

SNOW FEVER
RESTAURANT ITALIEN DE MONTAGNE

MENU MIDI

MENU PANINO

18,90



+



+



PANINO AU CHOIX

FRITES MAISON

BOISSON

CHOIX DU PANINO



JAMBON, MOZZARELLA, SALADE



TOMATE, MOZZARELLA, SALADE



CHORIZO, MOZZARELLA, SALADE



HAMBURGER, CHEDDAR, SALADE



VEGAN BURGER, TOMATE, SALADE

MENU DÉCOUVERTE ITALIENNE

22,90



+



+



PLAT AU CHOIX

SALADE OU FRITES

BOISSON

CHOIX DU PLAT



PIZZA BUFALA



PIZZA PARMA



PIZZA VÉGÉTARIENNE



TAGLIATELLES BOLOGNAISE



GNOCCHI AU FROMAGE



SALADE CÉSAR



PLAT DU JOUR

BOISSON AU CHOIX



VERRE DE VIN



BIÈRE



SOFT DRINK

Bon appétit !

ENTRÉES À PARTAGER



PLANCHE MONTAGNARDE APÉRO 24,90 €

2 TRANCHES DE CHAQUE

Jambon de Parma 24 mois, Bresaola à truffe, Parmigiano 30 mois, Pecorino, Burrata Fumée, olive taggiasche, Miel, Cornichons, gressins artisanaux

BURRATA, JAMBON DE PARME AFFINÉ 24 MOIS, 19,90 €

gressins artisanaux, huile au basilic maison

L'Italie dans le plat...

4 BRUSCHETTAS AUX TOMATES, AIL, BASILIC ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE DE TOSCANE 17,90 €



Prix en euro € - Prices in euro €

PROMO ÉTÉ

SUR PLACE / EMPORTER

PIZZA MARGHERITA

33 cm



PASTA SAUCE TOMATE

100 gr.



OU

9,90 €

SUR PLACE OU À EMPORTER

M E N U

PÂTES ITALIENNES

26,90

Pâtes fraîches artisanales

NONNO MARIO

Ragù maison mijoté 4h

INCLUS dans le menu:



BOISSON (verre de vin ou bier ou soft drink)



DESSERT (dessert maison ou glace ou crêpe)



NOS PÂTES ITALIENNES



Tagliolini aux Moules et palourdes Avec tomates cerise, persil

Tagliolini CARBONARA

Guanciale, Fromage Pecorino Romano, œuf poivre noir grillé

Tagliolini Ragù Maison

Sauce Tomate, Ragù Bolognaise de bœuf Maison

Gnocchi Ragù Maison

Sauce Tomate, Ragù Bolognaise de bœuf Maison

Gnocchi au Gorgonzola

Crème fraîche, Crème de Gorgonzola

Lasagne Ragù Maison

Ragù Bolognaise de bœuf Maison, Béchamel petite salade verte en accompagnement

⇒ Plat seul (hors menu) – 18,90 ⇐

Prix en euro €

MENU GRANDES SALADES 26,90

Assaisonnées avec de l'huile d'olive vierge extra de Toscane de haute qualité

INCLUS dans le menu:

BOISSON (verre de vin ou bier ou soft drink)
DESSERT (dessert maison ou glace ou crêpe)



CHOISISSEZ VOS SALADE

SALADE BURRATA

Burrata entière 250gr, tomates cerises rouges et jaunes, basilic frais, olives taggiasche de Ligurie, croûtons de pain grillé à l'huile d'olive

SALADE NIÇOISE

Mesclun, tomates, œuf, thon, anchois, olives taggiasche de Ligurie

SALADE CÉSAR


Mesclun, tomates, fenouils, poulet grillé, écaillés de parmesan, olives taggiasche de LIGURIA, sauce césar maison, croûtons de pain grillé

SALADE GRECQUE

Tomates, concombre, poivrons verts, oignons rouges, feta, olives, pain grillé à l'origan grillé

..... Salade seul (hors menu) — 18,90

SALADES D'ACCOMPAGNEMENT

 SALADE CAPO: Mesclun, carottes, tomates	9,90
 SALADE VERTE: Mesclun	5,90





PLATS PRINCIPAUX



*Nos viandes sont le résultat
d'une recherche attentive,
en sélectionnant des éleveurs locaux
et italiens de la plus haute qualité*



CÔTELETTE À LA MILANESE +/- 300 GR. (OREILLE D' ELEPHANT)
longe de veau, double panés

34,90 €



ENTRECÔTE COUPÉE ET GRILLÉE,
roquette, écailles de parmesan, tomates

28,90 €



FILET DE DORADE GRATINÉ
et pommes de terre au four

22,90 €



PANINO HAMBURGER DE VACHE FASSONA,
pain artisanal
avec fromage cheddar, salade, tomate et Frites

