

La Face Nord

POUR GRIGNOTER A L'APERU – Aperitif Snack

Huîtres les 6 pain, beurre, citron, vinaigre, échalotes bread, butter, lemon, vinegar, shallots				16,00 €
Terrine de Savoie du Père Rullier (90gr) aux herbes de montagne pain, condiments – bread, seasoning				9,00 €
Saucisson entier de Savoie nature à trancher, pain, beurre, condiments bread, butter, seasoning				9,00 €
 Saucisson entier à la Truffe à trancher pain, beurre – bread, butter				12,50 €
 Planche Apéro	2 personnes	12,50 €	4 personnes	20,00 €
fromage, charcuterie, noix, pain, beurre, condiments cold cuts, nuts, bread, butter, seasoning				
Garlic Bread and Cheese				8,50 €



Plats végétariens et/ou light

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.

PLAT DU JOUR - TODAY'S SPECIAL 15,00 €
Formule avec dessert (Tiramisu ou Crème Brûlée) 19,00 €

 **MENU ENFANT** jusqu'à 10 ans **12,50 €**
Tartiflette ou Nuggets de Filets de Poulet croustillants ou Jambon Blanc
Purée, frites ou linguini

Compote ou Glace et une surprise !!! 

CHILDREN'S MENU for children up to 10 **12,50 €**

Tartiflette or Crispy Chicken Filets Nuggets or Ham
Mashed potatoes, French fries or linguini

Fruit Compote or Ice Cream and a surprise !!! 

PASTA

Savoyarde lardons, fromage à Tartiflette, crème fraîche bacon cubes, Tartiflette cheese, crème fraîche	15,50 €
 Cèpes cèpes, crème fraîche – porcini mushroom, crème fraîche.	16,50 €
 Veggie légumes frais de saison – fresh seasonal vegetables	13,50 €
 Bolognaise viande de bœuf hachée, oignons, épices, tomates – beef, onions, spices, tomatoes	14,00 €
 Pesto pesto, Parmesan	14,00 €
Truffe jambon blanc et sauce crémeuse à la truffe d'été, tomates cerise, Parmesan, huile d'olive Ham, creamy summer truffle sauce, cherry tomatoes, Parmesan, olive oil	19,00 €

ASSIETTES GOURMANDES – GENEROUS MIXED DISHES

Saint Marcellin Crémeux et ses Poires	22,00 €
Fromage de Saint Marcellin sur Rösti, lard, poires tièdes, tomates cerise, pignons de pin, salade Saint Marcellin, rösti, bacon, warm pears, cherry tomatoes, pinenuts, salad	
Salade Façon César	18,50 €
filet de poulet croustillant, tomates cerise, maïs, pommes de terre, Parmesan, anchois, œuf dur, croutons, salade, sauce Cesar grilled chicken filet, hard-boiled egg, cherry tomatoes, potatoes, croutons, maïs, Parmesan, salad, anchovy, Cesar dressing	
Salade Face Nord	21,50 €
Rösti, Beaufort, terrine, jambon de pays, œuf dur, tomates cerise, salade Rösti, Beaufort, terrine, ham, hard-boiled egg, cherry tomatoes, salad	
 Assiette Raclette	21,00 €
raclette fondue dans une casserole, charcuteries, pommes de terre, salade raclette cheese melted in a casserole, potatoes, cold cuts, salad	
Croque-Monsieur	16,00 €
frites, salade – french fries, salad	

BURGERS « DU CHEF »

Viande hachée d'origine Rhône ALPES – Minced meat, origin Rhône ALPES

Hamburger	17,50 €
steak haché (140g), tomate, oignons, cornichons, salade, sauce burger, frites hamburger, tomato, onions, gherkins, salad, french fries, salad, burger sauce supplément fromage 2,00 €	
Hamburger Savoyard	24,00 €
steak haché, (140gr), oignons, rösti, Reblochon, frites, salade hamburger, onions, Rösti, Reblochon, french fries, salad	
Chicken Burger	21,00 €
filet de Poulet croustillant, tomate, sauce burger, cornichons, frites, salade crusty chicken filet, tomato, gherkins, french fries, salad	

