



Depuis deux générations,
notre recette ne change pas,
ICI, TOUT EST FAIT MAISON.

Notre pâte à pizza repose 72 h
pour un goût franc et une légèreté remarquable.
Une cuisine simple, généreuse, fidèle
à nos racines italiennes
et à nos Alpes.

For two generations,
our recipe has remained unchanged,
AND EVERYTHING HERE IS HOMEMADE.
Our pizza dough rests for 72 hours
for a bold flavor and remarkable lightness.
Simple, generous cuisine-faithful
to our Italian roots and
to the Alps we call home.

*sauf les glaces, les pâtes et la mousseline de pomme de terre



Boissons

Limonade Maison	33 cl	7
Citron vert, gingembre, citronnelle, sucre de canne, eau gazeuse		
Green Chartreuse Spritz	20 cl	15
Chartreuse verte, menthe fraîche, jus de citron vert		
Cocktail du jour	14 cl	15
Chartreuse Mule	14 cl	14
Chartreuse verte, jus de citron, ginger beer		

Pour commencer

Starters

ESCARGOTS DE BOURGOGNE x12 29

Fondue de tomate, beurre persillé, croûte de pain.

Burgundy snails with tomato fondue, parsley butter and bread crust

PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD 23

Cèpes & pistaches, chutney orange-amande, toast de pain de campagne grillé.

House duck pâté en croûte with porcini & pistachios, orange-almond chutney, grilled country bread.

ŒUF DE POULE PARFAIT 17

Cuit à basse température, siphon de pomme de terre, gremolata d'oignons grillés & lardons, crémeux de Reblochon AOP.

Slow-cooked hen's egg, potato espuma, grilled-onion & bacon gremolata, Reblochon AOP cream.

FOIE GRAS DE CANARD 31

Mi-cuit, maison en pot 110g, chutney de myrtilles, pain de campagne grillé.

Homemade duck foie gras (semi-cooked), blueberry chutney, grilled country bread.

POIREAUX DE VIGNE 16

Ravigotés tièdes et brûlés, confit de jaune d'œuf, pomme de terre, croûtons dorés, vinaigrette aux aromates.

Charred warm leeks, cured egg yolk, potatoes, golden croutons, herb vinaigrette.

RILLETES DE COCHON FERMIER 17

Tartines de pain grillé frottées à l'ail, cornichons, oignons.

House pork rillettes, garlic-rubbed grilled bread, pickles & onions.

GAMBAS "PIL-PIL" 21

Prawns "Pil-Pil" (garlic-chilli oil)

PLANCHES A PARTAGER 28

Charcuterie mixte. Fromages du pays, de nos producteurs locaux.

Sharing boards - mixed cured meats or local cheeses selection.

Nos Focaccias

MORTADELLA DOP 22

Stracciatella, crème de pistache, zeste de citron, roquette, huile d'olive.

Mortadella DOP, stracciatella, pistachio cream, lemon zest, rocket, olive oil.

CLASSICA 12

Persil, ail, origan, tomates confites, olives noires

Taggiasche, huile d'olive.

Parsley, garlic, oregano, confit tomatoes, Taggiasca black olives, olive oil.

MAMMA MIA 28

Crème de truffe, copeaux de truffe, jambon blanc truffé, mozzarella di bufala, roquette.

Truffle cream, truffled cooked ham, buffalo mozzarella, rocket.

GARLIC BREAD 16

Beurre de montagne, ail, persil, parmesan.

Savoy butter, garlic, parsley & parmesan - our take on garlic bread.



Selection Mozzarella

STRACCIATELLA 14

Servie simplement avec pain grillé, olives Taggiasche, huile d'olive vierge.

Served simply with grilled bread, Taggiasca olives, extra-virgin olive oil.

BURRATINA 16

Pain grillé, olives Taggiasche, zeste de citron, huile d'olive vierge.

Burratina with grilled bread, Taggiasca olives, lemon zest, EVOO.

