

La Face Nord



A PARTAGER A L'APERO – 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.

*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*

ENTRÉES – STARTERS

	Gratiné à l'oignon toast, fromage râpé – toast, grated cheese		12,00 €
	Escargots Farcis au Beurre d'Ail	les 6	9,50 €
	Stuffed Burgundy snails with garlic butter	les 12	15,50 €
	Tartare de Thon échalote, mangue, amandes effilées, pesto		13,00 €
	Tuna, shallot, mango, almonds, pesto		
	Carpaccio de Saint Jacques aromatisé à la truffe d'été, tomates cerise, Parmesan, huile d'olive		16,00 €
	flavored with truffle, cherry tomatoes, Parmesan, olive oil		
	Foie Gras Poêlé déglacé au Porto, chutney et toast (sous réserve de disponibilité)		18,50 €
	Pan-fried Foie Gras, Porto, chutney and toast (subject to availability)		

 **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 Nuggets of Crispy Chicken Filets or Ham
Mashed potatoes, French fries or linguini
Fruit Compote or Ice Cream and a surprise !!! 

PLATS – MAIN COURSES

Ravioles Géantes Farcies à la Ricotta et à la crème de Truffes d'Été	25,50 €
copeaux de Parmesan, salade stuffed with Ricotta and summer truffle cream, Parmesan french fries, salad	
Hamburger Savoyard	24,00 €
steak haché, (140gr), oignons, rösti, Reblochon, frites hamburger, onions, rösti, Reblochon, french fries	
 Hamburger Savoyard Foie Gras poêlé	30,00 €
steak haché, (140gr), oignons, rösti, Reblochon, frites hamburger, pan fried foie gras, onions, rösti, Reblochon, french fries	
Tartare de Boeuf (± 180gr) coupé aux couteaux, non préparé - condiments, jaune d'œuf (*)	24,00 €
raw beef chopped and to season to your own taste - dressing, yolk	
Côte de Boeuf (± 500gr) sauce cèpes, « maître d'hôtel » ou béarnaise (*)	33,00 €
beef rib, porcini sauce, "maître d'hôtel" or béarnaise	
Tomahawk de Veau sauce cèpes, « maître d'hôtel », béarnaise ou moutarde à l'ancienne (*)	35,00 €
veal rib, porcini sauce, "maître d'hôtel", béarnaise or mustard	
Cœur de Ris de Veau aux Morilles	37,50 €
Veal sweetbreads with morel sauce (*)	
Côte de Cochon Fermier (± 300gr) (*)	26,00 €
Sauce cèpes, « maître d'hôtel », béarnaise ou moutarde à l'ancienne Local porc chop, porcini sauce, "maître d'hôtel", béarnaise or mustard	
Souris d'Agneau au thym, cuisson basse température	28,00 €
Lamb shank with thyme, slow cooking (*)	
 Pavé de Thon Rouge juste poêlé façon Tataki (*)	26,00 €
graines de sésame, sauce épicée, baies roses - pan fried red tuna, sesame seeds, pink peppercorns	
 Saint Jacques rôties à l'Anis –	29,50 €
panned scallops with anise (*)	
Supplément Bol de Salade 3,50 €	

(*) Garniture au choix : poêlée de légumes de saison ou frites ou purée de pommes de terre ou linguini ou riz
Accompagnement Choice: fresh seasonal vegetables, or french fries, or mashed potatoes, or linguini, or rice



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  s l'huile – raw meet 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 €

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

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