

PIZZERIA RESTAURANT



Since 1979



Savoir-faire de tradition, nature d'exception



Ouvert tous les soirs,
le midi uniquement les samedis et jours de tempête.

PIZZERIA RESTAURANT



Since 1979

ENTRÉES

- Salade du chef** 14,⁰⁰ €
Salade verte, maïs, gruyère suisse, pomme
Green salad, corn, swiss cheese, apple
- Salade du berger** 15,⁰⁰ €
Salade verte, fromage de chèvre, jambon sec traditionnel
Green salad, goats cheese, traditional dry-cured ham
- Salade montagnarde** 15,⁰⁰ €
Salade verte, croûtons, lardons, noix
Green salad, bread crust, bacon strips, walnut
- Salade verte** 8,⁵⁰ €
3 salades, vinaigre balsamique
3 types of salad, balsamic vinegar
- Soupe à l'oignon** 12,⁰⁰ €
Croûtons, fromage
Onion soup, bread crust, cheese
- Charcuterie de Pays** 18,⁰⁰ €
Jambon sec traditionnel, viande séchée, saucisson fumé
Cold cuts : dry-cured ham, dried beef meat, smoked sausage
- Viande séchée des Grisons (Suisse)** 19,⁰⁰ €
Swiss dried beef
- Spaghettis bolognaise** 17,⁰⁰ €
Viande de bœuf hachée « Maison »
Home-made minced beef

Tous nos plats sont fait maison
home-made dishes

Recettes de famille
Family recipe



SERVICE COMPRIS

PIZZAS

Marguerita 12,⁵⁰ €

Tomate, fromage, olives

Tomato, cheese, olives

Régina 14,⁰⁰ €

Tomate, jambon, fromage

Tomato, ham, cheese

Forestière 14,⁰⁰ €

Tomate, champignons, fromage

Tomato, mushrooms, cheese

Napoli 16,⁰⁰ €

Tomate, anchois, câpres, fromage, olives

Tomato, anchovies, capers, cheese, olives

Elisabeta 16,⁰⁰ €

Tomate, jambon, champignons, fromage

Tomato, ham, mushrooms, cheese

Gallina 16,⁰⁰ €

Tomate, jambon, crème, fromage

Tomato, ham, cream, cheese

Pizzaiolo 17,⁰⁰ €

Tomate, Roquefort, jambon, crème, fromage

Tomato, blue cheese, ham, cream, cheese

Royale 17,⁰⁰ €

Tomate, œuf, échalote, saucisse fumée, fromage

Tomato, egg, shallot, smoked sausage, cheese

Végétarienne 17,⁰⁰ €

Tomate, champignons, poivrons, oignons, olives, ail, persil, crème de soja, fromage

Tomato, mushrooms, sweet peppers, onions, olives, garlic, parsley, soy cream, cheese

Toto 17,⁰⁰ €

Tomate, fromage de chèvre, ail, persil

Tomato, goats cheese, garlic, parsley

Hawaïenne 17,⁰⁰ €

Tomate, poulet, ananas, fromage, poivrons

Tomato, chicken, pineapple, cheese, sweet peppers

Quatro de Savoie 17,⁰⁰ €

Roquefort, Beaufort, gruyère, emmental, crème

Blue cheese, 3 types of local cheese, cream



Locale 18,⁰⁰ €

Tomate, crème, Reblochon, lardons, oignons, fromage

Tomato, cream, local cheese, bacon strips, onions, cheese

Cannibale 18,⁰⁰ €

Tomate, viande hachée, œuf, champignons, fromage, oignon

Tomato, minced beef, egg, mushrooms, cheese, onions

Extra 2,⁰⁰ €

DESSERTS

**Tarte maison
myrtilles** 9,00 €

Home-made blueberry tart

**Tarte maison
noix, caramel** 9,00 €

*Home-made caramel
walnut tart*

Extra boule glace vanille 3,00 €
vanilla ice cream scoop

Extra chantilly maison 2,00 €
home-made whipped cream

**Fromage
blanc fruit** 8,00 €

Myrtille sirop, crème
*Cottage cheese,
blueberry syrup, cream*

**Fromage blanc
crème fraîche** 7,00 €

Cottage cheese, cream

**Assiette
de fromage** 8,00 €

Tomme au lait,
Reblochon, noix et beurre
*2 types of typical local cheese,
walnut, butter.*



Dame Blanche de Savoie

Glace vanille, meringue,
chocolat chaud, chantilly

*Vanilla ice cream, melted chocolate
sauce, meringue, whipped cream*

9,50 €

Chocolat liégeois 9,50 €

Glace chocolat,
chocolat chaud, chantilly
*Chocolate ice cream, melted
chocolate sauce, whipped
cream*

Glaces
(2 boules au choix) 7,00 €

Vanille, café, chocolat, sorbet
framboise, myrtille, citron
*Ice cream (choice of 2 scoops) :
Vanilla, coffee, chocolate. Rasp-
berry, blueberry & lemon sorbet.*

