

Les Salades *The Salads*

Capo Salad: mixed salad greens, carrots, tomatoes	9.90
Mixed salad greens	5.90
Niçoise Salad: mixed salad greens, tomatoes, egg, tuna, anchovies, Taggiasca olives from Liguria	16.90
Burrata Salad: an explosion of flavor! Mixed salad greens, beefheart tomatoes (if available), Burrata, basil, and olives	19.90
Caesar Salad: mixed salad greens, tomatoes, fennel, grilled chicken, Parmesan shavings, Taggiasca olives from Liguria, homemade Caesar dressing	18.90

RECOMMANDÉ PAR
NOS CLIENTS

Les entrées à partager *Starters to share*

Planche Montagnarde Apéro 2 TRANCHES DE CHAQUE 24,90

Jambon de Parma 24 mois, Bresaola a truffe, Mortadella, Parmigiano 30 mois, Pecorino, Caciocavallo ou autre fromage
Confiture et miel, Cornichons, gressins artisanaux

Typical cheeses and charcuterie with homemade jams and honey, artisanal breadsticks and cornichons

Burrata, jambon de Parme affiné 24 mois, gressins artisanaux, huile au basilic maison
L'Italie dans le plat... 19,90

Burrata de Bufala, cured Parma ham 24 months, artisanal breadsticks , drops of homemade basil oil Italy on the plate...

Bresaola à la truffe avec crostini de polenta 19,90

Truffle bresaola with polenta crostoni

4 Bruschettes de pain maison avec légumes au four et saumon marinée maison 19,90

4 Bruschette bread homemade with baked vegetables and marinated salmon



La Pâte Italienne ARTISANALLE

Normal portion 18,90 150 gr.

Tagliatelle GRICIA

Guanciale, Pecorino Romano cheese, roasted black pepper

Tagliatelle CARBONARA

Guanciale, Pecorino Romano cheese, egg, roasted black pepper

Tagliatelle Ragù Maison

Tomato Sauce, Homemade Beef Bolognese Ragù

Gnocchi Ragù Maison

Tomato Sauce, Homemade Beef Bolognese Ragù

Gnocchi au Gorgonzola

Cream, Gorgonzola cream

Lasagne Ragù Maison

Homemade Beef Bolognese Ragù, Béchamel sauce, served with a small green salad

Lasagne au saumon

Cream, salmon, tomato sauce, parsley, served with a small green salad

Lasagne au Cèpes

Porcini mushrooms, garlic, tomato sauce, parsley, roasted black pepper, served with a small green salad

Our pasta is fresh and prepared either by us or by artisanal workshops.
Our ragù is cooked for 18 hours and made with minced beef prepared by us.



Plats Principaux

Main Courses

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

Our meats are the result of careful research, selecting local and Italian breeders of the highest quality

Côtelette à la Milanese +/- 300 gr. (Oreille d' Elephant) 34,90
longe de veau, double panés

Milanese Beef Cutlet (Elephant Ear) veal loin, with double breaded,

Entrecôte coupée et grillée, roquette, écailles de parmesan, 28,90
tomates

Grilled Cut Entrecôte, rucola salad, parmisan flakes, tomatoes

Filet de dorade gratiné et gateaux de pomme de terre 22,90
au fromage *Sea bream fillet gratined and potato cheese casserole*

Panino Hamburger de vache Fassona, 23,90
avec fromage à raclette, salade, tomate et Frites

*Sandwich Cow Fassona burgher, bread baked at the moment
with slice of raclette, with salad and tomato and French fries*

Panino Hamburger VEGAN BEYOND, fromage à raclette, 19,90
salade, tomate et Frites

Vegan Beyond Burger Sandwich with Raclette cheese, salad, tomato, and fries

Joue de veau cuite à basse température, servie avec 26,90
gateaux de pomme de terre au fromage et réduction de vin rouge.

