



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

MENU

Cuisine Maison à partir de produits frais
Home-made cuisine using fresh ingredients

Tous les produits de notre carte sont également à emporter. Tarifs à emporter disponibles au Bar

All items on our menu are available to take away. Prices to take away available at the bar



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

Cuisine Maison à partir de produits frais **Home-made cuisine using fresh ingredients**

Tous les produits de notre carte sont également à emporter. Tarifs disponibles au Bar

All items on our menu are available to take away. Tariffs to take away available at the bar

Nos hamburgers

Pain maison bio fait dans notre atelier – organic home-made buns

Viande charolaise et fromage locaux – meat and cheese from local producers

Le W (le classique revisité) - 27 €

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

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

Le Marius (une pure invention du W) - 27 €

Steak haché frais de bœuf, Reblochon laitier au lait cru de vache, tomates confites, cornichons, sauce cocktail façon W et frites

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

Le Gustave (légèrement épicé / lightly spicy) - 27 €

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

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

Toute modification de burger dans les ingrédients ou supplément = 1,70 €

For any changes or extra



Nos Pizzas gourmets

(sur place ou à emporter – eat in or takeaway)

Pâte maison à base de farine d'épeautre et de sauce tomate bio italienne

Organic spelt dough pizza and tomato sauce

Anna - 26 €

Pizza truffée et mozzarella di Bufala

Truffle pizza with mozzarella di Bufala

Mamma - 21,50 €

Notre  Pizza

Sauce tomate bio, 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

Lina - 21 €

Base crème

Base crème, oignons, chèvre, poulet fermier, miel, noix AOP Grenoble, herbe de Provence

Cream base, onions, goat cheese, farm chicken, honey, walnuts & herbe de Provence

Antonella - 20,50 €

Notre pizza savoyarde

Sauce tomate bio, mozzarella, lardons, Reblochon laitier au lait cru, pommes de terre et confit d'oignons

Tomato sauce, mozzarella, bacon, Reblochon, potatoes & candied onions

Roberta - 20,50 € Notre pizza 4 fromages revisitée entre Savoie et Italie

Sauce tomate bio, mozzarella, Reblochon laitier au lait cru, Gorgonzola et Pecorino (fromage de brebis)

Tomato sauce, mozzarella, Reblochon, Gorgonzola & Pecorino (sheep milk)

Roma - 20,50 € Notre pizza « Piquante »

Sauce tomate bio, mozzarella, spianata (« chorizo » italien épicé) et poivrons frais

Tomato sauce, mozzarella, spianata (spicy italian pepperoni) & fresh peppers

Bianca - 20 €

Sauce tomate bio, mozzarella, viande hachée, oignons confits et olives

Tomato sauce, mozzarella, minced meat, candied onions & olives

Giulia - 20 €

Sauce tomate bio, 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

Emilia - 18,50 €

Sauce tomate bio, mozzarella, anchois, câpres, tomates confites et olives

Tomato sauce, mozzarella, anchovy, capers, candied tomatoes & olives

Regina - 17,50 €

sauce tomate bio, mozzarella et jambon blanc

Tomato sauce, mozzarella & cooked ham

Margarita - 16,50 €

sauce tomate et mozzarella

Tomato sauce & mozzarella



Restaurant · Bar à manger

Sainte Foy

Cuisine Maison à partir de produits frais

Home-made cuisine using fresh ingredients

Tous les produits de notre carte sont également à emporter. Tarifs disponibles au Bar

All items on our menu are available to take away. Tarrifs to take away available at the bar

Salades

Nous vous proposons nos salades de saison composées de jeunes pousses betterave, roquette, mâche, feuille de chêne.... variable selon arrivage et assaisonnées d'une sauce vinaigrette

La salade Florentine - 8,50 €

Une salade verte de saison (uniquement en accompagnement d'un autre plat)

Mix of seasonal salad (only served with another course)

La salade Augustine - 24,50 €

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

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

La salade Césarine - 24,50 €

Salade mélangée, poulet fermier, croutons, poivrons frais, tomates confites, œufs durs, pignons de pin et pecorino (fromage de brebis italien)

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

La salade Joséphine - 24,50 €

Notre salade savoyarde : Salade mélangée, lardons chauds, fromage de Savoie, cerneaux de noix, œuf poché, croutons et pecorino (fromage de brebis italien)

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



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

Nos spécialités savoyardes - Local dishes

Fondue Savoyarde traditionnelle nature - 29 €

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Beaufort, Emmental, Gruyère de Savoie et Comté fondus, parfumée au vin blanc flambé et Kirsch, servie avec une salade verte

Prix par personne – minimum 2 personnes

Bread croutons for dipping into a pot of Beaufort, Emmental, Gruyère de Savoie and Comté fondue, flavoured with white wine & Kirsch, served with a green salad

