

# LA FACE NORD

Restaurant Traditionnel

## VOUS ACCUEILLE



indique nos plats végétariens et/ou light

### JOURNÉES À THÈMES

#### INCLUS

- APÉRO KIR CASSIS ou COCKTAIL SANS ALCOOL
- PLAT
- DESSERT CRÈME BRULÉE ou TIRAMISU (+4€ POUR TOUT CHANGEMENT DE DESSERT)
- DIGESTIF GÉNÉPI ou LIMONCELLO ou OUARZAZATE ou CAFÉ ou THÉ



SAMEDI	TARTIFLETTE		22,50€
DIMANCHE	RACLETTE		25,50€
LUNDI	FONDUE SAVOYARDE 3 FROMAGES		22,50€
MARDI	CANADIEN (REBLOCHON FONDU ET CHARCUTERIE)		27,50€
MERCREDI	BOÎTE CHAUDE DES ALPES ET CHARCUTERIE	25,50€	
JEUDI	PIERRADE MIXTE		29,50€
VENDREDI	FONDUE SAVOYARDE 3 FROMAGES		22,50 €

Si vous êtes allergique ou si vous avez une intolérance particulière, merci d'en informer le personnel avant de passer votre commande et de consulter la liste des allergènes prévue à cet effet.

If you have any allergies or have any particular intolerance, please inform our staff before ordering and consult the list of allergies compiled for your assistance.

Alvorens te bestellen gelieve ons personeel te waarschuwen indien u allergisch bent of een specifieke intolerantie hebt. Raadpleeg de lijst van allergenen.

## A l'APERU

 * Saucisson entier de Savoie pain, beurre, condiments	8,00€
* Planche de charcuterie et fromage de Savoie pain, beurre, condiments	15,00€
 * Terrine de Savoie (Père Rullier Bourg Saint Maurice)	9,90€

## SALADES

* Belle Plagne	17,00€
* Mélange de salades, jambon cru, Beaufort, Rösti, œuf dur, lardons, tomates, mais, et sa boule de glace Reblochon	
* Façon Caesar	17,50€
Mélange de salades, filet de poulet pané, croutons, œuf, anchois, Parmesan, sauce Caesar	
* St Marcellin	18,50€
Mélange de salades, Rösti, St Marcellin fondu (fromage de vache de l'Isère), poires chaudes caramélisées, tomates, noix, pignons de pin	

## MENU ENFANT

(- de 10 ans) **10,00€**

Nuggets Frites ou purée ou Saucisse Frites  
ou écrasé de pommes de terre ou Mini Tartiflette  
Glace vanille fraise/vanille chocolat ou Pom'Potes

Surprise 

## PÂTES

* Lasagnes de Bœuf	17,50€
--------------------	--------



## TARTARES ET CARPACCIOS

* Tartare de Bœuf (**)	20,50€
* Tartare de Bœuf préparé et poêlé (**)	23,00€
* Carpaccio de Bœuf (**)	18,00€
* Carpaccio de Saumon (**)	19,00€

(\*\*) Garniture au choix : frites, tagliatelles, poêlée de légumes frais, écrasé de pommes de terre, ou mélange de salades

## BURGERS

* Hamburger frites, mélange de salades	17,00€
* Cheeseburger frites, mélange de salades	18,00€
* Chickenburger frites, mélange de salades	17,50€
* Savoyard Rösti, bacon fumé, Reblochon, frites, mélange de salades	20,00€

## GRILLADES

* Bavette d'ailoyau sauce aux échalotes	21,50€
* Entrecôte Beurre Maître d'Hôtel (± 250g) (**)	24,50€
* Côte de Bœuf (± 500gr) 1 personne (**)	32,00€
* Travers de Porc caramélisés (Ribs) (**)	21,50€
* Mixed Gril (**)	22,50€
* Andouillette AAAAA, sauce moutarde à l'ancienne (**)	19,50€

(\*\*) Garniture au choix : frites, tagliatelles, poêlée de légumes frais, écrasé de pommes de terre, ou mélange de salades

## PLATS

* Croque-Monsieur frites, salade	15,00€
* Croque Madame frites, salade	17,00€
* Assiette Raclette raclette fondue, charcuterie, pommes de terre, mélange de salades	17,50€
* Souris d'Agneau confite (**)	24,00€
* Tataki de Thon juste poêlé sésame, baies roses, sauce aigre douce (**)	23,50€
* Assiette de Frites	6,50€

(\*\*) Garniture au choix : frites, tagliatelles, poêlée de légumes frais, écrasé de pommes de terre, ou mélange de salades