*Veal cheek slow-cooked at low temperature,
served with potato cheese casserole and red wine glaze.*

Accompagnements supplémentaires	Frites	5.90
	Salade verte mesclun	5.90
	Pâtes	5.90
	Assiette de légumes grillés	10

Nos plats de viande sont servis avec garniture de légumes et pommes de terre
Our meat dishes are served with vegetables and potatoes

Spécialités de Montagne

Traditional Tartiflette, made with real Reblochon cheese, served with mixed cold cuts and a green salad	24,90
Salmon Tartiflette, made with real Reblochon cheese, served with a plate of grilled vegetables and a green salad	28,90
Hot Cheese Box from the Hautes-Alpes, served with artisanal breadsticks, potatoes, and a plate of typical cold cuts	24,90
Savoyard Fondue 100% from the Hautes-Alpes, served with bread cubes, artisanal breadsticks, cold cuts, and a green salad	26,90*
Raclette 100% from the Hautes-Alpes, <i>(Even for a single person)</i> served with artisanal breadsticks, potatoes, and a plate of typical cold cuts	28,90
Raclette 100% from the Hautes-Alpes, <i>(Even for a single person)</i> VEGETARIAN, served with artisanal breadsticks, potatoes, and a plate of grilled vegetables	25,90
Raclette 100% from the Hautes-Alpes, <i>(Even for a single person)</i> SALMON, served with artisanal breadsticks, potatoes, and 150 g of homemade marinated fresh salmon per person	35,90

Seulement sur réservation **Pierrade** By reservation only

300 gr. de Viande par personne	34,90*
Bœuf, poulet, canard, porc, légumes frais et sauce maison	
<i>300 gr. of mixed meat per person beef, chicken, duck, pork, fresh vegetables and homemade sauce</i>	

Accompagnements supplémentaires

Extra cold cuts: 3 truffle bresaola, 3 Parma ham, 3 coppa	12
Extra potatoes	5
Focaccia	10
Plate of grilled vegetables	10

*Minimum 2 personnes. Prix par personne

*Minimum 2 persons. Price per person



PIZZA-LAB



Un Art Tout Italien méfiez les imitations

Only Italian's Art Beware Imitation



POUR NOS PIZZA, NOUS UTILISONS DE LA FARINE
MOULUE SUR PIERRE DE TYPE 1 PETRA
LA MOZZARELLA PROVIENT UNIQUEMENT DE L' ITALIE,
ET NOUS SÉLECTIONNONS DES INGRÉDIENTS
DE LA PLUS HAUTE QUALITÉ
LA PÂTE EST LEVÉE PENDANT 48/72 HEURES
POUR UNE TEXTURE TRÈS LÉGÈRE
ET FACILEMENT DIGESTIBLE

OUR PIZZA IS MADE WITH STONE-GROUND FLOUR
TYPE 1 PETRA
JUST ITALIAN MOZZARELLA AND HIGHT QUALITY
INGREDIENTS
48/72 HOURS OF LEAVENING WITH SOURDOUGH
VERY LIGHT AND DIGESTIBLE

AJOUT D'AUTRES INGRÉDIENTS

+ OEUF / EGG	3
+ SAUMON	5
+ BURRATA	5
+ JAMBON PARMA	5
+ MOZZARELLA BUFALA	5
+ AUTRES INGRÉDIENTS	3

Avant de la pizza vous pouvez goûter

Before the pizza you can taste

LA FARINATA

est un typique plat Italien de la tradition Ligure et Toscane, Elle est préparée avec
farine de pois chiches, d'huile d'olive extra, d' eau et de sel,
Elle est une classique avant de la pizza

*It's an typical Italian dish of the tradition Ligure and Tuscany, it's prepared
with chickpeas's flour, extra virgin olive oil, water and salt.
It's a classic before the pizza*