Délice myrtille 9,50 €

Sorbet myrtilles,
crème de myrtille
*Blueberry sorbet,
blueberry cream*

Délice framboise 9,50 €

Sorbet framboises,
crème de framboise
*Raspberry sorbet,
raspberry cream*

Pêche Melba 9,50 €

Glace vanille,
pêche sirop, chantilly
*Vanilla ice cream, peach
syrup & fruit, whipped cream*

Café liégeois 9,00 €

Glace café, café, chantilly
*Coffee ice cream, coffee,
whipped cream*

Coupe forestière 10,00 €

Sorbet myrtille,
myrtille sirop, chantilly
*Blueberry sorbet, blueberry
syrup & fruit, whipped cream*

Colonel 11,00 €

Sorbet citron, vodka
Lemon sorbet, vodka

PIZZERIA RESTAURANT



Since 1979

SPÉCIALITÉS

Pour 2 personnes minimum, prix par personne

Mini 2 people, price for one person

Fondue Savoyarde

Beaufort, gruyère, emmental

Au vin blanc - pain

3 types of cheese, bread



22,⁰⁰ €

prix par personne

Fondue Savoyarde aux bolets

Beaufort, gruyère, emmental, cèpes

Au vin blanc - pain

3 types of cheese with boletus mushroom, bread

24,⁰⁰ €

prix par personne

Braserade

Gratin savoyard aux cèpes,

viande de bœuf 250 gr, 3 sauces maison

Potato gratin with cheese and boletus mushroom, thin slices of beef to cook yourself on a charcoal brazier, 3 home-made sauces

38,⁰⁰ €

prix par personne

Servi par personne

Price for one person

Tartiflette

Gratinée : reblochon, pommes de terre, lardons, oignons et salade verte

Baked reblochon cheese over potatoes, bacon and onions with small green salad

22,⁰⁰ €

prix par personne

Recettes de famille
Family recipe



Tous nos produits sont élaborés au fur et à mesure des commandes. C'est pourquoi nous vous demandons patience et indulgence. Merci, Pierrot

All our products are prepared as we go along the orders. Therefore we kindly ask for your patience and indulgence. Thank you, Pierrot

SERVICE COMPRIS

CARTE DES VINS

VINS ROUGE

Bordeaux	Lussac Saint-Emilion		
	Clos les Hauts Martins	37,5 cl 19,00 €	75 cl 41,00 €
Rhône	Vacqueyras Vieux Clocher Arnoux		75 cl 36,00 €
Italie	Chianti Villa Cardini		75 cl 28,00 €
Chili	Casillero Del Diablo		75 cl 31,00 €

Pichet rouge	House wine red	50 cl 11,00 €	75 cl 18,00 €
Au verre	Glass of wine red or white		15 cl 6,00 €

VINS ROSÉ

Provence	Cap des Pins	50 cl 16,00 €	75 cl 28,00 €
----------	--------------	---------------	---------------

CHAMPAGNE

Bouteille		75 cl 60,00 €
-----------	--	---------------



VINS DE SAVOIE

Rouge	Mondeuse Arbin - Domaine de l'Idylle	37,5 cl 17,00 €	75 cl 31,00 €
Rosé	Domaine Carrel	75 cl 25,00 €	
Blanc	Roussette de Frangy - Domaine Lupin	75 cl 31,00 €	
	Jacquère Jongieux - Domaine Carrel	37,5 cl 15,00 €	75 cl 27,00 €
	Jacquère Cruet Alpine	37,5 cl 16,00 €	

CARTE DES BOISSONS

Apéritifs

Kir à la mure	12 cl	4,50 €
---------------	-------	--------

Pastis	3 cl	4,50 €
Martini, Suze	4 cl	5,00 €
Porto	4 cl	7,00 €
Whisky, Vodka,	4 cl	8,00 €
Gin tonic	4 cl	9,00 €

Bières Beer

Bière pression Peroni	25 cl	5,50 €
Draft beer	50 cl	9,50 €

Blanche Mont-Blanc		
Bouteille 33 cl	8,00 €	
Bouteille 75 cl	16,00 €	

Liqueurs & Digestifs

Crème Myrtille	4 cl	7,00 €
Crème Framboise	4 cl	7,00 €
Grappa, Amaretto	4 cl	7,00 €
Génépy	4 cl	8,00 €
Marc de Savoie	4 cl	8,00 €
Calvados, Cognac	4 cl	8,00 €

Remonte pente

Grole valdotaine (2 pers)	18,00 €
Café chaud, Grappa	
Irish coffee	10,50 €
Café, whisky, crème	

Sodas

Coca, Orangina, Ice Tee	33 cl 4,50 €
Perrier	33 cl 4,50 €
Jus de fruits	
(orange, pomme)	25 cl 4,50 €
Sirop	
(grenadine, menthe)	25 cl 3,00 €

Eau Water

Evian, Badoit	1l 5,00 €
Evian, Badoit	1/2l 4,00 €

Boissons chaudes

Café	2,00 €
Café crème	4,50 €
Capucino	4,50 €
Infusion	4,00 €