Suppléments Bol de salade 3,50 € - Frites 6,00 €



Plats végétariens et/ou light

PLATS – MAIN COURSES



Poke Bowls		
• Légumes	carottes, choux rouge, fèves, salade, riz, mélange de graines, wakame carrots, red cabbage, beans, salad, rice, mixed seeds, wakame	15,00 €
• Poulet	carottes, choux rouge, fèves, salade, riz, mélange de graines, wakame, filet de poulet croustillant – nuggets, carrots, red cabbage, beans, salad, rice, mixed seeds, wakame	18,00 €
• Thon façon Tataki	carottes, choux rouge, fèves, salade, riz, mélange de graines, wakame tataki tuna, carrots, red cabbage, beans, salad, rice, mixed seeds, wakame	19,00 €
Ravioles de Romans au fromage	crème fraîche, le tout gratiné, salade	21,50 €



Toutes nos matières premières ont été rigoureusement sélectionnées et transformées dans nos cuisines.
Prix nets – Service Compris – L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque bancaire

Ravioles from Romans with cheese, crème fraîche, salad, grilled

Côte de Bœuf (± 500 gr 1 pers) sauce au choix : cèpes, « maître d'hôtel » ou béarnaise (*) Porcini sauce, "maître d'hôtel" or béarnaise	33,00 €
Tartare de Bœuf (± 180gr) coupé aux couteaux, non préparé, condiments, (*) jaune d'œuf - raw meat chopped and to season to your own taste, dressing, yolk	24,00 €
 Carpaccio de Bœuf huile d'olive, Pesto, citron (*) Beef carpaccio, olive oil, Pesto, lemon	23,00 €
Andouillette AAAAA Sauce Moutarde à l'Ancienne – with mustard sauce (*)	19,50 €
Nuggets de Filet de Poulet croustillant – crispy chicken filet (*)	18,00 €
 Pavé de Thon Rouge juste poêlé façon Tataki (*) graines de sésame, sauce épicée, baies roses - pan fried red tuna, sesame seeds, pink peppercorns	26,00 €
Supplément Bol de salade 3,50 €	

(*) Accompagnements : poêlée de légumes de saison, ou riz, ou frites, ou linguini
seasonal vegetables, or rice, or french fries, or linguini

SPECIALITES SAVOYARDES

Tartiflette fromage à Tartiflette au lait pasteurisé, pommes de terre, lardons, échalotes, crème, salade Potatoes, bacon, shallots, cream, tartiflette cheese with pasteurized milk, salad	19,00 €
Croziflette pâtes au Sarrasin (blé noir- buckwheat) Crozets, Reblochon fondu, lardons, crème fraîche, échalotes, le tout gratiné, salade Crozets pasta (buckwheat), melted Reblochon, bacon, shallots, grated, salad	21,00 €
Raclette (min 2 pers) pommes de terre, salade verte – potatoes, salad	24,00 €/pers
Raclette Face Nord (min 2 pers) - Serve yourself from our raclette cheese wheel assortiment de charcuteries, pommes de terre, condiments, salade - cold cuts, dressing, potatoes, salad	28,50 €/pers
Boîte Chaude des Alpes Fromage fondu dans sa boîte assortiment de charcuterie, pommes de terre, condiments, salade – cold cuts, potatoes, dressing, salad	25,50 €
Supplément Bol de Salade 3,50 €	

FONDUES SAVOYARDES (min 2 pers)

Toutes nos  fondues savoyardes sont servies avec pommes de terre chaudes et salade
Served with hot potatoes and salad

Savojarde Trois Fromages, Comté, Emmental, Beaufort pommes de terre vapeur, salade – steamed potatoes, salad	22,50 €/pers
Face Nord Trois Fromages, assortiment de Charcuteries, pommes de terre vapeur, salade, condiments – steamed potatoes, salad, pickles	27,00 €/pers
Aux Cèpes Trois Fromages – Porcini pommes de terre vapeur, salade, condiments – steamed potatoes, salad, pickles	28,00 €/pers

