



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

MIENU

Cuisine Maison à partir de produits frais
Home-made cuisine using fresh ingredients



Restaurant - Bar à manger
Sainte Foy

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 - 14,50 €

Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, mozzarella di bufala, basilic frais

Tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, mozzarella di bufala, fresh basil

Antonella - 13,50 €

Sauce tomate, mozzarella, lardons, Reblochon laitier au lait cru, pommes de terre et confit d'oignons

Tomato sauce, mozzarella, bacon, Reblochon, potatoes & candied onions

Roberta - 13,50 €

Sauce tomate, mozzarella, Reblochon laitier au lait cru, Gorgonzola et Pecorino (fromage de brebis)

Tomato sauce, mozzarella, Reblochon, Gorgonzola & Pecorino (sheep milk)

Roma - 13 €

Sauce tomate, mozzarella, spianata et poivrons frais

Tomato sauce, mozzarella, spianata & fresh peppers

Emilia - 13 €

Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, tomates confites et olives

Tomato sauce, mozzarella, anchovy, capers, candied tomatoes & olives

Giulia - 13 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, champignons de Paris, pecorino (fromage de brebis) et olives

Tomato sauce, mozzarella, raw ham, button mushrooms, pecorino (sheep milk) & olives

Regina - 12 €

sauce tomate, mozzarella et jambon blanc

Tomato sauce, mozzarella & cooked ham

Margarita - 11 €

sauce tomate et mozzarella

Tomato sauce & mozzarella



Restaurant · Bar à manger

Sainte Foy

Salades

Notre salade mélangée est composée d'un mélange de Mesclun, roquette et mâche (variable selon arrivage). Nos salades mélangées sont assaisonnées de vinaigrette

all our mix of salad are served with vinaigrette sauce

La salade Florentine - 5 €

Une salade verte de saison

Mix of seasonal salad

La salade Italienne - 12,50 €

Tomate, mozzarella di bufala, basilic frais, oignons cébette, huile d'olive italienne, vinaigre balsamique

Tomatoes, mozzarella di bufala, fresh basil, cebette onions, italian oliv oil, balsamic vinegar

La salade Augustine - 14,50 €

Salade mélangée, fromage de chèvre, figes et tomates confites, poivrons frais, champignons de Paris, pignons de pin et pecorino (fromage de brebis italien)

Mixed salad, goat chease, candied figs and tomatoes, fresh peppers , button muschrooms, pine nuts and pecorino (sheep milk)

La salade Césarine - 14,50 €

Salade mélangée, poulet fermier, croutons, poivrons frais, tomates confites, œufs durs, pignons de pin et pecorino (fromage de brebis italien)

Mixed salad, free-range chicken, fresh peppers, candied tomatoes, hard-boiled eggs, pine nuts, pecorino (sheep milk)

La salade Joséphine - 14,50 €

Notre salade savoyarde : salade mélangée, lardons chauds, fromage de Savoie, cerneaux de noix, œuf poché, croutons et pecorino (fromage de brebis italien)

Mixed salad, warm bacon bits, cheese of Savoie, nuts kemels, bread croutons, poached egg and pecorino (sheep milk)

La salade W - 15 €

Tomate, mozzarella di bufala, basilic frais, oignons cebette, salade verte, melon, jambon de Parme, huile d'olive italienne, vinaigre balsamique

Tomatoes, mozzarella di bufala, fresh basil, cebette onions, mixed salad, melon, raw ham from Parma, italian oliv oil, balsamic vinegar



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

Nos spécialités savoyardes - Local dishes

Fondue Savoyarde traditionnelle - 19 €

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Beaufort, Emmental, Gruyère de Savoie, et Comté fondus, parfumé au vin blanc flambé et Kirsch, servie avec une salade verte

Prix par personne – minimum 2 personnes - uniquement sur place

Bread croutons for dipping into a pot of Beaufort, Emmental, Gruyère de Savoie and Comté fondue, flavoured with white wine & Kirsch, served with a green salad

Price per person – minimum 2 people – only on the spot

Supplément charcuterie - 5 €

Additional cold meat platter

Boîte chaude - 21 €

Fromage vacherin artisanal fondu dans sa boîte, servi avec sa charcuterie, salade verte et pommes de terre vapeur

Melted vacherin cheese of Savoie served in its box, with cold meats, green salad & steamed potatoes

Diots au vin blanc et Polenta - 16 €

Saucisse de Savoie, oignons, vin blanc et gâteau de Polenta (spécialité italienne) à base de semoule de maïs

Local sausages, onions, white wine & semolina of corn

Tartiflette - 15 €

Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon fermier au lait cru fondu et gratiné au four, crème et salade verte

Potatoes, bacon bits, onions, melted Reblochon with raw cow's milk, cream and green salad

Côté Viande (Race Charolaise)

Tartare de viande de boeuf 180g - 17 €

Préparé au couteau et assaisonné, légèrement épicé et accompagné de frites

Beef tartar lightly spicy & fries



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

Nos planches et assiettes bistro

Planche savoyarde mixte 2 personnes - 21 €

Planche savoyarde mixte 1 personne - 12 €

Planche avec une sélection de salaisons, terrine locale, fromages locaux et petits accompagnements Mixed local sausage and cheese to share

Planche charcuterie 2 personnes - 20 €

Assiette charcuterie 1 personne - 11 €

Planche avec une sélection de salaisons et petits accompagnements

Mixed local sausage to share

Planche fromages 2 personnes - 20 €

Assiette fromages 1 personne - 11 €

Planche avec une sélection de fromages et petits accompagnements

Mixed local 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 - 5 €

fries

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

Menu Enfant Kids Menu - 11 €

- de 10 ans - 10 years old

Jambon frites ou aiguillettes de poulet (nuggets) Fresh minced steak of beef or cooked ham or chicken nuggets with 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 (20cl) ou un sirop à l'eau One apple juice (20cl) or one syrup



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

Cuisine Maison à partir de produits frais
Home-made cuisine using fresh ingredients

Nos Desserts

Faisselle au coulis de fruits rouges - 5 €

Cottage cheese with coulis of redberry

Salade de fruits frais (en fonction des arrivages) - 6 €

Fresh fruit salad (using the freshest available market produce)

Panna cotta au coulis de fruits rouges - 7 €

Panna Cotta with coulis of Redberry

Crème brûlée à la vanille Bourbon - 7 €

Bourbon vanilla creme brulee

Mousse au chocolat - 7,50 €

Chocolate Mousse

Tiramisu - 8 €

Recette originale à l'alcool d'Amaretto, mascarpone et cacao amer

Original receipt with Amaretto liqueur, mascarpone, Chantilly cream & bitter cocoa



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

Glaces Icecream

Boule de glace au choix (vanille, chocolat, fraise, citron, café)

Ice cream scoops of your choice (vanilla, chocolate, strawberry, lemon & coffee)

2 boules - 4,50 €

2 ice cream scoops

3 boules - 5,50 €

3 ice cream scoops

Glaces au choix - 3,50 €

Magnum chocolat blanc white chocolate

Glace Twix

glace Mars

cône Kinder

Supplément Chantilly - 1,50 €

Extra Chantilly

Supplément coulis de fruits rouge - 1,50 €

Extra coulis of redberry



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

MIENU

Cuisine Maison à partir de produits frais
Home-made cuisine using fresh ingredients