



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

# MIENU

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

Tous les produits de notre carte sont également à emporter. Tarifs à emporter disponibles au Bar

All items on our menu are available to take away. Prices to take away available at the bar



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 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) - 25 €**

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

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

#### **Le Marius (une pure invention du W) - 25 €**

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

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

#### **Le Gustave (légèrement épicé / lightly spicy) - 25 €**

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

## 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 - 22,50 €

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

### Mamma - 18,50 €

**Sauce tomate, mozzarella, artichauts, tomates confites, jambon cru de Parme, pecorino (fromage de brebis italien), salade de saison et olives**

Tomato sauce, mozzarella, artichokes, candied tomatoes, raw ham from Parma, pecorino (sheep milk), seasonal salad & olives

### Lina - 18,50 €

#### NEW 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 - 18 €

**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 €

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

### Roma - 17 €

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

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

### Bianca - 17 €

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

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

### Emilia - 17€

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

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

### Giulia - 17 €

**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 - 16 €

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

### Margherita - 15 €

**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**

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

### **Salades**

**Nous vous proposons nos salades de saison composées de jeunes pousses betterave, roquette, mâche, feuille de chêne.... variable selon arrivage et assaisonnées d'une sauce vinaigrette**

#### **La salade Florentine - 7 €**

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

Mix of seasonal salad (only served with another course)

#### **La salade Augustine - 20 €**

**Salade mélangée, fromage de chèvre, figues, 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 - 20 €**

**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)



Restaurant - Bar à manger  
Sainte Foy

## Nos spécialités savoyardes - Local dishes

### Fondue Savoyarde traditionnelle nature - 25 €

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 **8 €**

### Fondue Savoyarde aux cèpes - 28 €

Fondue with cep mushrooms

**Prix par personne – minimum 2 personnes**

### Fondue Savoyarde à la truffe spécialité du W - 31 €

Truffle fondue

**Prix par personne – minimum 2 personnes**

### Boîte chaude - 25,50 €

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 - 21 €

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 - 24 €**

Préparé au couteau et assaisonné, légèrement épicé et accompagné de frites fraîches  
Beef tartar lightly spicy & fresh fries

**Entrecôte beurre maitre d'hôtel ou sauce forestière aux cèpes  
environ 280g - 34 €**

Accompagnée de frites fraîches et salade Rib steak beurre maitre d'hôtel or cep  
mushrooms sauce with fresh 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 €**

**Planche fromages 1 personne - 16 €**

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

**Bol de frites - 8,50 €**

Frites fraîches fresh fries



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

## Menu et suggestions

**Poulet Thai au lait de coco, citronnelle, gingembre et coriandre accompagné de lentilles corail** *Thai chicken with coconut milk ,ginger and lemongrass with coral lentils* - **23 €**

**Poulet Basquaise et crème de chorizo, riz pilaf tomates** *Basque chicken ,chorizo cream and rice cooked façon « pilaf tomates »* - **23 €**

**Pâte pesto rosso maison** - **19 €**

**Menu Enfant Kids Menu - 15,50 €**  
- de 10 ans – 10 years old

**Steack haché ou jambon ou nuggets accompagné de frites**

*Fresh minced steack 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)*



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

## Cuisine Maison à partir de produits frais

### Nos Desserts Maison

**Faiselle au coulis de framboise - 7 €**

Cottage cheese with coulis of raspberry

**Mousse au chocolat - 11 €**

Chocolate mousse

**Fondant au chocolat - 11 €**

Chocolate fondant

**Crème brûlée à la vanille Bourbon - 11 €**

Bourbon vanilla creme brulee

**Tartelette myrtille ou framboise - 10 €**

Blueberry or raspberry tartlet

**Tartelette citron - 10 €**

Lemon tartlet

**Tiramisu - 12 €**

**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 30 € ou 35 €**

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 €**

2 ice cream scoops

**3 boules - 8,50 €**

3 ice cream scoops

**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