Normal Classic 8 à déguster avec avec du sel et du poivre

Farcie Stuffed 10 Gorgonzola ou Chorizo





PIZZA-LAB



The Real Italian Pizza

Nous n'utilisons que de la mozzarella Fior di latte TOP QUALITY

We use only mozzarella Fior di latte TOP QUALITY

33/45

cm cm

PIZZE GOURMET 5 STARS



24/48

EATALY

Mozzarella, tomate, Jambon de Parma 24 mois, roquette, Burrata, tomate cerise, écailles de parmesan
Mozzarella, tomatoes, Parma's Ham 24 months, rocket salad, Burrata, cherry tomatoes, flakes of Parmesan

LE LANGHE

Mozzarella, crème de truffe, cèpes porcini, Jambon de Parma 24 mois, écailles de parmesan
Mozzarella, truffle's cream, porcini mushrooms, Parma's Ham 24 months, parmesan flakes

OSLONAPLES

Mozzarella, Crème fraîche, Saumon frais, Burrata, tomates cerises, aneth
Mozzarella, cream, fresh Salmon, Burrata, cherry tomatoes, dill

ALBATELLINA

Mozzarella, tomate cerise, crème fraîche, crème de truffe, bresaola aux truffes, Burrata
Mozzarella, cream, cherry tomatoes, truffle's cream, bresaola with truffle, Burrata

33/45

cm cm

Tartiflette

Mozzarella, Crème fraîche, pommes de terre, lardons fumés, reblochon, oignons

18,9/35

Mozzarella, cream, bacon, reblochon, onions, potato

Chèvre & Miel

Mozzarella, Crème fraîche, fromage de chèvre, miel, noix
Mozzarella, cream, cheese, honey, nuts

18,9/35

Raclette

Mozzarella, Crème fraîche, pommes de terre, oignons, Raclette, jambon

18,9/35

Mozzarella, potatoes, onion, Raclette cheese, ham, cream

4 Fromages

Mozzarella, Crème, gorgonzola, parmesan, raclette, reblochon
Mozzarella, cream, gorgonzola, parmesan, raclette, reblochon

18,9/35

Saumon

Mozzarella, Crème fraîche, saumon frais, roquette, citron
Mozzarella, cream, fresh salmon, rocket salad, lemon

19,9/36

Burrata

Mozzarella, sauce tomate, tomates cerises, Burrata, basilic
Mozzarella, tomato sauce, cherry tomatoes, Burrata, basil

19,9/36

Margherita

Mozzarella, tomate, basilic

11,9/23

Petra

Farine de 1er choix
Top quality flour

Prix en euro € - Prices in euro €



PIZZA-LAB



The Real Italian Pizza

Petra

33 / 45
cm cm

Jambon

Mozzarella, tomate, jambon / Mozzarella, tomatoes, ham

14,9/27

Siciliana

Mozzarella, tomate, aubergines, olives, anchois, capres
Mozzarella, tomatoes, aubergines, olives, anchovies, capers

16,9/30

Regina

Mozzarella, tomate, jambon, champignons
Mozzarella, tomatoes, ham, mushroom

15,9/29

Calzone

Mozzarella, tomate, champignons, jambon, olives
Mozzarella, tomatoes, mushrooms, ham, olives

16,9/30

4 Stagioni

Mozzarella, tomate, artichauts, champignons, jambon, olives
Mozzarella, tomatoes, artichokes, mushrooms, ham, olives

17,9/33

Végétarienne

Mozzarella, tomate, aubergines, artichauts, oignon rouge, poivrons
Mozzarella, tomatoes, aubergine, artichokes, red onion, peppers

17,9/33

Bufala

Mozzarella BUFALA DOP de Napoli, tomate, basilic
Bufala Mozzarella Naples, tomatoes, basil

18,9/35

Devil

Mozzarella, tomate, chorizo épicé
Mozzarella, tomatoes, spicy salami

16,9/30

Hard Devil

Mozzarella, tomate, chorizo épicé, Piment fort
Mozzarella, tomatoes, spicy salami, Hot chili pepper



