



LA PLACE

BRASSERIE SKI AUX PIEDS



OUVERT tous les jours

12h - 14h30

18h45 - 21h30

et toute l'après midi en terrasse, service de boisson et snacking

• **FOOD MENU** •

VILLAGE MONTANA - LES ALMES - 73320 TIGNES LE LAC

ENTRÉES - STARTERS

Velouté de potiron et noisettes torréfiées "home made"

Pumpkin cream with homemade roasted hazelnuts

10.00 €

Potage du jour et ses condiments

Soup of the day

8.00 €

Croque Monsieur

Pain de campagne, comté, jambon blanc servi avec salade verte et frites
Bread, Comté cheese, ham, with green salad and fries.

22.00 €

Croquettes de pomme de terre gourmandes A PARTAGER - l'unité

Au fromage de Savoie et poulet mariné, accompagné de sa sauce tarator aux herbes
to share, price per unit - With Savoy cheese and marinated chicken, served with its herb tarator sauce

3.00 €

La Tartine

Pesto à l'ail confit, tomate cerise et straciatella et huile d'olive
Confit garlic pesto, cherry tomatoes, straciatella, and olive oil

Small : 18.00 € / Large : 24 €

Planche montagnarde à partager

Salade verte, fromage de Savoie, charcuterie de la Maison Rullier et cerneaux de noix
Green salad with Savoie cheese, Maison Rullier charcuterie, and walnut kernels

24.00 €

SALADES - SALADS

Salade végétarienne aux légumes crus et cuits *

Artichauts, carottes râpées, salade verte, courgettes, aubergines, vinaigrette au miel, croûtons
Artichokes, grated carrots, green salad, zucchini, eggplant, honey vinaigrette, croutons

Petite **Small** 15.00 €

Grande **Large** 20.00 €

Salade Savoyarde - gourmande et généreuse

Salade verte, fromage de Savoie, lard fumé et cerneaux de noix
Green salad with Savoie cheese, smoked bacon, and walnut halves.

Petite **Small** 17.00 €

Grande **Large** 22.00 €

NOS BURGERS

Hamburger Poulet 21.00 €

Pain burger, tomates, salade iceberg, cornichons,
oignons confits sauce maison et fromage
Servi avec frites et salade

Burger Bun, Tomatoes, Iceberg Lettuce, Pickles,
Caramelized Onions, Homemade Sauce, and Cheese
Served with Fries and Salad

Hamburger Végé 21.00 €

galette végétale, tomates, sauce maison, aubergine,
courgettes et fromage

Vegetable Patty with Tomatoes, House Sauce, Eggplant,
Zucchini, and Cheese

Hamburger Effiloché de Boeuf 23.00 €

Pain brioché, éfiloché de boeuf, pickles, raclette,
galette de pomme de terre, sauce maison

Brioche bun, shredded beef, pickles, raclette cheese, potato
pancake, house sauce

Smash Burger 23.00 €

Pain brioché, Steak haché, lard, oignons rouges
confits, Fromage, servi avec frites et salade

Brioche bun, beef patty, bacon, caramelized red onions,
and cheese Served with fries and salad.

PLATS

EFFILOCHE DE JOUE DE BOEUF - 29.00 €

confite au vin rouge de Savoie, purée de pommes de terre
et légumes de saison

Slow-cooked beef cheek in Savoie red wine, mashed
potatoes, and seasonal vegetables.

BROCHETTE DE BOEUF BLACK ANGUS - 29.00 €

pomme de terre grenaille, persillade et jus de viande
servi avec sa salade verte

Potatoes with garlic and parsley, drizzled with meat jus
Served with a side of green salad

NOS WOKS - 18 €

LEGUMES ou POULET ou BOEUF

Mélange de légumes, nouilles chinoises,
sauce soja et coriandre

Mixed vegetables, chicken option, Chinese noodles,
soy sauce, and coriander

POISSON DU JOUR - 24 €

Suggestion du chef selon arrivages

Chef's suggestion based on availability.

