

PIZZERIA RESTAURANT

CHEZ **P**IERROT

Since 1979



Savoir-faire de tradition, nature d'exception

Ouvert midi & soir

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

21,00 €

prix par personne

Fondue Savoyarde aux bolets

Beaufort, gruyère, emmental, cèpes
Au vin blanc - pain
3 types of cheese with boletus mushroom, bread

23,00 €

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*

33,00 €

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*

20,00 €

prix par personne



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

PIZZERIA RESTAURANT



Since 1979

ENTRÉES

- | | |
|--|---------|
| Salade du chef | 12,00 € |
| Salade verte, maïs, fromage suisse, pomme <i>Green salad, corn, swiss cheese, apple</i> | |
| Salade du berger | 13,00 € |
| Salade verte, fromage de chèvre, jambon fumé Aoste <i>Green salad, goats cheese, smoked ham</i> | |
| Salade montagnarde | 13,00 € |
| Salade verte, croûtons, lardons, noix <i>Green salad, bread crust, bacon strip, walnut</i> | |
| Salade verte | 8,00 € |
| 3 salades, vinaigre balsamique <i>3 types of salad, balsamic vinegar</i> | |
| Soupe à l'oignon | 10,00 € |
| Croûtons, fromage <i>Onion soup, bread crust, cheese</i> | |
| Charcuterie de Pays | 17,00 € |
| Jambon fumé, viande séchée, saucisson fumé <i>Cold cuts : smoked ham, dried beef meat, smoked sausage</i> | |
| Viande séchée des Grisons (Suisse) | 18,00 € |
| <i>Swiss dried beef</i> | |
| Spaghettis bolognaise | 15,00 € |
| Viande de bœuf hachée « Maison » <i>Home-made minced beef</i> | |

Tous nos plats sont fait maison
home-made dishes



SERVICE COMPRIS

PIZZAS

Marguerita 12,00 €

Tomate, fromage, olives

Tomato, cheese, olives

Régina 13,00 €

Tomate, jambon, fromage

Tomato, ham, cheese

Forestière 14,00 €

Tomate, champignons, fromage

Tomato, mushrooms, cheese

Napoli 15,00 €

Tomate, anchois, câpres, fromage, olives

Tomato, anchovies, capers, cheese, olives

Elisabeta 15,00 €

Tomate, jambon, champignons, fromage

Tomato, ham, mushrooms, cheese

Gallina 15,00 €

Tomate, jambon, crème, fromage

Tomato, ham, cream, cheese

Pizzaiolo 16,00 €

Tomate, Roquefort, jambon, crème, fromage

Tomato, blue cheese, ham, cream, cheese

Royale 16,00 €

Tomate, œuf, échalote, saucisse fumée, fromage

Tomato, egg, shallot, smoked sausage, cheese

Végétarienne 16,00 €

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

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

Toto 16,00 €

Tomate, fromage de chèvre, ail, persil

Tomato, goats cheese, garlic, parsley

Quatro de Savoie 16,00 €

Roquefort, Beaufort, gruyère, emmental, crème

Blue cheese, 3 types of local cheese, cream



Locale 17,00 €

Tomate, crème, Reblochon, lardons, oignons, fromage

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

Hawaiienne 16,00 €

Tomate, poulet, ananas, fromage, poivrons

Tomato, chicken, pineapple, cheese, sweet peppers

Cannibale 17,00 €

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 ou
framboise sirop, crème
*Cottage cheese, raspberry
or blueberry syrup, cream*

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

**Assiette
de fromage** 8,00 €
Tomme au lait, Reblochon



Dame Blanche de Savoie 9,50 €

Glace vanille, meringue,
chocolat chaud, chantilly
*Vanilla ice cream, melted chocolate sauce,
meringue, 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*

Chocolat liégeois 9,50 €
Glace chocolat,
chocolat chaud, chantilly
*Chocolate ice cream, melted
chocolate sauce, whipped
cream*

Café liégeois 9,00 €
Glace café, café, chantilly
*Coffee ice cream, coffee,
whipped cream*

Coupe des bois 10,00 €
Sorbet framboise,
framboise au sirop, chantilly
*Raspberry sorbet, raspberry
syrup & fruit, whipped cream*

Coupe forestière 10,00 €
Sorbet myrtille,
myrtille sirop, chantilly
*Blueberry sorbet, blueberry
syrup & fruit, whipped cream*

Colonel 10,00 €
Sorbet citron, vodka
Lemon sorbet, vodka

CARTE DES VINS

VINS ROUGE

| | | |
|--------------------------------------|---------|---------|
| Bordeaux Lussac Saint-Emilion | 37,5 cl | 19,00 € |
| Clos les Hauts Martins 2019 | 75 cl | 38,00 € |
| Rhône Vacqueyras | | |
| Vieux Clocher Arnoux | 75 cl | 34,00 € |
| Italie | | |
| Chianti Villa Cardini | 37,5 cl | 14,00 € |
| | 75 cl | 27,00 € |
| Chili | | |
| Castillero Del Diablo | 75 cl | 29,00 € |

| | | |
|--------------------------|-------|---------|
| Pichet rouge | 33 cl | 8,00 € |
| <i>House wine red</i> | 75 cl | 17,00 € |
| Au verre | 15 cl | 5,00 € |
| <i>Glass of wine red</i> | | |

VINS ROSÉ

| | | |
|------------------------------|-------|---------|
| Provence Cap des Pins | 50 cl | 15,00 € |
| | 75 cl | 26,00 € |

CHAMPAGNE

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



VINS DE SAVOIE

| | | |
|------------------------------------|---------|---------|
| Rouge - Domaine de l'Idylle | | |
| Mondeuse Arbin | 37,5 cl | 16,00 € |
| | 75 cl | 29,00 € |
| Rosé | | |
| Domaine Carrel | 75 cl | 24,00 € |
| Blanc | | |
| Roussette de Frangy | 75 cl | 27,00 € |
| Domaine Lupin | | |
| Jacquère - Jongieux | 37,5 cl | 14,00 € |
| Domaine Carrel | 37,5 cl | 14,00 € |
| | 75 cl | 25,00 € |
| Jacquère - Cruet Alpine | 37,5 cl | 15,00 € |

CARTE DES BOISSONS

Kir à la mure

12 cl 4,50 €

Apéritifs

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

Bières *Beer*

| | | |
|--|-------|---------|
| Bière pression Perroni <i>Draft beer</i> | 25 cl | 5,00 € |
| Bière pression Perroni <i>Draft beer</i> | 50 cl | 9,00 € |
| Blanche Mont-Blanc en bouteille | 33 cl | 8,00 € |
| Blanche Mont-Blanc en 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) - Café chaud, Grappa | 16,00 € |
| Irish coffee - Café, whisky, crème | 10,00 € |

Sodas

| | | |
|----------------------------------|-------|--------|
| Coca, Orangina, Ice Tee, 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 € |

LA CARAFE D'EAU EST GRATUITE
SERVICE COMPRIS

PIZZERIA RESTAURANT



Since 1979