



Restaurant - Bar à manger

---

Sainte Foy

# MENU

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 - 18,50 €

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 - 14 €

sauce tomate, mozzarella et jambon blanc

Tomato sauce, mozzarella & cooked ham

### Margarita - 13 €

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, salade verte huile d'olive italienne, balsamique**

**Tomatoes, mozzarella di bufala, fresh basil, cibette onions, italian oliv oil**

### La salade Augustine - 18 €

**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 - 18 €

**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 - 19 €

**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 - 20 €

**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 oliv oil, balsamic vinegar**



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

## Nos spécialités savoyardes - Local dishes

### Fondue Savoyarde traditionnelle nature - 21 €

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

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 - 25 €

Fondue with cep mushrooms

Prix par personne – minimum 2 personnes

### Fondue Savoyarde à la truffe spécialité du W - 26 €

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 cèpes accompagnée de frites - 21 €

Notre plat signature : le plat traditionnel savoyard de saucisses de Savoie de porc revisité avec une sauce champignons aux cèpes

Local sausage, cep mushrooms sauce & fries

### Tartiflette - 20 €

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



## **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 - 31 €**

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 €**

**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 €**

**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 €**

Frites fries



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

## Menu et suggestions

**Emincé de poulet fermier à la crème truffée, citronnée accompagnée de pâte linguine** *Sliced farm chicken with in a lemoned truffled creamed sauce accompanied by linguine pasta* - 22 €

**Pâte pesto verde maison** - 16 €

**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 22*

**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. Tariffs to take away available at the bar

### Nos Desserts Maison

**Faisselle au coulis de framboise** - 6 €

Cottage cheese with coulis of raspberry

**Crème brûlée à la vanille Bourbon** - 9 €

Bourbon vanilla creme brulee

**Tartelette myrtille ou framboise** - 9 €

Blueberry or raspberry tartlet

**Fondant au chocolat** - 9,50 €

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 - 5,50 €**

2 ice cream scoops

**3 boules - 7 €**

3 ice cream scoops

**Glaces - 4,50 €**

**Magnum chocolat blanc**    white chocolate

**Supplément Chantilly - 2 €**

Extra Chantilly

**Supplément coulis de framboise - 2 €**

Extra coulis of raspberry