Suppléments : Assiette de charcuterie 7,00 € - Bol de Salade 3,50 €

Fondue Bourguignonne

(min 2 pers - ± 250gr/pers)

Viande de Bœuf crue à cuire dans l'huile – raw meat to fry

Frites, salade, 3 sauces
french fries, salad, 3 sauces

29,00 €/pers

Supplément Bol de Salade 3,50 €

PIERRADES

(min 2 pers, ± 250gr/pers)

Viande crue à cuire – raw meet to fry
Servies avec frites, salade et 3 sauces
served with french fries, salad and 3 sauces

Poulet - chicken

28,00 €/pers

Bœuf - beef

30,00 €/pers

Mixte bœuf, poulet, Tapilla ibérique (porc)
beef, chicken, Tapilla ibérique (pork)

29,00 €/pers

Supplément Bol de Salade 3,50 €



DESSERTS

Assortiment de Fromages confiture, noix, salade – mix of cheeses, chutney, nuts, salad	9,50 €
Tiramisu mascarpone, biscuits au café, crème fraîche – mascarpone, coffee cookies, Chantilly	7,00 €
Crème Brûlée	7,00 €
Tarte Citron revisitée – special lemon pie	8,00 €
Moelleux au Chocolat boule de glace vanille soft chocolate cake with custard and vanilla ice cream	8,00 €
Pain Perdu brioché boule de glace vanille - « pain perdu » and vanilla ice	9,00 €
Financier aux Agrumes – citrus cake	8,00 €
Café ou Thé Gourmand 3 mini desserts	9,50 €
Irish Coffee	10,00 €

GLACES ET SORBETS

(glace des Alpes – Aix-les-Bains)

1 boule au choix	3,00 €
2 boules au choix	5,00 €
3 boules au choix	7,00 €

Supplément chocolat chaud ou Chantilly 2,00 €

Glaces : vanille, chocolat, café, caramel fleur de sel, Génépi, rhum-raisin, menthe-chocolat
vanilla, chocolate, coffee, caramel fleur de sel, génépi, grape-rum, mint-chocolate

Sorbets : citron, poire, fruits des bois – lemon, pear, red berries

COUPES GLACÉES SANS ALCOOL 2 boules

Dame Blanche	glace vanille, sauce chocolat, Chantilly – vanilla ice cream, chocolate sauce, Chantilly	8,50 €
Café Liégeois	glace café, café chaud, Chantilly – coffee ice cream, warm coffee, Chantilly	8,50 €
Chocolat Liégeois	glace chocolat, chocolat chaud, Chantilly Chocolate ice cream, warm chocolate, Chantilly	8,50 €
La Fruits des Bois	sorbet fruits des bois, coulis de fruits rouges, Chantilly Red fruit sorbet, red fruit coulis, Chantilly	9,50 €

COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL 2 boules

Piste Verte glace menthe-chocolat, Get27 – mint and chocolate ice cream, Get 27	9,50 €
Piste Rouge sorbet fruits des bois, alcool de framboises – red fruit sorbet, raspberry alcohol	9,50 €
Piste Noire glaces vanille et caramel fleur de sel, sauce caramel, Bailey's Vanilla and caramel with salted flower ice cream, caramel sauce, Bailey's	9,50 €
Piste de Danse glace rhum-raisin, rhum - Grape-rum ice cream, rum.	10,00 €
Guide Heureux glace Génépi, alcool de Génépi – Génépi ice cream, Génépi alcohol	9,50 €
Colonel sorbet citron, Vodka – lemon sorbet, Vodka	9,50 €
Williams sorbet poire, alcool de poire – pear sorbet, pear alcohol	9,50 €

Et pour terminer votre repasAnd to finish your meal

LA GROLLA 7,00 €/pp min 2 pers

le café à partager entre amis – coffee to share with friends
café sucré, Grand Marnier, Cointreau, Marc de Savoie, citron, orange
sweet coffee, Grand Marnier, M