18,9/35

Snow Fever

Mozzarella, tomate, chorizo, gorgonzola, oignons, Piment fort
Mozzarella, tomatoes, salami, gorgonzola, onion, Hot chili pepper

18,9/35

Parma 24 Mois

Mozzarella, tomate, jambon de Parma, écailles de Parmesan
Mozzarella, tomatoes, Parma's ham, Parmesan's flakes

19,9/36

Napoli

Mozzarella, tomate, anchois, origan
Mozzarella, tomatoes, anchovies, origan

14,9/30

Imperiale

Mozzarella, tomate, viande hachée, oeuf, parmesan
Mozzarella, tomatoes, minced meat, egg, parmesan

18,9/35

Messicana

Mozzarella, tomate, viande hachée, chorizo, oignons, poivrons, tabasco
Mozzarella, tomatoes, minced meat, salami, onions, peppers, tabasco

18,9/35



€ 28

Menù Faux Filet de bœuf grillée

Faux filet +/- 250 gr.
frites ou salad verte
boissons a choix
(verre de vin, bier, soft drink)
dessert

Sirloin steak ~250 g
fries or green salad
drink of your choice
(glass of wine, beer, soft drink)
dessert



Fruitières
CHABERT

MAÎTRE FROMAGER
DEPUIS 1936

Emmental de Savoie 45%,
Fromage Coeur de Savoie 30%,
Abondance AOP 15%, Beaufort AOP 10%

Menù Fondue Savoyarde aux 4 fromage

pour 2 personnes

gressins artisanaux, pommes de terre,
assiette de charcuterie typiques
bouteille de vin au choix et dessert

VIN / WINE

- Chianti
- Cabanè
- Nebbiolo
- Le Flery
- Arneis Monroe
- Prosecco

€ 100

économisez jusqu'à 16 €
save up to € 16

Fondue Savoyarde 4 cheese
artisanal breadsticks, potatoes,
a plate of traditional cold cuts
a bottle of wine of your choice and dessert



VIN / WINE

- Chianti
- Cabanè
- Nebbiolo
- Le Flery
- Arneis Monroe
- Prosecco

Menù Pierrade

pour 2 personnes

600 gr. de Viande + bouteille de vin au choix + dessert

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

600 gr. of meat + a bottle of wine of your choice + dessert

beef, chicken, duck, pork, fresh vegetables and homemade sauce

Seulement sur réservation

€ 110

By reservation only

Menù Raclette

€ 105

pour 2 personnes

VIN / WINE

- Chianti
- Cabanè
- Nebbiolo
- Le Flery
- Arneis Monroe
- Prosecco



économisez jusqu'à 15 € save up to € 15

1/8 Raclette 100% Hautes-Alpes, (+/- 750 gr.)
gressins artisanaux, pommes de terre,
assiette de charcuterie typiques
bouteille de vin au choix et dessert

Raclette 100% Hautes-Alpes, (+/- 750 gr.)
artisanal breadsticks, potatoes,
a plate of traditional cold cuts
a bottle of wine of your choice and dessert

Desserts et Fruits

Prix en euro € - Prices in euro €

Tiramisù à la ancienne tradition	7
Mousse au chocolat Authentique	7
Crème brûlée au parfum de vanille	7
Gâteaux du jour	7
Ananas avec caramel e cannelle a côté	7
Sorbetto Citron	6
Sorbetto Colonel avec Vodka	8
Caffè Gourmand avec macarons et biscuits	10
Assiette de 6 Macarons	8



Cantucci et Vin Santo du Chianti

Dessert typique de l'Italie

Typical Italian dessert

Les cantucci, biscuits secs typiques de Toscane, à tremper dans le Vin Santo, un vin doux et liquoreux caractéristique du Chianti.

Cantucci, typical Tuscan biscuits, to be dipped in Vin Santo, a characteristic sweet, fortified wine from Chianti

5 Cantucci
verre de 10 cl. de Vin Santo

CANTUCCI E VIN SANTO