PIZZA MENU



MARGHERITA 13.00 €

Tomate, mozzarella, filet d'huile d'olive et basilic
Tomato, mozzarella, drizzle of olive oil, and basil

JARDINIÈRE - végétarienne 15.00 €

Tomate, mozzarella, courgettes, tomates cerises
champignons frais, noisettes, fondue d'oignons
Tomato, mozzarella, zucchini, hazelnuts
fresh mushrooms, onion confit

REINE 16.00 €

Tomate, mozzarella, chiffonnade de jambon blanc,
champignons frais
Tomato, mozzarella, thinly sliced ham, and fresh
mushrooms.

CHORIZO 17.00 €

Tomate, mozzarella, chorizo et poivrons frais
Tomato, mozzarella, chorizo, and fresh bell peppers

POULET 17.00 €

Tomate, mozzarella, poulet émincé, champignons
Tomato, mozzarella, and sliced chicken, mushrooms

FROMAGÈRE 18.00 €

Tomate, mozzarella, chèvre, roquefort et reblochon
Tomato, mozzarella, goat cheese,
Roquefort, and Reblochon

BASE CREME

CHEVRE MIEL 17.00 €

Crème, mozzarella, fromage de chèvre, miel, lardons
Cream, mozzarella, goat cheese, honey, bacon

SAVOYARDE 17.00 €

Crème, mozzarella, pommes de terre, lardons, reblochon
Cream, mozzarella, potatoes, bacon, reblochon cheese

SAUMON 18.00 €

Crème, saumon fumé, mozzarella, zeste de citron,
aneth et courgettes
Cream, smoked salmon, mozzarella, lemon zest, dill,
and zucchini

POULET 17.00 €

Pesto crème, mozzarella, poulet émincé, champignons
Pesto cream, mozzarella, and sliced chicken, mushrooms

STRACCIATELLA 17.00 €

Stracciatella, pesto, tomate cerise et roquette
Stracciatella, pesto, cherry tomatoes, and arugula

PASTA

PENNE CREMEUSES 19.00 €

Fromage de Savoie et oignons frits
Savoie cheese and fried onions

PENNE sauce au choix 19.00 €

Carbonara, napolitaine, bolognaise
Carbonara, Neapolitan, Bolognese

LASAGNES 18.00 €

Sauce tomate, fromage, viande hachée
Lasagna, tomato sauce, cheese, minced meat

SPECIALITES SAVOYARDES

TARTIFLETTE ET SALADE VERTE 21.00 €

Reblochon fondu sur lit de pommes de terre, oignons et bacon
Melted reblochon, potatoes, onions, and bacon

CROZETS ARTISANAUX DE CHAMBERY 19.00 €

Servis en gratin avec lardons, crème de reblochon accompagnés de salade verte
Crozet pasta, served as a gratin with bacon, Reblochon cream, with salad

Le soir uniquement / only for dinner
2 personnes minimum / 2 pers minimum

FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES 28.00 €/pers

Beaufort, comté et meule de Tarentaise
Three cheese fondue with Beaufort, Comté, and Tarentaise wheel

FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES ET MORILLES 32.00 €/pers

Beaufort, comté et meule de Tarentaise avec morilles
Three cheese fondue with Beaufort, Comté, Tarentaise wheel and morel mushrooms

Nos fondues sont accompagnées de charcuteries de la Maison Rullier et salade verte

Our fondues are served with cold cuts from Maison Rullier and green salad

RACLETTE SAVOYARDE AU LAIT CRU 30.00 €/pers **ou** **BREZAIN** 33.00 €/pers

charcuteries, salade verte et pommes de terre en robe de chambre
Cold cuts, green salad, and jacket potatoes

PIERRADE DE BOEUF, CANARD ET VOLAILLE 30.00 €/pers

sous réserve d'arrivage - servie avec salade verte, frites ou légumes du jour
Subject to availability - served with green salad, fries, or vegetables of the day

Supplément viande (80g) 8.00 €
Extra portion (80g)



MENU ENFANTS



Jusqu'à 12 ans - up to 12 yo

15 €

HAMBURGER ou **NUGGETS DE POULET**
ou **NUGGETS DE POISSON** ou **STEACK HACHE**

Accompagné de frites, pâtes ou légumes du moment
Served with fries, pasta, or seasonal vegetables.

ou

PENNE RIGATE

sauce au choix :
carbonara, bolognaise, napolitaine ou crémeuses
Choice of sauce: carbonara, bolognese, Napolitan or creamy

