One icecream scoop of your choice (vanilla/chocolate/strawberry/lemon)*  
Un jus de pomme ou orange (20cl) ou un sirop à l'eau *One orange/apple juice (20cl) or one syrup*



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

## Les desserts faits maison *homemade desserts*

<b>Panna cotta au coulis de fruits rouges</b>	<i>redberry panna cotta</i>	<b>7 €</b>
<b>Salade de fruits frais (en fonction des arrivages)</b>		<b>5,50 €</b>
<i>Fresh fruit salad (using the freshest available market produce)</i>		
<b>Faisselle au coulis de fruits rouges</b>		<b>5 €</b>
<i>Cottage cheese</i>		
<b>Tiramisu recette originale à l'alcool d'Amaretto</b>		<b>8 €</b>
<b>Boule de glace au choix (vanille, chocolat, fraise, citron, café)</b>		
<i>ice cream scoops of your choice (vanilla, chocolate, strawberry, lemon, coffee)</i>		
<b>1 boule</b>	<b>1 ice cream scoop</b>	<b>2 €</b>
<b>2 boules</b>	<b>2 ice cream scoops</b>	<b>3 €</b>
<b>3 boules</b>	<b>3 ice cream scoops</b>	<b>4 €</b>
<b>Glaces au choix</b>		<b>3,50 €</b>
<b>Bâtonnets Toblerone (chocolat blanc/white chocolate ou chocolat lait/milk chocolate), glace TWIX, glace MARS, cône caramel DAIM, glace SO FUZZ fusée oasis framboise tropical citron</b>		
<b>Supplément Chantilly maison</b>		<b>1,50€</b>