

PIZZAS

Pizzas à la tomate

MARGARITA	14.00€
Tomate, mozzarella fior di latte, basilic	
<i>Tomato, mozzarella fior di latte, basilic</i>	
REINE	16.00€
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc et champignons de Paris	
<i>Tomato, mozzarella fior di latte, ham and mushroom</i>	
DIAVOLA	17.00€
Tomate, mozzarella fior di latte, chorizo ibérique extra, poivrons	
<i>Tomato, mozzarella fior di latte, chorizo ibérique extra, peppers</i>	
4 FROMAGES	17.50€
Tomate, mozzarella fior di latte, reblochon, raclette, tomme de Savoie	
<i>Tomato, mozzarella fior di latte, reblochon, raclette, tomme de Savoie (3 savoie cheeses)</i>	
VERDURA	18.00€
Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, coeurs d’artichaut et tomates séchées	
Après cuisson : Roquette	
<i>Tomato, mozzarella fior di latte, mushroom, artichoke, small tomatoes</i>	
<i>After cooking : Roquette</i>	
GABRIO	18.50€
Tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises	
Après cuisson : Jambon de Savoie, roquette et burrata	
<i>Tomato, mozzarella fior di latte, small tomato</i>	
<i>After cooking : Savoie ham, roquette and burrata</i>	

Pizzas à la crème

BIANCA	18.00€
Crème, mozzarella fior di latte, reblochon, raclette, tomme de Savoie, noix et poire	
<i>Cream, mozzarella fior di latte, 3 savoie cheeses, pear and whalnuts</i>	
SAVOISIENNE	18.50€
Crème, lardons, pommes de terre, oignons reblochon	
<i>Cream, bacon, potatoes, onions, and reblochon savoie cheese</i>	
AVALANCHE	19.00€
Crème, mozzarella fior di latte, pommes de terre, oignons, reblochon	
Après cuisson : Jambon de Savoie, roquette	
<i>Cream, mozzarella fior di latte, potatoes, onions, reblochon.</i>	
<i>After cooking : Savoie ham, roquette</i>	
PISTACHIO	19.50€
Crème, mozzarella fior di latte, pesto de pistache, coeurs d’artichaut	
Après cuisson : Mortadelle, roquette et burrata	
<i>Cream, mozzarella fior di late, pistachio pesto, artichoke,</i>	
<i>After cooking : Mortadelle, roquette and burrata</i>	
TARTUFO	21.00€
Crème de Truffe, mozzarella fior di latte	
Après cuisson : Jambon blanc à la truffe, roquette	
<i>Truffle cream, mozzarella fior di latte.</i>	
<i>After cooking : Truffle ham and roquette</i>	

Ajout d’un œuf - extra egg : 1.50€
Ajout d’une garniture - extra (hors truffe - except truffle) : 2.00€
Ajout burrata 50g - extra burrata 50g : 3€

