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 - 14,50 €
Sauce tomate, mozzarella, spianata et poivrons frais

Giulia - 14,50 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, champignons de Paris, pecorino (fromage de brebis) et olives

Bianca - 14,50 €
Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons confits et olives

Lina - 15,50 €
Base crème, oignons, chèvre, poulet fermier, miel, noix AOP Grenoble, herbe de Provence

Antonella - 15,50 €
Sauce tomate, mozzarella, lardons, Reblochon laitier au lait cru, pommes de terre et confit d'oignons

Roberta - 15,50 €
Sauce tomate, mozzarella, Reblochon laitier au lait cru, Gorgonzola et Pecorino (fromage de brebis)

Victoria - 15,50 €
Sauce tomate, tomates fraiches, mozzarella di bufala, basilic frais

Anna - 18,50 €
Pizza truffée et mozzarella di Bufala

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

Pour accompagner nos pizzas, nous vous proposons un vin sicilien :
Vin rouge Sicilien Nero d'Avola 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

Création Agence **Créalp** - Crédits photos - 123rf - *Ne pas jeter sur la voie publique*

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 surla 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 - 13,50 €

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 - 13,50 €

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 - 13,50 €

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

La salade W - 15,00 €

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 €

Hamburgé (pain maison fait dans nos atelier)

le W - 15 €

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

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 tomaté

Pâte pesto rosso maison - 11 €

Plat du jour - 14 €

Spécialités Savoyardes

RACLETTE TARTIFLETTE

TARIFS À EMPORTER

• Boîte chaude - 19 €
Fromage vacherin artisanal fondu dans sa boîte (ail et vin blanc), servi avec sa charcuterie, salade verte et pommes de terre vapeur

• Brochette de diots sauce forestière aux cêpes 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 nature - 11 € 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 :*
Vous partez avec le caquelon de fondue chaud, les croutons de pains, le réchaud, les piques... plus qu'à déguster !

- Fondue Savoyarde traditionnelle nature - 18 €
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

- 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 mascparone et cacao amer

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

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 Dampt - 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 €