23,90 €



PANINO HAMBURGER VEGAN BEYOND,
pain artisanal
avec fromage cheddar, salade, tomate et Frites



19,90 €

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Frites	5,90 €
Salade verte mesclun	5,90 €
Pâtes	5,90 €
Assiette de légumes grillés	10,00 €



Nos plats de viande sont servis
avec garniture de légumes et pommes de terre au four





— SPÉCIALITÉS DE MONTAGNE —



BOÎTE CHAUDE



*Savourez l'authenticité
de nos montagnes!*



BOÎTE CHAUDE DES HAUTES-ALPES

servi avec gressins artisanaux,
pommes de terre, assiette de charcuterie typiques

26,90 €



FONDUE SAVOYARDE 100% HAUTES-ALPES

avec cubes de pain, gressins artisanaux,
charcuterie et salade verte

28,90 €*



RACLETTE 100% HAUTES-ALPES

(Même pour 1 personne seule)

servi avec gressins artisanaux, pommes de terre,
assiette de charcuterie typique

28,90 €



RACLETTE 100% HAUTES-ALPES, VÉGÉTARIEN

(Même pour 1 personne seule)

servi avec gressins artisanaux, pommes de terre,
assiette de légumes grillés

28,90 €



RACLETTE 100% HAUTES-ALPES, SAUMON

(Même pour 1 personne seule)

servi avec gressins artisanaux, pommes de terre,
Saumon Frais mariné maison 150 gr. par personne

38,90 €



Seulement sur réservation

PIERRADE

By reservation only

300 gr. de Viande par personne

Bœuf, poulet, canard, porc, légumes frais et sauce maison

300 gr. of mixed meat per person beef, chicken, duck, pork, fresh vegetables and homemade sauce

38,90 €*



ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES



Supplément charcuterie 3 bresaola a la truffe, 3 jambon parma, 3 coppa	12,00 €
Supplément pommes de terre	5,00 €
Focaccia	10,00 €
Assiette de légumes grillés	10,00 €

*Minimum 2 personnes.
Prix par personne



*Minimum 2 persons.
Price per person



PIZZA LAB



L'Art de la vraie pizza italienne



Nous utilisons exclusivement la farine Petra moulue sur pierre.



Mozzarella 100% italienne sélectionnée.



Pâte à fermentation lente 48 à 72 heures.



Une pizza légère, croustillante et facilement digestible.



LA FARINATA

Spécialité traditionnelle de Ligurie et Toscane



NATURE
8,00 €

GORGONZOLA
10,00 €

CHORIZO
10,00 €

SUPPLÉMENTS

	ŒUF	3 €
	SAUMON	5 €
	BURRATA	5 €
	JAMBON DE PARME	5 €
	MOZZARELLA BUFFALA	5 €
	AUTRES INGRÉDIENTS	3 €

Des ingrédients authentiques, un savoir-faire italien, une passion à partager.



PIZZA LAB

L'Art de la vraie pizza italienne

NOS PIZZAS GOURMET 5 ÉTOILES



EATALY



Mozzarella, tomate,
Jambon de Parma 24 mois,
roquette, Burrata,
tomates cerises,
éclats de parmesan



LE LANGHE



Mozzarella, crème de truffe,
cèpes porcini, Jambon de Parma
24 mois, éclats de parmesan



OSLONAPLES



Mozzarella, crème fraîche,
saumon frais, Burrata,
tomates cerises, aneth



ALBATELLINA



Mozzarella, tomates cerises,
crème fraîche, crème de truffe,
bresaola à la truffe, Burrata