## **SPECIALITÉS SAVOYARDES**

* FONDUE SAVOYARDE (min 2 pers) Comté, Beaufort, Emmental, pommes de terre et mélange de salades	17,50€/pp
* FONDUE FACE NORD (min 2 pers) Comté, Beaufort, Emmental, assortiment de charcuterie de Savoie, pommes de terre et mélange de salades	24,00€/pp
* FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES (min 2 pers) Comté, Beaufort, Emmental, cèpes, pommes de terre et mélange de salades Supplément charcuterie 6,50 €	23,50€/pp
* RACLETTE pommes de terre, mélange de salades	20,50€/pp
* RACLETTE FACE NORD (min 2 pers) Assortiment de charcuterie de Savoie, condiments, pommes de terre, mélange de salades,	27,00€/pp
* RACLETTE NORDIQUE (min 2 pers) Saumon mariné, condiments, pommes de terre et mélange de salades	27,00€/pp
* TARTIFLETTE 17,50€ Pommes de terre, lardons, échalotes, crème fraîche, Reblochon fondu, le tout gratiné, mélange de salades	
* LE CANADIEN (Célèbre Couloir Hors-Piste de la Face Nord du Glacier de Bellecôte) 1/2 Reblochon fondu dans sa poêle, assortiment de charcuterie, pommes de terre, mélange de salades et sirop d'érable	23,00€
* BOÎTE CHAUDE DES ALPES Fromage au lait cru d'Aix-les-Bains fondu dans sa boîte, arrosé de vin blanc, ail, assortiment de charcuteries de Savoie, pommes de terre, miel et mélange de salades	21,00€

## **PIERRADES**

* BŒUF (180g - min 2 pers) frites, mélange de salades 3 sauces	25,50€/pp
* POULET (180g - min 2 pers) frites, mélange de salades 3 sauces	23,50€/pp
* MIXTE (180g - min 2 pers) frites, mélange de salades 3 sauces	24,50€/pp

## DESSERTS

* Crème Brulée	6,50€
* Moelleux au Chocolat	6,50€
* Tarte Myrtilles	6,50€
* Pain Perdu Brioché, glace vanille	7,50€
* Tiramisu	6,50€
* Pavlova aux fruits rouges	8,00€
* Café ou Thé Gourmand	8,50€
* Baba au rhum, glace Baba	7,50€

## BOULES DE GLACES

(cornet ou petit pot)

### Glace des Alpes (Annecy)

1 Boule 3,00€

2 boules 5,00€

3 boules 7,00€

Parfums : vanille, fraise, chocolat, café, citron, caramel beurre salé, Génépi, baba au rhum, fruits des bois  
Supplément Chantilly 2,00€

## COUPES GLACÉES

* Dame Blanche	7,50€
* Café Liégeois	7,50€
* Fruits des Bois	7,50€
* Chocolat Liégeois	7,5€
* Colonel	9,00€
* Piste Noire (caramel beurre salé, vanille, Baileys)	9,00€
* Piste Verte (glace Génépi, Génépi)	9,00€
* Piste de Danse (glace baba au rhum et rhum Don Papa)	10,00€

Et pour bien terminer votre repas

**LA GROLLA 6,00 €/pp min 2 pers**

le café à partager entre amis

café sucré, Grand Marnier, Cointreau, Marc de Savoie, citron, orange

## LES VINS

### BLANC

* Sauvignon Aoc	le verre 12cl	4,00 €	le pichet 50cl	12,00 €
* Chardonnay de Savoie Aop	le verre 12cl	5,00 €	bouteille 75cl	22,50 €
* Gascogne Vin Moelleux	le verre 12cl	5,00 €	bouteille 75cl	22,50 €
* Apremont de Savoie Aop			bouteille 75cl	19,00 €
* Roussette Monterminot Aop			bouteille 75cl	29,00 €
* Chignin Bergeron Aop			bouteille 75cl	29,00 €

### ROSÉ

* Languedoc (Rosé clair)	le verre 12cl	4,00 €	le pichet 50cl	12,00 €
* Provence Peyrassol#Lou Aop	le verre 12cl	5,00 €	bouteille 75cl	19,50 €
* Provence Peyrassol Le Château Aoc			bouteille 75cl	29,00 €
* Languedoc			bouteille 75cl	15,00 €

### ROUGE

* Côte du Rhône Villages	le verre 12cl	4,00 €	le pichet 50cl	12,00 €
* Pinot Noir de Savoie Aop (vin léger)			bouteille 75cl	19,50 €
* Cairanne Côte du Rhône Aop			bouteille 75cl	26,50 €
* Saint Joseph Côte du Rhône Aoc			bouteille 75cl	32,00 €
* Pic St Loup Bio			bouteille 75cl	27,00 €
* St Nicolas de Bourgueil (vin léger à boire frais)			bouteille 75cl	23,90 €
* Pessac Leognan Château Ferrand			bouteille 75cl	45,00 €
* Cairanne Vieilles Vignes Côte du Rhône Aop Bio			bouteille 75cl	26,50 €

### CHAMPAGNE ET SPARKLING WINE

* Pommery "POP"			bouteille 20cl	18,00 €
* Methode traditionnelle Crémant de Savoie Nicolas Perret			bouteille 75cl	35,00 €

**La Face Nord**  
vous remercie de votre visite

Réservation conseillée  
+33479090173  
[www.restaurant-lafacenord.com](http://www.restaurant-lafacenord.com)