BURRATA A LA TRUFFE 19

Pain grillé, copeaux de truffe, olives Taggiasche, huile d'olive vierge.

Truffled burrata, shaved truffle, grilled bread, Taggiasca olives, EVOO.

CLIN D'ŒIL SARDE 15

Pains sarde grillés, ricotta, miel de montagne, menthe, zeste de citron, huile d'olive.

Sardinian crispy bread, ricotta, mountain honey, mint, lemon zest, olive oil.



Soupe

MINISTRONE DE LÉGUMES D'HIVER 19
Pain grillé, parmesan, pesto.
Hearty minestrone of heritage vegetables, grilled bread, parmesan, garlic pesto.

Nos salades

PIGNATTA 23
Endives & Carmine, poires rôties, noix de Grenoble, bleu de Bonneval, vinaigrette noix-miel.
Endive and carmine lettuce, roasted pears, Grenoble walnuts, Bonneval blue, walnut-honey dressing.

CESAR NEW-YORKAISE Poulet 25
Gambas 29
Romaine, aiguillettes de poulet satay ou Gambas, copeaux de parmesan, anchois, croûtons, pancetta grillée.
NY-style Caesar, chicken strips or prawns; romaine, parmesan shavings, anchovies, grilled pancetta.

ROQUETTE 9
Copeaux de parmesan, huile d'olive vierge.
Rocket, parmesan shavings, extra-virgin olive oil.

Au Jospier

POISSON 32
Truite portion, beurre meunière aux amandes, persil, citron, cassiolette de légumes d'antan.
Brown trout, almond meunière butter, parsley and lemon, heritage vegetables.

BŒUF 43
Noix d'entrecôte Sélection Maison Lesage (300 g) Beurre café de Paris, frites maison.
Rib-eye heart Maison Lesage selection (300 g), Café de Paris butter, house fries.

BURGER ALPIN 31
Bun's maison, steak Black Angus, crémeux du Revard, lard paysan, tomates, oignons.
House bun, Black Angus patty, local "Revard" cheese cream, country bacon, tomato, onion.

COCHON FERMIER 35
Poitrine confite & grillée, sauce barbecue, potatoes.
Farm pork belly - confit & grilled, BBQ sauce, potatoes.

VOLAILE FERMIERE 32
Poitrine rôtie sur coffre, cuisse en rissoles, sauce suprême aux morilles, mousseline de pommes de terre.
Farm chicken - breast on the crown, leg fried "rissoles", morel supreme sauce, potato mousseline.

CHOU-FLEUR ENTIER 29
Beurre noisette, zeste de citron & amandes.
Whole roasted cauliflower, brown butter, lemon zest & almonds.

À partager

EPAULE DE COCHON DE LAIT FERMIER CONFITE AUX ÉPICES 84
Farm suckling pig shoulder.

CÔTE DE BŒUF 128
Selection (env. 1,2 kg) rôtie au sautoir, gousses d'ail, serpolet & marjolaine.
Select beef rib (≈1.2 kg), pan-roasted with garlic, wild thyme & marjoram.

BISTECCA ALLA FIORENTINA 185
Race Black Pearl, comme un T-bone (env 1,2kg)
Grillée servie saignante pour exalter les saveurs.
Fiorentina-style T-bone ≈1.2 kg. Black Pearl breed, grilled and served rare for maximum flavour.

Tous nos plats sont accompagnés de **pommes de terre rissolées** et d'une **poêlée de légumes de saison**.
All mains come with sautéed potatoes and seasonal vegetables.

