



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

A

Emporter

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



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

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

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) - 17 €

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

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) - 17 €

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

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

Le Gustave (légèrement épicé / lightly spicy) - 17 €

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

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

Toute modification de burger dans les ingrédients ou supplément = 1,50 €

For any changes or extra

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)

Extra ingrédient / modification = 1,50 €

Anna - 20 €

Pizza truffée et mozzarella di Bufala Truffle pizza with mozzarella di Bufala

Mamma - 17,50 €

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

Lina - 17,50 €

NEW base crème – cream base

Base crème, oignons, chèvre, farm poulet, miel, noix, herbe de Provence

Cream base, onions, goat cheese, farm chicken, honey, walnuts & herbe de Provence

Antonella - 16,50 €

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 - 16,50 €

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

Tomato sauce, mozzarella, minced meat, candied onions & olives

Roberta - 16,50 €

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

Roma - 15,50 €

Sauce tomate, mozzarella, spianata (« chorizo » italien épicé) et poivrons frais

Tomato sauce, mozzarella, spianata (spicy italian pepperoni) & fresh peppers

Emilia - 15,50 €

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

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

Giulia - 15,50 €

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

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 - 7 €

Une salade verte de saison

Mix of seasonal salad

La salade Augustine - 13 €

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 cheese, figs and candied tomatoes, fresh peppers, button mushrooms, pine nuts and pecorino (sheep milk)

La salade Césarine - 13 €

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

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

La salade Joséphine - 14 €

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

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



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

Nos spécialités savoyardes - Local dishes

Raclette Nature - 14 € par personne

200G de fromage nature, 100G de charcuterie, 200G de pommes de terre

Raclette mixte - 17 € par personne

200G de fromage (nature, ail des ours, chèvre et fumée), 100G de charcuterie, 200G de pommes de terre

Possibilité de prêt de matériel

Fondue Savoyarde traditionnelle nature - 20 €

Fondue Savoyarde aux cèpes - 22 €

Fondue with cep mushrooms Prix par personne – minimum 2 personnes

Fondue Savoyarde à la truffe 24 €

Truffle fondue Prix par personne – minimum 2 personnes

Boîte chaude - 20 €

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

Brochette de diots sauce forestière aux ceps et polenta - 16,50 €

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

Local sausage, ces mushrooms sauce & semolina of corn

Tartiflette - 16 €

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

Nos viandes (Race Charolaise)

Tartare de viande de boeuf 180g - 16 €

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

Beef tartar lightly spicy & home made fries

Entrecôte environ 280g - 30 €

Accompagnée de frites fraîches et salade Rib steak with fresh fries and salad



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

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

Nos planches et assiettes bistro

Planche savoyarde mixte 2 personnes - 22 €

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 €

Planche avec une sélection de salaisons et petits accompagnements
Mixed local sausage to share

Planche fromages 2 personnes - 20 €

Planche avec une sélection de fromages et petits accompagnements
Mixed local cheese to share

Bol de frites - 5 €

Frites maison fraîches *fresh fries*

Menus et suggestions à emporter

Suggestions du jour - 17 €

Dish of the day

Poulet Thai au lait de coco, citronnelle, gingembre et coriandre accompagné de lentilles corail *Thai chicken with coconut milk, ginger and lemongrass with coral lent*

Poulet Basquaise, crème de chorizo et riz pilaf tomate

Basque chicken, chorizo cream and rice cooked façon « pilaf tomate »

Pâte pesto rosso maison

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

Menu Enfant Kids Menu - 13,50 €

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

Un jus de pomme (20cl) *Apple juice (20cl)*



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

Cuisine Maison à partir de produits frais

Nos Desserts

Tartelette myrtille ou framboise - 5 €

Blueberry or raspberry tartlet

Tartelette citron - 5 €

Lemon tartlet

Faisselle au coulis de framboise - 5 €

Cottage cheese with coulis of raspberry

Mousse au chocolat - 7 €

Chocolate mousse

Fondant au chocolat - 7 €

Chocolate fondant

Panna cotta au coulis de framboise - 7 €

Panna Cotta with coulis of Raspberry

Crème brûlée à la vanille Bourbon - 8 €

Bourbon vanilla creme brulee

Tiramisu - 9 €

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

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

Tarte myrtille ou framboise 6 ou 8 personnes (sur commande) - 30 € ou 35 €

Blueberry or raspberry tart



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

Glaces Icecream

Glaces au choix - 4,50 €

Magnum chocolat blanc white chocolate

Glace Twix glace Mars

Supplément Chantilly maison - 2 €

Extra Chantilly

Supplément coulis de fruits rouge - 2 €

Extra coulis of redberry