

PIZZA



Pâte et tomates bio

Pizzas à base de farine d'épeautre bio et sauce tomate bio
Organic spelt dough pizza and tomato sauce

Margarita - 14 €

Sauce tomate et mozzarella
Tomato sauce, mozzarella

Regina - 15 €

Sauce tomate, mozzarella et jambon blanc
Tomato sauce, mozzarella & cooked ham

Emilia - 16 €

Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, tomates confites et olives
Tomato sauce, mozzarella, anchovy, capers, candied tomatoes & olives

Giulia - 16,50 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru de Parme, champignons de Paris, pecorino (fromage de brebis) et olives
Tomato sauce, mozzarella, raw ham from Parma, button mushrooms, pecorino (sheep milk) & olives

Bianca - 17 €

Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons confits et olives
Tomato sauce, mozzarella, minced meat, candied onions & olives

Roma - 17,50 €

Sauce tomate, mozzarella, spianata « chorizo » Italien épicé et poivrons frais
Tomato sauce, mozzarella, spianata (spicy Italian pepperoni) & fresh peppers

Roberta - 18 €

Sauce tomate, mozzarella, Reblochon laitier au lait cru, Gorgonzola et Pecorino (fromage de brebis)
Tomato sauce, mozzarella, reblochon cheese, gorgonzola pecorino (sheep milk)

Antonella - 18 €

Sauce tomate, mozzarella, lardons, Reblochon laitier lait cru, pommes de terre et confit d'oignons
Tomato sauce, mozzarella, bacon, Reblochon, potatoes & candied onions

Lina - 18,50 €

Base crème, oignons, chèvre, poulet fermier, miel, noix AOP Grenoble, herbe de Provence
Cream base, goat cheese, farm chicken, honey, walnuts and herbs de Provence

Mamma - 19 €

Sauce tomate, mozzarella, artichauts, tomates confites, jambon cru de Parme, pecorino (fromage de brebis Italien), salade de saison et olives
Tomato sauce, mozzarella, artichokes, candied tomatoes, raw ham from Parma, pecorino (sheep milk), seasonal salad & olives

Anna - 23 €

Pizza truffée et mozzarella di Bufala
Truffle pizza with mozzarella di Bufala

Extras : œufs, fromages, modifications ingrédients... = 1,50 €

Pour accompagner nos pizzas, nous vous proposons un vin sicilien :
Nero d'Avola Sicilia 75cl - 12 €

Produits frais



Cuisine des ALPES

FAIT MAISON



CALL & COLLECT

+33 (0)7 68 61 48 95

+33 (0)4 79 24 54 93

Restaurant - Bar - Lounge
Sainte Foy

Résidence MMV - L'Étoile des Cimes
73640 Sainte Foy Station
info@w-saintefoy.com

Chèques Vacances & Tickets Restaurants acceptés.

Retrouvez encore plus de pizzas, de plats à emporter, de desserts ou encore de bouteilles de vins et de bières locales sur :

www.w-saintefoy.com



Restaurant - Bar - Lounge
Sainte Foy

Carte du restaurant à emporter

« Danièle & William vous proposent une cuisine maison familiale à partir de produits frais dans leur restaurant en plein cœur de la station (à côté de l'Office de Tourisme sur la placette MMV) ou bien en vente à emporter en mode Call & Collect. »

+33 (0)7 68 61 48 95

+33 (0)4 79 24 54 93

Salades

Nos salades mélangées sont assaisonnées de vinaigrette

LA SALADE AUGUSTINE - 17 €

Salade mélangée, fromage de chèvre, figues et tomates confites, poivrons frais, champignons de Paris, pignons de pin et pecorino (fromage de brebis italien)

Mixed salad, goat cheese, candied figs and tomatoes, fresh peppers, button mushrooms, pine nuts and pecorino (sheep milk)

LA SALADE CÉSARINE - 17 €

Salade mélangée, poulet fermier, croustons, poivrons frais, tomates confites, œufs durs, pignons de pin et pecorino

Mixed salad, free-range chicken, fresh peppers, candied tomatoes, hard-boiled eggs, pine nuts, pecorino (sheep milk)

LA SALADE JOSÉPHINE - 17 €

Notre salade savoyarde : Salade mélangée, lardons chauds, fromage de Savoie, cerneaux de noix, œuf poché, croustons et pecorino

Mixed salad, warm bacon bits, cheese of Savoie, nuts kernels, bread croustons, poached egg and pecorino (sheep milk)

