

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 walnuts</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



PLANCHE À PARTAGER

- TO SHARE

SAUCISSON BOEUF DE MAURIENNE.....	9.50€
<i>Maurienne beef sausage</i>	
TERRINES ARTISANALES MONT CHARVIN 190g	
Pur porc nature.....	12.90€
À l'ail des Ours	12.90€
<i>Artisanal terrine</i>	
PLANCHE DE JAMBON DE SAVOIE.....	13.90€
<i>Ham board</i>	
PLANCHE DE FROMAGES DE SAVOIE.....	18.50€
<i>Beaufort, Reblochon, Tomme de Savoie, confiture de myrtille et noix Cheeses Board</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIE.....	21.50€
<i>Jambon de Savoie, Saucisson, Viande Séchée des Alpes, Callaise du Montagnard, Coppa Charcuterie Board</i>	
PLANCHE DE SAUMON FUMÉ ET PAIN GRILLÉ	24.00€
<i>Smoked Salmon and toasts</i>	
PLANCHE DU GABRIO	25.50€
<i>Fromages de Savoie et charcuterie artisanale Mixed Board</i>	

SALADE & TARTE

- SALAD & PIE

TARTE AU BEAUFORT, JAMBON DE SAVOIE ET SALADE VERTE	18.50€
<i>Beaufort Cheese Tart with green salad and Savoie Ham</i>	
SALADE GABRIO	19.50€
<i>Burrata, graines mélangées, tomates cerises, coeur d'artichaut, pastèque, salade verte vinaigrette aux fruits de la passion Burrata, seed, tomato, artichoke, watermelon, green salad and vinaigrette with passion fruit</i>	
SALADE CAESAR AU POULET	19.50€
<i>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</i>	
SALADE CAESAR AU SAUMON	22.50€
<i>Salade, saumon fumé, tomates, croûtons, grana padano et sauce caesar Green salad, smoked salmon, tomatoes, croutons, grana padano and caesar sauce</i>	
SALADE VERTE ET GRAINES MÉLANGÉES	6.00€
<i>Green salad, mixed seeds</i>	

POISSON - FISH

FILET DE BAR MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE GRENAILLES ET PETITS LÉGUMES.....	27.50€
<i>Bass fillet meunière with potatoes and vegetables</i>	

VIANDE DE BŒUF

- PIECE OF BEEF

<i>Servie avec des frites et de la salade - chips and green salad Sauce au choix : poivre ou tartare – pepper sauce or tartar sauce</i>	
FAUX FILET +/- 300 G - <i>Sirloin steak</i>	29.00€
CÔTE DE BŒUF +/- 1,2 KG *	42.00€/pers
<i>*Servi pour 2 personnes Rib beef for 2 people</i>	
<i>Notre viande provient d'EMIN VIANDES à La Chambre</i>	

VOLAILLE - POULTRY

SUPRÊME DE VOLAILLE À LA CRÈME DE POIVRONS, RIZ ARBORIO	25.50€
<i>poultry supreme with creamed bell pepper sauce, arborio rice</i>	

PORC - PORK

TRAVERS DE PORC BRAISÉ SERVI EN COCOTTE, POMMES DE TERRE ET CAROTTES	26.50€
<i>Porc Ribs served in a warm plate with potatoes and carrots</i>	

HAMBURGER

HAMBURGER DU GABRIO	21.90€
<i>Steak haché maison, lard, fromage à raclette, salade émincée, oignons, cornichons, servi avec des frites Minced beef, lard, raclette cheese, green salad, onions, gherkin, served with chips</i>	
HAMBURGER BRIOCHÉ AU SAUMON	22.90€
<i>Saumon fumé, avocat, œuf poché, sauce légère, servi avec des frites Toats, smoked salmon, avocado, poached egg, light sauce, served with chips</i>	
PORTION DE FRITES	6.00€
<i>French fries</i>	

MENU ENFANT - 10 ANS

- CHILD MENU - 10 YEARS

12,90€
STEAK HACHÉ MAISON ET FRITES OU PÂTES À LA CARBONARA
1 BOULE DE GLACE VANILLE OU SALADE DE FRUITS FRAIS
<i>Home made chopped steak with chips or carbonara pasta A scoop of vanilla or fresh fruit salad</i>