Les Garnitures

Frites maison 8
Homemade fries

Mousseline de pommes de terre 7
Mashed potatoes

Mousseline de pommes de terre truffée 14
Truffle mashed potatoes

Légumes d'hiver 8
Winter vegetable

Pommes de terre grenaille rôties au thym et à l'ail 7
Roasted baby potatoes with thyme and garlic



Les Sauces

Aïoli 5

Barbecue 5

Morilles Morels 8

Nos Spécialités Savoyardes

TARTIFLETTE TRADITIONNELLE

27

Pommes de terre, reblochon AOP, lard paysan, salade verte
Reblochon cheese, potatoes, country bacon served with green salad

TARTIFLETTE AUX CÈPES

31

Pommes de terre, reblochon AOP, lard paysan, cèpes, salade verte
Cep Tartiflette, Potatoes, AOP Reblochon cheese, country bacon, porcini mushrooms, green salad

RACLETTE DE SAVOIE IGP AU LAIT CRU À LA ROUE (Min. 2 pers)

35/pers.

De la coopérative de Lesheraïnes, pommes de terre, charcuterie artisanale de montagne (110g/pers), salade.
Raw-milk raclette by the wheel - potatoes, artisanal mountain charcuterie (110g/pers), salad.

FONDUE SAVOYARDE

28/pers.

Margeriaz gruyère de Savoie de la coopérative Lesheraïnes, Beaufort AOP
de la coopérative de Bourg-Saint-Maurice, salade verte
Savoyard cheese fondue - Beaufort AOP, Gruyère from Savoie. Served with green salad

FONDUE PIGNATTA

35/PERS.

Beaufort été AOP de la coopérative de Bourg-Saint-Maurice, raclette IGP au lait cru,
vacherin fribourgeois de David Chappuis.
Servie avec salade verte
Pignatta cheese fondue - Beaufort AOP, raclette IGP, Fribourg Vacherin. Served with green salad



Les petits extras

The little extra/pers :

Cèpes

4/pers

Truffes noires du Vaucluse 5g

19

Planche de charcuterie (110g)

14

Charcuterie board



Pâtes & Risotto

RISOTTO CARNAROLI AL VERDE*

28

Roquette, épinard, parmesan.
Arugula, spinach, parmesan cheese.

POLPETTE DELLA NONNA*

28

Boulettes de bœuf & porc dans une sauce tomate mijotée, parmesan.
Grandma's meatballs - beef & pork, slow tomato sauce, parmesan.

MAFALDINE À LA TRUFFE

39

Crème de mascarpone, parmesan AOP, Truffe melanosporum (5g)
Truffle pasta with mascarpone cream.

CANNELLONI DE CANARD SAUCE FOIE GRAS

32

Pulled duck cannelloni.