Price per person – minimum 2 people

Supplément assiette de charcuterie - Additional cold meat platter 9 €

Fondue Savoyarde aux cèpes - 31 €

Fondue with cep mushrooms

Prix par personne – minimum 2 personnes

Fondue Savoyarde à la truffe spécialité du W - 34 €

Truffle fondue

Prix par personne – minimum 2 personnes

Boîte chaude - 28 €

Fromage vacherin artisanal fondu dans sa boîte, servi avec de la charcuterie, salade verte et pommes de terre vapeur

Melted vacherin cheese of Savoie served in its box, with cold meats, green salad & steamed potatoes

Brochette de diots sauce forestière aux ceps et polenta - 25,50 €

Notre plat signature : saucisse de Savoie revisitée et gâteau de Polenta (spécialité italienne) à base de semoule de maïs

Local sausage, cep mushrooms sauce & semolina of corn

Tartiflette - 25,50 €

Pommes de terre, lardons, oignons, crème, reblochon fermier au lait cru fondu et gratiné au four et salade verte

Potatoes, bacon bits, onions, cream melted Reblochon with raw cow's milk and green salad



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

Cuisine Maison à partir de produits frais Home-made cuisine using fresh ingredients

All items on our menu are available to take away. Tariffs to take away available at the bar

Nos viandes (Race Charolaise)

Tartare de viande de boeuf 180g - 28 €

Préparé au couteau et assaisonné, légèrement épicé et accompagné de frites fraîches

Beef tartar lightly spicy & fresh fries

**Entrecôte beurre maitre d'hôtel maison ou sauce forestière aux cèpes
environ 300g - 36 €**

Accompagnée de frites fraîches et salad Rib steak beurre maitre d'hôtel or cep
mushrooms sauce with fresh fries and salad

Nos planches et assiettes bistro

Planche savoyarde mixte 2 personnes - 35 €

Planche savoyarde mixte 1 personne - 23,50 €

Planche avec une sélection de salaisons, terrine locale, fromages locaux et petits
accompagnements Mixed local sausage and cheese to share

Planche charcuterie 2 personnes - 35 €

Planche charcuterie 1 personne - 23,50 €

Planche avec une sélection de salaisons, terrine locale et petits accompagnements

Mixed local sausage to share

Portion de frites - 8,60 €

Frites fraîches fresh fries



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

Menu et suggestions

Emincé de poulet fermier à la crème truffée, citronnée accompagnée de pâte linguine *Sliced farm chicken with in a lemoned truffled creamed sauce accompanied by linguine pasta* - 29,50 €

Poulet Basquaise et crème de chorizo, riz pilaf tomaté *Basque chicken ,chorizo cream and rice cooked façon « pilaf tomaté »* - 26,50 €

Lasagne à la viande servie avec une salade verte - 24 €

Pâte bolognaise - 23,50 €

Menu Enfant Kids Menu - 16,60 €

- de 10 ans – 10 years old

Steack haché ou jambon blanc ou nuggets accompagné de frites

Fresh minced steack of beef or cooked ham or chicken nuggets with fries

Une boule de glace au choix (vanille, chocolat, fraise, citron) *One icecream scoop of your choice (vanilla, chocolate, strawberry, lemon)*



Restaurant - Bar à manger
Sainte Foy

Nos Desserts Tout Maison

- Faiselle au coulis de framboise** - 8,20 €
Cottage cheese with coulis of raspberry
- Panacotta coulis de fruits rouge** - 10 €
- Mousse au chocolat** - 11,50 €
Chocolate Mousse
- Fondant au chocolat, caramel au beurre salée et chantilly** -12,50 €
Chocolate fondant
- Crème brûlée à la vanille Bourbon** - 12,50 €
Bourbon vanilla creme brulee
- Tartelette citron meringuée** - 12 €
Lemon tartlet
- Tiramisu XXL** - 13 €
Recette originale à l'alcool d'Amaretto, mascarpone et cacao amer
Original recipe with Amaretto liqueur, mascarpone, Chantilly cream & bitter cocoa
- Plutôt fromage ? une belle assiette avec des fromages savoyards au lait cru**
Mixed local cheese with raw milk - 12,50 €
- Nous confectionnons aussi vos tartes à emporter (sur commande uniquement)**
Tarte1, framboise ou citron meringué 6 ou 8 personnes 31 € ou 36 €
Blueberry or raspberry or lemon tart to takeaway



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

Glaces Ice Cream

Boule de glace au choix (vanille, chocolat, fraise, citron, café)

Ice cream scoops of your choice (vanilla, chocolate, strawberry, lemon & coffee)

2 boules - 8,50 €

2 ice cream scoops

3 boules - 11 €

3 ice cream scoops

Glaces au choix - 6,70 € idem

Magnum chocolat blanc white chocolate

Glace Mars

Supplément Chantilly maison - 2,50 € idem

Extra Chantilly

Supplément coulis de fruits rouge - 2,50 € idem

Extra coulis of redberry



Restaurant - Bar à manger

Sainte Foy

MENU

Cuisine Maison à partir de produits frais
Home-made cuisine using fresh ingredients

Tous les produits de notre carte sont également à emporter. Tarifs à emporter disponibles au Bar

All items on our menu are available to take away. Prices to take away available at the bar