Nos Planches & Assiettes bistro

Salaisons et fromages locaux

• Planche savoyarde mixte 2 pers. - 24 €

Mixed local sausage and cheese to share

• Planche charcuterie 2 pers. / Mixed local sausage to share - 21€

• Bol de frites fraîches / Fresh fries bowl - 6,50 €



Hamburgés

Pain maison fait dans notre atelier
Home-made buns
Viande charolaise & Fromage locaux
Meat and cheese from local producers

Avec canette 33cl (Coca Cola, Orangina, Sprite, Fanla...) including a soft drink can

le W - 20 €

Steack haché frais de bœuf, tomme de Savoie au lait cru de vache, tranche de bacon, cornichons, confit d'oignons, sauce barbecue et frites fraîches

Fresh minced steak of beef, tomme de Savoie with raw cow's milk, slice of bacon, pickles, onion confit, barbecue sauce & fresh fries

le Marius - 20 €

Steack haché frais de bœuf, Reblochon laitier au lait cru de vache, tomates confites, cornichons, sauce cocktail et frites fraîches

Fresh minced steak of beef, melty Reblochon with raw cow's milk, candied tomatoes, pickles, cocktail sauce & fresh fries

le Gustave (légèrement épicé / lightly spicy) - 20 €

Poulet fermier, tomme de Savoie au lait cru de vache, poivrons grillés, confit d'oignons, sauce curry rouge et frites fraîches

Free-range chicken, tomme de Savoie with raw cow's milk, roasted peppers, onion confit, red curry sauce & fresh fries



Spécialités Savoyardes

TARIFS À EMPORTER

Boîte chaude - 21 €

Fromage vacherin artisanal chaud fondu dans sa boîte servie avec charcuterie, salade verte et pomme de terre vapeur
Vacherin (cheese) with potatoes, charcuterie and salad verte

• Brochette de diots sauce forestière aux cèpes et polenta - 17 €

Notre plat signature : Saucisse de Savoie revisitée et gâteau de Polenta (spécialité Italienne) à base de semoule de maïs
Local sausage, cep mushrooms sauce home cooking with semolina of corn

Tartiflette - 17 €

Pommes de terre, lardons, crème, oignons, reblochon fermier au lait cru
Potatoes, bacon, cream, onion, reblochon

NOUS PRÉPARONS VOS :

Raclettes

• Fromage • Charcuterie • Pommes de terre

• Raclette nature : 15 € par pers.

200 g de fromage, 100g de charcuterie, 200g de pommes de terre.

Fondues (mini 2 pers.)

Servies avec Salade Verte

• Nature : 20 € par pers.

Beaufort, Emmental, Gruyère de Savoie et Comté fondus, vin blanc, flambé au kirsch

• Aux cèpes : 22 € par pers.

• A la truffe : 25 € par pers.

Possibilité de prêt d'appareil

Côté traiteur

• Poulet basquaise = 17 €

Poulet basquaise crème de spinats riz pilaf tomates

• Emincé de poulet fermier crème truffée, citronnée et pâte linguine = 22 €

• Lasagne à la viande = 17 €

• Pâte bolognaise = 14 €

Menu Enfant

14€

(-10 ans)

Steack haché ou Jambon ou Nuggets de poulet + Frites + Jus de pommes 20cl

Fresh minced steak of beef or cooked ham or chicken nuggets + fries + apple juice 20cl

Côté Viande

• Tartare de viande préparé 180 g - 17,50 €

Préparé au couteau légèrement épicé accompagné de frites fraîches
Meat tartar and fresh fries

DESSERTS MAISON

Mousse au chocolat = 8,50 €

Crème brûlée = 8,50 €

Tartelette citron meringuée = 5,50 €

Notre dessert signature le Tiramisu XXL = 9 €

Panna cotta = 8 €

Tarte myrtille ou framboise 6 personnes - 31 €
Blueberry or raspberry tart (sur commande)

NOS BOISSONS

Bières Vins Softs



Softs à emporter 33 cl - 3,50 €

(Coca Cola, orangina, ice tea, Alpes Limonade)

Jus de Fruits artisanal Alain Millat 33cl - 6,50 €

(orange, pomme, ananas, nectar myrtille, framboise)

Cave à emporter

VINS BLANCS (75CL) :

Savoie :

• Roussette la Tacconnière Maison Mollex - 12,50 €

Vallée du Rhône :

• Viognier Maison Jaboulet - 12 €

VINS ROUGES (75CL) :

Savoie :

• Gamay Jongieux - 11 €

Savoie :

• Vallée du Rhône Parralèle 45 - 12 € Maison Jaboulet

ROSÉS (75CL) :

IGP Pays d'Oc :

• Gris Blanc Gérard Bertrand - 14 €

Bière savoyarde artisanale

La Bière des Cimes ambré, blonde ou blanche
33cl - 4,60 €