GLACE 2 BOULES ou **MOUSSE AU CHOCOLAT**

dish of 2 scoops ice cream or chocolate mousse

DESSERTS

TIRAMISU AUX SPECULOOS 9.00 €

Tiramisu speculoos

SALADE DE FRUITS 9.00 €

Fruit salad

CREME BRULEE 9.00 €

Crème brûlée

MOUSSE AU CHOCOLAT 9.00 €

Chocolate mousse

TARTE DU JOUR 9.00 €

Pie of the day

GLACES ET SORBETS AU CHOIX 2.50 €

Choice of ice creams and sorbets
Chocolat, caramel beurre salé, vanille, nougat, café, framboise,
fraise, citron, ananas, passion

GLACES ENFANT - cône, glace à l'eau... 5 €

DEMI PENSION - HALF BOARD

CREME DE POTIRON Pumpkin cream ou **POTAGE DU JOUR** Soup of the day

WOK DE BOEUF

Beef Wok

ou

LASAGNES

Lasagna

ou

SMASH BURGER

Smash Burger

WOK DE LEGUMES

Vegetable wok

ou

WOK DE POULET

Chicken wok

ou

NOS PASTA

Pasta choice

CREME BRULEE

Crème brûlée

ou

TIRAMISU AUX SPECULOOS

Tiramisu speculoos

ou

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mousse

SPECIALITES SAVOYARDES AU CHOIX - Spécialité + Glace 2 boules

le soir uniquement - 2 pers minimum

Savoyard specialities + ice cream 2 scoops
for dinner only - 2 pers min

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	3.00 €	Café ou Chocolat viennois	7.00 €
Double expresso, café au lait, Chocolat	5.00 €	Cappuccino	5.00 €
Vin Chaud	5.00 €	Thé ou infusion	4.00 €

BOISSONS FRAICHES

Schweppes tonic, ginger ale, agrumes 25 cl	6.00 €	Limonade Mont Blanc bio 33 cl	7.00 €
coca cola, coca zéro 33 cl	6.00 €	Fuzetea Pêche 25 cl	6.00 €
Red Bull 25cl	7.00 €	Perrier 33 cl	6.00 €
Orangina 33 cl	6.00 €	Sprite 25 cl	6.00 €
Sirop à l'eau	3.00 €	Fanta 25 cl	6.00 €
Diabolo	3.00 €	Jus de fruit Pago 20 cl	6.00 €
	50 CL	1 L	ananas, fraise, pomme, tomate, pamplemousse, orange
EVIAN	4.00 €	7.00 €	
SAN PELLEGRINO	5.00 €	8.50 €	

NOS BIERES

PRESSION	25 CL	50 CL	BOUTEILLE	
Pression - Mont blanc Cristal - Blonde	6.00 €	11.50 €	Lefte Blonde Abbaye 33 cl	8.00 €
Pression - Mont Blanc - Blanche ou IPA	7.00 €	13.00 €	1664 sans alcool	8.00 €
Pression - PICON	7.00 €	13.50 €	Corona	8.00 €
Monaco (25cl)	6.50 €		Mont blanc verte Genepi	8.00 €
Supplément sirop + 1 €			Découvrez nos bières du moment à l'ardoise Liefmans Fruitesse, La Chouffe, Maredsous...	

NOS ALCOOLS

Ricard ou Pastis 2 cl	4.00 €	Chartreuse verte 4 cl	12.00 €
Martini blanc ou rouge 4 cl	6.00 €	Get 27 - 4 cl	6.00 €
Bailey's 4 cl	6.00 €	Génépi 4 cl	7.00 €
Vodka Absolut 4 cl	9.00 €	Eau de vie Poire 4 cl	9.00 €
Campari 4 cl	9.00 €	Whisky "Cardhu" Amber Rock 4 cl	12.00 €
Amaretto Negro 4 cl	5.00 €	Jameson Irish Whiskey 4 cl	7.00 €
Limoncello 4 cl	9.00 €	Gin Gordon's Dry 4 cl	7.00 €
Jack Daniel's 4 cl	7.00 €	Rhum Mount Gay "Black Barrel" 4 cl	9.00 €
Gin Bombay Sapphire 4 cl	9.00 €	Cidre doux Kerisac 25 cl	7.00 €