



Restaurant - Bar à manger

---

Sainte Foy

# MIENU

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

Tous les produits de notre carte sont également à emporter. Tarifs à emporter disponibles au Bar

All items on our menu are available to take away. Prices to take away available at the bar



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

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

Tous les produits de notre carte sont également à emporter. Tarifs disponibles au Bar

All items on our menu are available to take away. Tariffs to take away available at the bar

### Nos hamburgés

Pain maison fait dans notre atelier – home-made buns

Viande charolaise et fromage locaux – meat and cheese from local producers

#### **Le W** (le classique revisité) - 21 €

Steack haché frais de bœuf, tomme de Savoie au lait cru de vache, tranche de bacon, cornichons, confit d'oignons, sauce barbecue façon W et frites maison non épluchées

Fresh minced steak of beef, tomme de Savoie with raw cow's milk, slice of bacon, pickles, onion confit, barbecue sauce & home-made fries

#### **Le Marius** (une pure invention du W) - 21 €

Steack haché frais de bœuf, Reblochon laitier au lait cru de vache, tomates confites, cornichons, sauce cocktail façon W et frites maison non épluchées

Fresh minced steak of beef, melty Reblochon with raw cow's milk, candied tomatoes, pickles, cocktail sauce & home-made fries

#### **Le Gustave** (légèrement épicé / lightly spicy) - 20 €

Poulet fermier, tomme de Savoie au lait cru de vache, poivrons grillés, confit d'oignons, sauce curry rouge façon W et frites maison non épluchées

Free-range chicken, tomme de Savoie with raw cow's milk, roasted peppers, onion confit, red curry sauce & home-made fries

#### **Le Valentin** (notre burger végétarien / veggie burger) - 20 €

Galette de légumes selon arrivage, tomme de Savoie au lait cru de vache, champignons de Paris, tomates confites, sauce tartare façon W et frites maison non épluchées

Vegetable cakes according to arrival, tommes de Savoie with raw cow's milk, button mushrooms, candied tomatoes, tartar sauce & home-made fries



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 - 16,50 €

Pizza truffée et mozzarella di Bufala

Truffle pizza with mozzarella di Bufala

### Mamma - 16 €

Sauce tomate, mozzarella, artichauts, tomates confites, jambon cru, pecorino (fromage de brebis italien), salade de saison et olives  
Tomato sauce, mozzarella, artichokes, candied tomatoes, raw ham, pecorino (sheep milk), seasonal salad & olives

### Antonella - 15,50 €

Sauce tomate, mozzarella, lardons, Reblochon laitier au lait cru, pommes de terre et confit d'oignons  
Tomato sauce, mozzarella, bacon, Reblochon, potatoes & candied onions

### Bianca - 15,50 €

Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons confits et olives  
Tomato sauce, mozzarella, minced meat, candied onions & olives

### Roberta - 15,50 €

Sauce tomate, mozzarella, Reblochon laitier au lait cru, Gorgonzola et Pecorino (fromage de brebis)  
Tomato sauce, mozzarella, Reblochon, Gorgonzola & Pecorino (sheep milk)

### Roma - 15 €

Sauce tomate, mozzarella, spianata et poivrons frais  
Tomato sauce, mozzarella, spianata & fresh peppers

### Emilia - 15 €

Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, tomates confites et olives  
Tomato sauce, mozzarella, anchovy, capers, candied tomatoes & olives

### Giulia - 15 €

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 - 14,50 €

sauce tomate, mozzarella et jambon blanc

Tomato sauce, mozzarella & cooked ham

### Margarita - 13,50 €

sauce tomate et mozzarella

Tomato sauce & mozzarella



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

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

Tous les produits de notre carte sont également à emporter. Tarifs disponibles au Bar

All items on our menu are available to take away. Tarrifs to take away available at the bar

## **Salades**

**Nous vous proposons quatre belles salades de saison avec un mélange de salade de pousse d'épinards, de betterave, de roquette et de chou blanc ou rouge (variable selon arrivage)**

### **La salade Florentine - 6 €**

**Une salade verte de saison**

Mix of seasonal salad

### **La salade Augustine - 14 €**

**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 €**

**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 - 15 €**

**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)



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

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

Tous les produits de notre carte sont également à emporter. Tarifs disponibles au Bar

All items on our menu are available to take away. Tariffs to take away available at the bar

## **Nos spécialités savoyardes - Local dishes**

### **Fondue Savoyarde traditionnelle - 20 €**

**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 - 6 €**

Additional cold meat platter

### **Boîte chaude - 23 €**

**Fromage vacherin de Savoie 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 - 18 €**

**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 - 18 €**

**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



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

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

Tous les produits de notre carte sont également à emporter. Tarifs disponibles au Bar

All items on our menu are available to take away. Tariffs to take away available at the bar

### Nos viandes (Race Charolaise)

**Tartare de viande de boeuf 180g - 18 €**

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

Beef tartar lightly spicy & home made fries

**Entrecôte environ 280g - 28 €**

Accompagnée de frites maison et salade Rib steak with fries and salad

### Nos planches et assiettes bistro

**Planche savoyarde mixte 2 personnes - 22 €**

**Planche savoyarde mixte 1 personne - 13 €**

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

**Planche charcuterie 2 personnes - 21 €**

**Assiette charcuterie 1 personne - 13 €**

Planche avec une sélection de salaisons et petits accompagnements

Mixed local sausage to share

**Planche fromages 2 personnes - 21 €**

**Assiette fromages 1 personne - 13 €**

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 - 6 €**

Frites maison non épluchées home-made fries



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

## Menus et suggestions

### Suggestions du jour - 17 €

Dish of the day

**Nous vous proposons une viande ou un poisson selon arrivage avec son accompagnement**

We suggest one meat or fish depending on availability with a side dish

### Poêlée de légumes du moment - 12 €

Cocotte of seasonal vegetables

### Menu Pizza - 19 €

**Une pizza au choix (Giulia, Bianca ou Roberta) et un dessert au choix**

One pizza of your choice (Giulia, Bianca or Roberta) & one dessert of your choice

### Menu hamburgers - 26 €

**Un Burger au choix (Le W ou Le Gustave) et un dessert au choix**

One burger of your choice (Le W or Le Gustave) & one dessert of your choice

### Menu Enfant Kids Menu - 13 €

- de 10 ans - 10 years old

**Steack haché ou jambon frites ou aiguillettes de poulet (nuggets)** Fresh minced steak of beef or cooked ham or chicken nuggets with home-made 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 or 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**

Tous les produits de notre carte sont également à emporter. Tarifs disponibles au Bar

All items on our menu are available to take away. Tarrifs to take away available at the bar

## **Nos Desserts**

**Dessert du jour - 6,50 €**

Desert of the day

**Faiselle au coulis de fruits rouges - 5,50 €**

Cottage cheese with coulis of redberry

**Salade de fruits frais (en fonction des arrivages) - 7 €**

Fresh fruit salad (using the freshest available market produce)

**Panna cotta au coulis de fruits rouges - 7,50 €**

Panna Cotta with coulis of Redberry

**Mousse au chocolat - 8,50 €**

Chocolate Mousse

**Tiramisu - 9 €**

**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 €**

3 ice cream scoops

**3 boules - 5,50 €**

3 ice cream scoops

**Glaces au choix - 3,50 €**

**Toblerone chocolat blanc** white chocolate

**Glace Twix**

**glace Mars**

**cône DAIM**

**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**

Tous les produits de notre carte sont également à emporter. Tarifs à emporter disponibles au Bar

All items on our menu are available to take away. Prices to take away available at the bar