



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



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

Nos Pizzas gourmets (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)

Anna - 19 €

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

Victoria - 16,50 €

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

Tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, mozzarella di bufala, fresh basil

Antonella - 16 €

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 - 16 €

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

Bianca - 16 €

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

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

Roma - 15,50 €

Sauce tomate, mozzarella, spianata et poivrons frais Tomato sauce, mozzarella, spianata & 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

Salades

Nos salades mélangées sont 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

La salade Italienne - 15 €

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

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

La salade Augustine - 17 €

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 - 17 €

Salade mélangée, poulet fermier, croustons, 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 - 17 €

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)

La salade W - 17,50 €

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 - 20 €

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

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

Fondue Savoyarde aux cèpes - 24 €

Fondue with cep mushrooms

Prix par personne – minimum 2 personnes

Fondue Savoyarde à la truffe - 25 €

Truffle fondue

Prix par personne – minimum 2 personnes

Supplément charcuterie pour les fondues - Additional cold meat platter 7 €

Boîte chaude - 23 €

Fromage vacherin artisanal fondu dans sa boîte (250G), 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

Diots au vin blanc et Polenta - 16,50 €

Saucisse de Savoie, oignons, vin blanc et gâteau de Polenta (spécialité italienne) à base de semoule de maïs

Local sausages, onions, white wine & semolina of corn

Tartiflette - 16,50 €

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



Restaurant - Bar à manger
Sainte Foy

Nos planches et assiettes bistro

Planche savoyarde mixte 2 personnes - 21 €

Planche savoyarde mixte 1 personne - 14 €

Planche avec une sélection de salaisons, terrine locale, fromages locaux

Mixed local sausage and cheese to share

Planche charcuterie 2 personnes - 20 €

Assiette charcuterie 1 personne - 13 €

Planche avec une sélection de salaisons entre Savoie et Italie

Planche fromages 2 personnes - 20 €

Assiette fromages 1 personne - 13 €

Planche avec une sélection de fromages locaux

Bol de frites - 6 €

Côté Viande (Race Charolaise)

Tartare de viande de boeuf 180g - 20 € Préparé au couteau et assaisonné, légèrement épicé et accompagné de frites et de salade *Beef tartar lightly spicy & fresh fries & green salad*

Entrecôte environ 280g - 29,50 €

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

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

Menu Enfant *Kids Menu* - 13 €

Jambon ou aiguillettes de poulet (nuggets) accompagnés de frites *Fresh minced steak of beef or cooked ham or chicken nuggets with home-made fries*

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

Un jus de pomme (20cl) ou un sirop à l'eau *One apple juice (20cl) or one syrup*



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

Faiselle au coulis de framboise - 6 €

Cottage cheese with coulis of raspberry

Panna cotta au coulis de framboise - 7 €

Panna Cotta with coulis of Redberry

Fondant au chocolat - 7,50 €

Chocolate fondant

Crème brûlée à la vanille Bourbon - 7,50 €

Bourbon vanilla creme brulee

Tartelette myrtille ou framboise - 8 €

Blueberry or raspberry tartlet

Tiramisu - 9 €

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

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



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 €

2 ice cream scoops

3 boules - 6,50 €

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