NOS FORMATS

33 cm
CLASSICA

24

45 cm
MAXI

48

*Le plaisir de la vraie pizza
à partager !*



COLLECTION CLASSIQUE



	● BASE TOMATE	● BASE CRÈME FRAÎCHE	33 cm CLASSICA	45 cm MAXI
MARGHERITA	Sauce tomate, mozzarella, basilic		9,9	23
JAMBON	Mozzarella, tomate, jambon		14,9	27
SICILIANA	Mozzarella, tomate, aubergines, olives, anchois, câpres		16,9	30
REGINA	Mozzarella, tomate, jambon, champignons		15,9	29
CALZONE	Mozzarella, tomate, champignons, jambon, olives		16,9	30
4 STAGIONI	Mozzarella, tomate, artichauts, champignons, jambon, olives		17,9	33
VÉGÉTARIENNE	Mozzarella, tomate, aubergines, artichauts, oignon rouge, poivrons		17,9	33
BUFALA	Mozzarella BUFALA DOP de Napoli, tomate, basilic		18,9	35
DEVIL	Mozzarella, tomate, chorizo épicé		16,9	30
HARD DEVIL	Mozzarella, tomate, chorizo épicé, piment fort 🌶️		18,9	35
SNOW FEVER	Mozzarella, tomate, chorizo, gorgonzola, oignons, piment fort 🌶️		18,9	35
PARMA 24 MOIS	Mozzarella, tomate, jambon de Parma, éclats de parmesan		19,9	36
NAPOLI	Mozzarella, tomate, anchois, origan		14,9	30
IMPERIALE	Mozzarella, tomate, viande hachée, œuf, parmesan		18,9	35
MESSICANA	Mozzarella, tomate, viande hachée, chorizo, oignons, poivrons, tabasco		18,9	35
TARTIFLETTE	Crème fraîche, pommes de terre, lardons fumés, reblochon, oignons		18,9	35
CHÈVRE & MIEL	Crème fraîche, fromage de chèvre, miel, noix		18,9	35
RACLETTE	Crème fraîche, pommes de terre, oignons, raclette, jambon		18,9	35
4 FROMAGES	Crème, gorgonzola, parmesan, raclette, reblochon		18,9	35
SAUMON	Crème fraîche, saumon frais, roquette, citron		19,9	36

PRIX EN EURO

MENU

FAUX-FILET

Le menu préféré de nos clients

29,90

FAUX-FILET DE BŒUF

± 250 g

SERVI AVEC :



FAUX-FILET GRILLÉ
de bœuf



FRITES MAISON
ou salade verte



BOISSON AU CHOIX
*(verre de vin, bière
ou soft drink)*



DESSERT AU CHOIX
maison



Buon appetito!