TARTARE

TARTARE DE BOEUF 200G - <i>Beef tartar</i>	21.00€
<i>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</i>	
TARTARE À L'ITALIENNE 200G - <i>Italian Beef tartar</i>	23.00€
<i>Coupé et préparé par nos soins (tomates séchées, parmesan, pesto, oeuf) avec des frites et de la salade verte Cut and prepared by us (small tomatoes, parmesan, pesto, raw egg) with chips and green salad</i>	

PÂTES - PASTA

LASAGNE BOLOGNAISE ET SALADE VERTE	19.90€
<i>Lasagna Bolognese and green salad</i>	
LINGUINE À LA CARBONARA	19.90€
<i>Linguine carbonara</i>	
LINGUINE PRIMAVERA A LA CRÈME D'ASPERGE ET BURRATA	19.90€
<i>Linguine primavera with asparagus cream and burrata</i>	
LINGUINE À LA CRÈME DE TRUFFE & JAMBON BLANC TRUFFÉ	23.00€
<i>Linguine with truffle sauce and ham with truffle</i>	

GRATINÉS - GRATIN

TARTIFLETTE AU REBLOCHON & SALADE VERTE	19.90€
<i>Gratiné maison de pommes de terre, de lardons, d'oignons au reblochon Gratin potatoes, onions, lardons, cream, reblochon and a green salad</i>	
OURSIFLETTE ET SALADE VERTE	19.90€
<i>Gratiné maison de pommes de terre, de lardons, d'oignons et de raclette à l'ail des ours Homemade potato gratin with bacon, onions and raclette cheese with wild garlic</i>	

FROMAGES, DESSERT MAISON & GLACES ARTISANALES

- CHEESES, HOME MADE DESSERT & ARTISANAL ICE CREAM

FROMAGE BLANC FAISSELLE NATURE	6.50€
<i>Plain white cheese</i>	
FROMAGE BLANC FAISSELLE AUX MYRTILLES	7.50€
<i>Blueberry white cheese</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION	9.00€
<i>Tomme de Savoie, Reblochon et Beaufort 3 local cheeses</i>	
CAFÉ AFFOGATO	6.50€
<i>Expresso, glace vanille, chantilly et amandes effilées Affogato coffee, vanilla ice, whipped cream and roasted almonds</i>	
CAFÉ du GAB' - <i>SPECIAL COFFEE</i>	7.00€
<i>Mini moelleux au chocolat et Mini Tiramisù</i>	
THÉ du GAB' - <i>SPECIAL TEA</i>	7.00€
<i>Mini moelleux au chocolat et Mini Tiramisù</i>	

LA FONDUE

- SPECIALITY OF SAVOIE

<i>Nos fondues sont râpées par nos soins et sont servies avec une salade verte</i>	
<i>*Servi pour 2 personnes minimum 250g/pers</i>	
<i>*Served for two people</i>	
LA FONDUE AUX TROIS FROMAGES*	
<i>Fondue with 3 cheeses</i>	
Conté, beaufort, emmental.....	23.50€/pers
<i>Uniquement pour accompagner vos fondues nous vous proposons :</i>	
ASSIETTE DE JAMBON DE SAVOIE	
<i>Plate of Savoie ham</i>	9.50€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE MONTAGNE DE SAVOIE	
<i>Plate with a deli meat assortment</i>	11.50€

LA RACLETTE

- SPECIALITY OF SAVOIE

RACLETTE FERMIÈRE DE SAVOIE IGP*	29.00€
RACLETTE FERMIÈRE DE SAVOIE IGP À L'AIL DES OURS *	29.90€
<i>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</i>	
<i>Served with a deli meat assortment, potatoes and a green salad</i>	
<i>*Servi pour 2 personnes minimum 300g / pers</i>	
<i>*Served for two people - price per person</i>	
<i>Notre charcuterie provient des Salaisons MontCharvin à Gilly sur Isère</i>	
<i>Notre raclette provient de la ferme GAEC Bonnivard à Saint Avre La Chambre</i>	