



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

MIENU

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

*Toute notre carte est à emporter. Les tarifs sont disponibles au
bar - take away and prices available at the bar*

Nos Pizzas gourmets

(sur place ou à emporter – eat in or takeaway)

Pâte maison à base de farine d'épeautre et de sauce tomate bio italienne
Organic spelt dough pizza and tomato sauce

Anna - 19 €

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

Victoria - 17,50 €

Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, mozzarella di bufala, basilic frais
Tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, mozzarella di bufala, fresh basil

Lina - 17,50 €

base crème – cream base

Base crème, oignons, chèvre, poulet fermier, miel, noix AOP Grenoble, herbe de Provence
Cream base, onions, goat cheese, farm chicken, honey, walnuts & herbe de Provence

Antonella - 17,50 €

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

Roberta - 17,50 €

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

Roma - 16,50 €

Sauce tomate, mozzarella, spianata (« chorizo » italien épicé) et poivrons frais
Tomato sauce, mozzarella, spianata (spicy italian pepperoni) & fresh peppers

Bianca - 16,50 €

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

Giulia - 16 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru de Parme, champignons de Paris, pecorino (fromage de brebis) et olives
Tomato sauce, mozzarella, raw ham from Parma, button mushrooms, pecorino (sheep milk) & olives

Regina - 15 €

sauce tomate, mozzarella et jambon blanc Tomato sauce, mozzarella & cooked ham

Margarita - 14 €

sauce tomate et mozzarella Tomato sauce & mozzarella



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

Salades

Salades composées d'un mesclun de salades, roquette, mâche, feuille de chêne (variable selon arrivage) assaisonnées de vinaigrette *All our mix of salad are served with vinaigrette sauce*

La salade Florentine - 6 €

Une salade verte de saison (uniquement en accompagnement d'un autre plat)

Mix of seasonal salad

L'Assiette Italienne - 18 €

Tomate, mozzarella di bufala, basilic frais, oignons cibette, huile d'olive italienne

Tomatoes, mozzarella di bufala, fresh basil, cibette onions, italian olive oil

La salade Augustine - 19,50 €

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

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

La salade Césarine - 19,50 €

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 - 20 €

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 kernels, bread croutons, poached egg and pecorino (sheep milk)

La salade W - 21 €

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

Tomatoes, mozzarella di bufala, fresh basil, cibette onions, mixed salad, melon, raw ham from Parma, italian olive oil, balsamic vinegar



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

Nos spécialités savoyardes - Local dishes

Fondue Savoyarde traditionnelle nature - 23 €

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Beaufort, Emmental, Gruyère de Savoie et Comté fondus, parfumée au vin blanc flambé et Kirsch, servie avec une salade verte

Prix par personne – minimum 2 personnes

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

Supplément charcuterie - Additional cold meat platter **7 €**

Fondue Savoyarde aux cèpes - 27 €

Fondue with cep mushrooms

Prix par personne – minimum 2 personnes

Fondue Savoyarde à la truffe spécialité du W - 28 €

Truffle fondue

Prix par personne – minimum 2 personnes

Boîte chaude - 24,50 €

Fromage vacherin artisanal fondu dans sa boîte, servi avec de la 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 - 22 €

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

Local sausage, cep mushrooms sauce & semolina of corn

Tartiflette - 22 €

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

Potatoes, bacon bits, onions, cream melted Reblochon with raw cow's milk and green salad



Restaurant - Bar à manger
Sainte Foy

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

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 - 23,50 €

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

Beef tartar lightly spicy & fries

**Entrecôte beurre maitre d'hôtel ou sauce forestière aux cèpes
environ 280g - 32 €**

Accompagnée de frites et salade Rib steak beurre maitre d'hôtel or cep mushrooms
sauce with fries and salad

Nos planches et assiettes bistro

Planche savoyarde mixte 2 personnes - 29,50 €

Planche savoyarde mixte 1 personne - 16 €

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

Planche charcuterie 2 personnes - 29,50 €

Planche charcuterie 1 personne - 16 €

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

Planche fromages 2 personnes - 29,50 €

Planche fromages 1 personne - 16 €

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

Bol de frites - 6,50 €

Frites fries



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

Menu et suggestions

Poulet Basquaise et crème de chorizo, riz pilaf tomates - 22 €

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

Pâte pesto verte maison - 17,50 €

Menu Enfant Kids Menu - 13 € - de 10 ans - 10 years old

Steack haché ou jambon ou nuggets accompagné de frites

Fresh minced steak of beef or cooked ham or chicken nuggets with fries

Une boule de glace au choix (vanille, chocolat, fraise, citron) *One icecream scoop of your choice (vanilla, chocolate, strawberry, lemon)*

Nos hamburgers

Pain maison bio fait dans notre atelier – organic home-made buns

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

Le W (le classique revisité) - 23 €

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

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

Le Gustave (légèrement épicé / lightly spicy) - 23 €

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

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



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 Maison

Faiselle au coulis de framboise - 6 €

Cottage cheese with coulis of raspberry

Crème brûlée à la vanille Bourbon - 10 €

Bourbon vanilla creme brulee

Tartelette myrtille ou framboise - 9 €

Blueberry or raspberry tartlet

Tartelette citron - 9 €

Lemon tartlet

Fondant au chocolat - 10 €

Chocolate fondant

Tiramisu - 10,50 €

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

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

Nous confectionnons aussi vos tartes à emporter (sur commande uniquement)

Tarte myrtille, framboise ou citron meringué 6 ou 8 personnes 27 € ou 36 €

Blueberry or raspberry or lemon tart to takeaway



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 - 6,20 €

2 ice cream scoops

3 boules - 8,60 €

3 ice cream scoops

Glaces au choix - 4,50 €

Magnum chocolat blanc white chocolate

Glace Twix glace Mars

Supplément Chantilly - 2 €

Extra Chantilly

Supplément coulis de framboise - 2 €

Extra coulis of raspberry