

# PIZZA

*Pâte et tomates bio*

Pizzas à base de farine d'épeautre bio et sauce tomate bio  
*Organic spelt dough pizza and tomato sauce*

**Margarita - 12 €**

Sauce tomate et mozzarella

**Regina - 13 €**

Sauce tomate, mozzarella et jambon blanc

**Roma - 14 €**

Sauce tomate, mozzarella, spianata et poivrons frais

**Giulia - 14 €**

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

**Bianca - 14 €**

Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons confits et olives

**Lina - 15 €**

Base crème, oignons, chèvre, poulet fermier, miel, noix AOP Grenoble, herbe de Provence

**Antonella - 15 €**

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

**Roberta - 15 €**

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

**Victoria - 15 €**

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

**Anna - 16 €**

Pizza truffée et mozzarella di Bufala

**Extra : oeuf, fromage...modifications ingrédients : 1,50€**

Pour accompagner nos pizzas, nous vous proposons un vin sicilien :

Bio Nero d'Avola maison Paolini 75cl - 13,50 €

*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](http://www.w-saintefoy.com)



Restaurant - Bar - Lounge  
**Sainte Foy**

*Carte du restaurant*  
*à emporter été 2023*

« 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 - 13 €

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 - 13 €

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

#### La salade Césarine - 13 €

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

#### La salade W - 14,50 €

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

## Nos Planches & Assiettes bistro

Sélection de salaisons et fromages locaux

#### Planche savoyarde mixte 2 personnes - 19 €

#### Planche charcuterie 2 personnes - 19 €

#### Bol de frites - 4 €

## Côté Viande

#### Tartare de viande race Charolaise de boeuf 180g - 15 €

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

## Côté Plats

#### Menu Enfant - 11 €

Jambon ou nuggets de poulet et frites

#### Poulet Basquaise et crème de chorizo - 14 € riz pilaf tomate

#### Pâte pesto rosso maison - 11 €

## Spécialités Savoyardes

RACLETTE TARTIFLETTE

...

#### • Boîte chaude - 19 €

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

#### • Brochette de diots sauce forestière aux cèpes et polenta - 14 €

Notre plat signature : Saucisse de Savoie revisitée et gâteau de Polenta (spécialité italienne) à base de semoule de maïs

#### • Tartiflette - 14.50 €

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

#### • Raclette - 13 € par personne : Nous préparons votre raclette,

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

#### • Nos Fondues

Prix par personne - min. 2 personnes :

#### - Fondue Savoyarde traditionnelle nature - 18 €

Crouçons 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

#### - Fondue Savoyarde aux cèpes - 21 €

#### - Fondue Savoyarde à la truffe - 21 €

## DESSERTS MAISON

#### Faisselle au coulis de framboise - 4 €

#### Fondant au chocolat - 6 €

#### Crème brûlée à la vanille Bourbon - 7 €

#### Tartelette myrtille ou framboise - 4,50 €

#### Tartelette citron - 4,50 €

#### Tiramisu - 7.50 €

Recette originale à l'alcool d'amaretto mascarpone et cacao amer

#### Tarte myrtille ou framboise 6 personnes - 27 € (sur commande)



## TARIFS À EMPORTER

## NOS BOISSONS

Bières Vins Softs



#### Softs à emporter 33 cl - 2,50 €

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

#### Jus de Fruits artisanal Alain Milliat 33cl - 4,70 €

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

## Cave à emporter

### Vins blancs 75cl :

Savoie : Roussette la Tacconnière Maison Mollex - 10 €

Vallée du Rhône : Viognier Maison Jaboulet - 16 €

Bourgogne : Chablis Vieilles Vignes Domaine Damp - 18 €

Savoie : Roussette BIO "Son Altesse" Château de Mérande - 20 €

### Vins Rouges 75cl :

Savoie : Gamay Jongieux - 10 €

Vallée du Rhône : Côte-du-Rhône « Mon Cœur »  
J-Louis Chave - 13,50 €

Savoie : Mondeuse BIO Arbin Château de Mérande - 20 €

Bordeaux : Saint Emilion Grand Cru  
Château Boutisse - 23 €

### Rosés :

IGP Pays d'Oc : Gris Blanc Gérard Bertrand 75cl - 13 €

## Bière savoyarde artisanale

La Bière des Cimes ambré, blonde ou blanche 33cl - 4,50 €