Résidence Dame Blanche, 73130 Saint-François-Longchamp • 04 79 59 29 85



le Gabrio
restaurant de montagne



PLANCHE À PARTAGER

- TO SHARE

TERRINES ARTISANALES MONT CHARVIN 190g

Pur porc nature..... 12.90€

À l'ail des Ours..... 12.90€

Artisanal terrine

PLANCHE DE JAMBON DE SAVOIE 13.90€

Ham board

PLANCHE DE FROMAGES DE SAVOIE 18.50€

Beaufort, Reblochon, Tomme de Savoie, confiture de myrtille et noix

Cheeses Board

PLANCHE DE CHARCUTERIE 21.50€

Jambon de Savoie, Saucisson, Viande Séchée des Alpes,

Callaise du Montagnard, Coppa

Charcuterie Board

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ ET PAIN GRILLÉ 24.00€

Smoked Salmon and toasts

PLANCHE DU GABRIO 25.50€

Fromages de Savoie et charcuterie artisanale

Mixed Board

SALADE & VELOUTÉ

- SALAD & VELOUTÉ

VELOUTÉ DE BUTTERNUT XL AU LAIT D'AMANDE,

CROÛTONS ET DÉS DE BEAUFORT 15.90€

Butternut Velout XL with almond milk, bread and « Beaufort » cheese

SALADE DE TOASTS DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL,

NOIX, JAMBON DE SAVOIE ET TOMATES CÉRISES ... 19.50€

Green salad, goat cheese rounds on toasts with honey, savoie ham, walnuts

SALADE ITALIENNE 19.50€

Salade verte, Burrata, caviar d'aubergines servi avec des toasts grillés,

tomates séchées et pesto

Green Salad, burrata, eggplant caviar, toasts, tomato confit and pesto

SALADE CAESAR 19.50€

Salade, émincé de volaille cuit par nos soins, tomates, croûtons,

grana padano et sauce caesar

Green salad, home made poultry filets, tomatoes, croutons,

grana padano and caesar sauce

SALADE VERTE ET GRAINES MÉLANGÉES 6.00€

Green salad, mixed seeds

MENU ENFANT - 10 ANS

- CHILD MENU - 10 YEARS

12,90€

TARTIFLETTE KID

OU LASAGNE BOLOGNAISE KID

1 BOULE DE GLACE VANILLE

OU FROMAGE BLANC NATURE

A scoop of vanilla or plain cottage cheese

VIANDE DE BŒUF

- PIECE OF BEEF

Servie avec des frites et de la salade - *chips and green salad*

Sauce au choix : poivre ou tartare – *pepper sauce or tartar sauce*

ONGLET DE BŒUF 250G - *beef tab* 25.50€

ENTRECÔTE +/-300G - *sirloin steak* 29.50€

CÔTE DE BŒUF 1,2 KG * 42.00€/pers

*Servi pour 2 personnes *Rib beef for 2 people*

Notre viande provient d'EMIN VIANDES à La Chambre

VOLAILLE - POULTRY

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX GIROLLES ET RISOTTO

ARBORIO AU PARMESAN 26.00€

poultry supreme girolles cream and arborio risotto with parmesan

HAMBURGER

HAMBURGER DU GABRIO 21.90€

Steak haché du boucher, lard, fromage à raclette, salade émincée,

oignons, cornichons, servi avec des frites

Minced beef, lard, raclette cheese, green salad, onions, gherkin, served

with chips

HAMBURGER BRIOCHÉ AU SAUMON 22.90€

Saumon fumé, avocat, œuf poché, sauce légère, servi avec des frites

Toats, smoked salmon, avocado, poached egg, light sauce, served with

chips

PORTION DE FRITES 6.00€

French fries

AGNEAU- LAMB

SOURIS D'AGNEAU 29.00€

Souris d'agneau Confite, semoule, courgettes et poivrons

Confit lamb shank, semolina, peppers and Zucchini

TARTARE

TARTARE DE BOEUF 200G - *Beef tartar* 21.00€

Coupé par nos soins, condiments (câpres, cornichons et oignons)

et œuf servi avec des frites et salade verte

Cut by us, condiments, raw egg and chips and green salad

TARTARE À L'ITALIENNE 200G - *Italian Beef tartar* 23.00€

Coupé et préparé par nos soins (tomates séchées, parmesan, pesto,

œuf) avec des frites et de la salade verte

Cut and prepared by us (small tomatoes, parmesan, pesto, raw egg)

with chips and green salad

PÂTES - PASTA

LASAGNE BOLOGNAISE ET SALADE VERTE 19.90€

Lasagna Bolognese and green salad

LINGUINE À LA SAUCE BUTTERNUT ET AU LARD FUMÉ

GRILLÉ ET BURRATA 19.90€

Linguine butternut, lard and burrata

LINGUINE PRIMAVERA A LA CRÈME D'ASPERGE

ET BURRATA 19.90€

Linguine primavera with asparagus cream and burrata

LINGUINE À LA CRÈME DE TRUFFE

& JAMBON BLANC TRUFFÉ 23.00€

Linguine with truffle sauce and ham with truffle

GRATINÉS - GRATIN

TARTIFLETTE AU REBLOCHON & SALADE VERTE 19.00€

Gratiné maison de pommes de terre, de lardons, d'oignons au reblochon

Gratin potatoes, onions, lardons, cream, reblochon and a green salad

DIOT DE SAVOIE À LA GABRIO 19.90€

aux Crozets & lardons gratinés au Beaufort

Local Sausage Gabrio Style, Local pasta and lardons with Beaufort

LA RACLETTE

- SPECIALITY OF SAVOIE

RACLETTE FERMIÈRE DE SAVOIE IGP* 29.00€

RACLETTE FERMIÈRE DE SAVOIE IGP

À L'AIL DES OURS * 29.90€

Fromage à faire fondre dans un véritable appareil
à raclette, servi avec une assiette de charcuterie de
montagne, des pommes de terre et de la salade verte

*Served with a deli meat assortment, potatoes
and a green salad*

*Servi pour 2 personnes minimum 300g / pers

**Served for two people - price per person*

*Notre charcuterie provient des Salaisons MontCharvin à Gilly sur Isère
Notre raclette provient de la ferme GAEC Bonnivard
à Saint Avre La Chambre*

FROMAGES - CHEESES

FROMAGE BLANC FAISSELLE NATURE 6.50€

Plain white cheese

FROMAGE BLANC FAISSELLE AUX MYRTILLES 7.50€

Blueberry white cheese

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION 9.00€

Tomme de Savoie, Reblochon et Beaufort

3 local cheeses

LA FONDUE

- SPECIALITY OF SAVOIE

Nos fondues sont râpées par nos soins

et sont servies avec une salade verte

*Servi pour 2 personnes minimum 250g/pers

**Served for two people*

LA FONDUE AUX TROIS FROMAGES*

Fondue with 3 cheeses

Conté, beaufort, emmental 23.50€/pers

LA FONDUE À LA TRUFFE* 27.00€/pers

Fondue with truffle

Uniquement pour accompagner vos fondues

nous vous proposons :

ASSIETTE DE JAMBON DE SAVOIE

Plate of Savoie ham 9.50€

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE MONTAGNE DE SAVOIE

Plate with a deli meat assortment 11.50€

GLACES ARTISANALES

«LA GLACE DES ALPES»

N'oubliez pas de consulter notre carte de glace, des coupes
glacées et des parfums originaux vous sont proposés.

- Make your own ice cream sundaes

DESSERTS MAISON

- HOME MADE DESSERT

CAFÉ AFFOGATO 6.50€

Expresso, glace vanille, chantilly et amandes effilées

Affogato coffee, vanilla ice, whipped cream and roasted almonds

CAFÉ du GAB' - *SPECIAL COFFEE* 7.00€

Mini moelleux au chocolat et Mini Tiramisù

THÉ du GAB' - *SPECIAL TEA* 7.00€

Mini moelleux au chocolat et Mini Tiramisù

TARTE À LA MYRTILLE 9.00€

Blueberry pie

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES 9.00€

Red Berry Panna Cotta

CŒUR FONDANT CHOCOLAT / PISTACHE,

GLACE STRACCIATELLA 9.50€

Chocolate cake and pistache, stracciatella ice cream

TIRAMISÙ AU CAFÉ 9.50€

Tiramisù coffee

CRÈME BRULÉE À PARTAGER 12.00€

Crème brûlée to share

**Cet hiver au Gabrio, nous vous proposons
des crêpes sucrées maison pour la pause
goûter (seulement de 15h30 à 17h30)**