

PIZZA

Pâte et tomates bio

*Pizzas à base de farine d'épautre bio
et sauce tomate bio*

Margarita - 11 €

Sauce tomate et mozzarella

Regina - 12 €

Sauce tomate, mozzarella et jambon blanc

Roma - 13 €

Sauce tomate, mozzarella, spianata et poivrons frais

Emilia - 13 €

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

Giulia - 13 €

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

Antonella - 13,50 €

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

Roberta - 13,50 €

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

Anna - 14,50 €

Pizza truffée et mozzarella di Bufala

Victoria - 14,50 €

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

Pour accompagner nos pizzas, nous vous
conseillons un vin de Toscane :

Tuscanate IGT Rosso 2018 75cl - 13 €

Produits frais


Cuisine
des

ALPES

.....
FAIT MAISON



CALL & COLLECT

+33 (0)7 68 61 48 95

+33 (0)4 79 24 54 93

Restaurant - Bar - Lounge

Sainte Foy

Résidence MMV - L'Étoile des Cimes
73640 Sainte Foy Station
info@w-saintefoy.com

Chèques Vacances & Tickets Restaurants acceptés.

Retrouvez encore plus de pizzas, de plats à
emporter, de desserts ou encore de bouteilles
de vins et de bières locales sur :

www.w-saintefoy.com



Restaurant - Bar - Lounge
Sainte Foy

*Carte du restaurant
à emporter*

« Danièle & William vous proposent une
cuisine maison familiale à partir de **produits frais**
dans leur restaurant en plein cœur de la station
(à côté de l'Office de Tourisme sur la placette MMV)
ou bien en vente à emporter en mode
Call & Collect. »

+33 (0)7 68 61 48 95

+33 (0)4 79 24 54 93

TARIFS À EMPORTER

Salades

Nos salades mélangées sont assaisonnées de vinaigrette

La salade Augustine - 10 €

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

La salade Joséphine - 10 €

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

La salade W - 10,50 €

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

Nos Planches & Assiettes bistro

Salaisons et fromages locaux

Planche savoyarde mixte 2 personnes - 19 €

Planche charcuterie 2 personnes - 18 €

Bol de frites - 3 €

Côté Viande

Tartare de viande race Charolaise de boeuf 180g - 13 €

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

Spécialités
Savoyardes

RACLETTE TARTIFLETTE

...



TARIFS À
EMPORTER

Boîte chaude - 18 €

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

Diots au vin blanc et Polenta - 12 €

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

Tartiflette - 13 €

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

Nos Raclettes :

Nous préparons vos raclettes :

200 g de fromage, 100g de charcuterie, 200g de pommes de terre.
Possibilité de prêt d'appareil.

Raclette nature : 12 € par personne

Raclette mixte : 15 € par personne (Nature, ail des ours, chèvre et fumée)

DESSERTS MAISON

Faisselle au coulis de framboise - 3,50 €

Salade de fruits frais - 4 € (en fonction des arrivages)

Panna cotta au coulis de framboise - 4,50 €

Tartelette myrtille ou framboise avec pâte à l'épeautre bio - 4,50 €

Notre dessert signature : le tiramisu - 7 € Recette originale à l'alcool d'Amaretto, mascarpone et cacao amer

Tarte myrtille 6 personnes : 26 € (sur commande)

NOS BOISSONS

Bières Vins Softs



Softs à emporter 33 cl - 2 €

(Coca Cola, orangina, ice tea, Alpes Limonade)

Jus de Fruits artisanal Alain Millat 33cl - 4,50 €

(orange, pomme, jus de mangue, nectar pêche de vigne, nectar myrtille ou framboise)

Cave à emporter

Vins blancs :

Savoie : Roussette la Tacconnière Maison Mollex 2018 - 9,50 €

Vallée du Rhône : Viognier la Champine 2017 - 16 €

Bourgogne : Chablis Vieilles Vignes Domaine Dampf 2017 - 18 €

Loire : Sancerre Lucien Crochet 2017 - 25 €

Vins Rouges :

Savoie : Gamay Domaine Barlet 2018 - 9 €

Savoie : Mondeuse Vendange 2018 - 14 €

Vallée du Rhône : Bio Crozes-Hermitage Combier 2017 - 22 €

Bourgogne : Bio Gevrey Chambertin René Bouvier 2015 - 60 €

Bordeaux : Saint Emilion Grand Cru Château Leydet-Valentin 2014 - 23 €

Loire : Sancerre Lucien Crochet 2015 - 20 €

Rosés :

IGP Pays d'Oc : Gris Blanc Gérard Bertrand 75cl - 12 €

IGP Pays d'Oc : Gris Blanc Gérard Bertrand 150cl - 23 €

Bière savoyarde artisanale

La Bière des Cimes ambré, blonde ou blanche 33cl - 4 €