Nos Pizzas

Sans gluten +4€
Glutenfree

MARGHERITA* Sauce tomate, fior di latte, basilic Tomato sauce, fiore di latte, Basil	15
MA MARGHERITA* Sauce tomate, fiore di latte, mozzarella di bufala, parmesan, olives taggiasche, basilic, persillade Tomato sauce, fiore di latte, buffalo mozzarella, parme-san, taggiasca olives, basil, parsley, garlic.	18
REINE* Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, jambon cuit aux herbes, champignons frais, persil Tomato sauce, fiore di latte mozzarella, cooked Italian ham, fresh mushrooms, parsley	21
PICCANTE* Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, saucisse italienne piquante, olives taggiasche, pickles d'oignons rouges Tomato sauce, fiore di latte mozzarella, spicy Italian sau-sage, taggiashe olives, pickled red onions	22
Super piquante avec n'duja sicilienne Super spicy with Sicilian 'nduja	+3
CALZONE MONTAGNARD Crème, mozzarella fiore di latte, reblochon, jambon cuit aux herbes, champignons frais, œuf, roquette Cream, fiore di latte mozzarella, Reblochon, Italian cooked ham, fresh mushrooms, egg, arugula	23
SAVOY* Crème fraîche ail et muscade, Tomme des Bauges, fior di latte, diot de Savoie fumée, oignons confits, pommes de terre, serpolet, poivre noir, huile de noix Tomme de Savoie, fior di latte, smoked diot sausage, cara-melised onions, sliced potatoes, wild thyme. Finished with cracked pepper, chives, walnut oil.	23
5 FROMAGGI* Mozzarella, Bleu de Bonneval, Tomme des Bauges, ricotta aux herbes, fromage à raclette, noisettes, olives taggiasche, Mozzarella, Bonneval blue cheese, Tomme cheese, herb ricotta, raclette cheese, hazelnuts, taggiashe olives,	23
With prosciutto San Daniele With San Daniele prosciutto	+4
AUTENTICA Sauce tomate, burrata, prosciutto di San Daniele, olives tagliashes, tomates séchées, roquette, parmesan, basilic Tomato sauce, burrata, San Daniele prosciutto, olives, sun-dried tomatoes, arugula, parmesan, basil	25
TARTUFO Crème de truffes, copeaux de truffes, pecorino, poêlée de champignons, mozzarella fior di late, roquette, burratina à la truffe d'Alba Truffle cream, truffle shavings, pecorino, , sautéed mushrooms, fiore di latte, arugula, truffle burratina	32
BUFLONNE* Sauce tomate, tomates séchées, mozzarella di bufala, pesto, roquette, huile d'olive extra vierge, basilic, copeaux de parmesan Tomato sauce, sun-dried tomatoes, buffalo mozzarella, pesto, arugula, extra virgin olive oil, basil, parmesan shavings	22
With prosciutto San Daniele With San Daniele prosciutto	+4
INVERNO VEGE Crème de ricotta, fior di latte, courge en fines lamelles , poêlée de champignons, poireaux, pesto aux noisettes torréfiées, thym, sauge, ail, zeste de citron. Ricotta cream, fior di latte, squash in thin slices, sautéed mushrooms, leeks, toasted-hazelnut pesto, thyme, sage, garlic, lemon zest.	22



PIZZA* OU PÂTES* + DESSERT 27€

En terrasse ou au chaud à l'intérieur, accès en ski
On the terrace or warm inside, access by ski

Uniquement le midi 12h/ 14h
Only for Lunch

CHOIX DE PIZZA OU PÂTES*
avec Tiramisu ou Banomisu



Menu Bambino Kid's Menu

Jusqu'à 12 ans
Only under 12 years old

18

Pizza jambon fromage
ou/or

Aiguillette de poulet croustillante, purée maison
Crispy chicken tenders with homemade purée

1 boule de glace au choix
ou/or

Banane sauce chocolat, crumble de cookie
Banana, hot chocolate sauce, cookie crumble

Nos Desserts

TIRAMISU TRADITIONNEL

Tiramisu.

11

BANOMISU

Tiramisu à la banane

Banana tiramisu.

11

CHEESECAKE MYRTILLES

Baked cheesecake with blueberry coulis

13

LA GRANDE PROFITEROLE

Choux, glace fior di latte, chocolat chaud.

13

LA FAMEUSE TARTE AUX POMMES CHAUDE

servie avec glace vanille.

The famous hot apple tart with vanilla ice cream

13

COOKIE FULL CHOCOLAT

Servie tiède avec boule de glace vanille

Full chocolate cookie served warm with a scoop of vanilla ice cream.

14

BOULE DE GLACE ARTISANALE

Artisanal ice cream scoop

4

DAME BLANCHE

2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes

2 scoops vanilla, chocolate sauce, whipped cream and almonds

10

AFOGATO

1 boule de fiore di latte arrosée d'un espresso et de 2 cl d'amaretto, biscuit amaretti

1 scoop of fiore di latte soaked with an espresso and 2 cl of Disaronno amaretto, amaretti

11

VERTE

2 boules de chartreuse, 2 cl de chartreuse verte

2 scoops of chartreuse, 2 cl of green chartreuse

14

AMALFI

2 boules citron, 2 cl limoncello

2 scoops lemon, 2 cl of limoncello

13

GENERAL

2 boules de poires, 2 cl d'alcool de poires

2 scoops pear, 2 cl of pear liqueur

13