TOMAHAWK

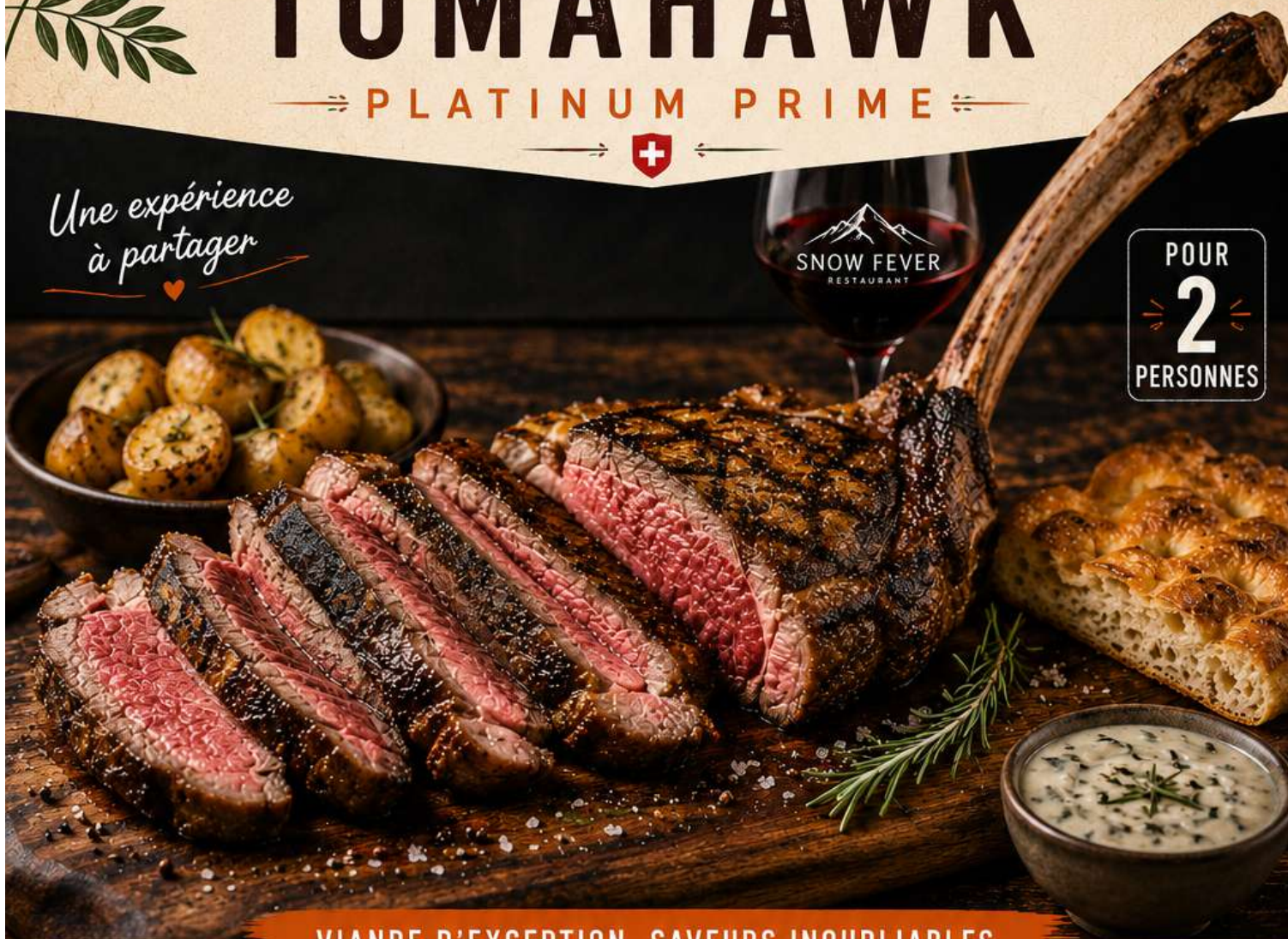
PLATINUM PRIME



150 €

Une expérience
à partager

POUR
2
PERSONNES



VIANDE D'EXCEPTION, SAVEURS INOUBLIABLES

TOMAHAWK IRLANDAIS *Premium*

MATURÉ MINIMUM 30 JOURS

1 KG

Cuisson basse température et
 finition au grill pour une viande tendre,
 juteuse et pleine de caractère.

BOUTEILLE DE VIN AU CHOIX INCLUSE

- Chianti Peppoli, Cabanè, Nebbiolo, Barbera Maridà, Lambrusco, Merci
- Le Flery
- Arneis Monroe, Chardonnay, Falanghina, Prosecco Pederiva



SERVI AVEC



FOCACCIA
artisanale



POMME DE TERRE
au four



1 BOUTEILLE
de vin incluse



DESSERT
au choix



DESSERT AU CHOIX



Le plaisir de la viande maturée

MENÙ PIERRADE

⇒ SNOW FEVER  RESTAURANT ⇐

POUR 2 PERSONNES

€120

— Pierre chaude à cuire soi-même à table —






600 GR. DE VIANDE

+ 1 bouteille de vin au choix + dessert

Boeuf, poulet, canard, porc, légumes frais et sauce maison

BOUTEILLE DE VIN AU CHOIX INCLUSE

-  Chianti Peppoli, Cabanè, Nebbiolo, Barbera Maridà, Lambrusco, Merici
-  Le Flery
-  Arneis Monroe, Chardonnay, Falanghina, Prosecco Pederiva



DESSERT AU CHOIX



SEULEMENT SUR RÉSERVATION

SNOW FEVER
RESTAURANT

BY RESERVATION ONLY

MENU MONTAGNARDE

99,90 €

Pour 2 personnes



PLATS DE MONTAGNE

Savourez les spécialités
de nos montagnes !



RACLETTE

100% Hautes-Alpes, (+/-750 gr.)

FONDUE SAVOYARDE

Fondue Savoyarde aux 4 fromages

**GRESSINS ARTISANAUX, POMMES DE TERRE,
ASSIETTE DE CHARCUTERIE TYPIQUES
BOUTEILLE DE VIN AU CHOIX ET DESSERT**

- Chianti Peppoli, Cabanè, Nebbiolo, Barbera Maridà, Lambrusco, Merci
- Le Flery
- Arneis Monroe, Chardonnay, Falanghina, Prosecco Pederiva

Option

**VÉGÉTARIENNE (MÊME PRIX)
OU AU SAUMON (+ 15 € / PERS.)**

LES DESSERTS ITALIENS



CHOISISSEZ VOTRE DESSERT



TIRAMISÙ À L'ANCIENNE TRADITION

Crème mascarpone, café, biscuits à la cuillère, cacao

7 €



CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

Crème onctueuse à la vanille caramélisée

7 €



GÂTEAU DU JOUR

Demandez à notre équipe

7 €



ANANAS FRAIS

Ananas frais et juteux

7 €



SORBET CITRON

Sorbet plein fruit au citron

6 €



SORBET COLONEL (VODKA)

Sorbet citron arrosé de vodka

8 €



CAFÉ GOURMAND

Café, assortiments de macarons, tartufini, biscuits

10 €

Fait maison

AVEC PASSION

SPÉCIALITÉ TOSCANE À PARTAGER

CANTUCCI & VIN SANTO

du Chianti

Biscuits traditionnels de Toscane à tremper dans le Vin Santo, vin doux typique du Chianti.

6 CANTUCCI ARTISANAUX
VERRE DE 10 CL DE VIN SANTO

9 €

SUR PLACE OU À EMPORTER