



LA PLACE

BRASSERIE SKI AUX PIEDS



OUVERT tous les jours

12h - 14h30

18h45 - 21h30

et toute l'après midi en terrasse, service de boisson et snacking

• **FOOD MENU** •

VILLAGE MONTANA - LES ALMES - 73320 TIGNES LE LAC

ENTRÉES - STARTERS

Velouté de potimarron et noisettes torréfiées "home made"

Pumpkin cream with homemade roasted hazelnuts



11.00 €

Potage du jour et ses condiments

Soup of the day

9.00 €

Croque Monsieur

Pain de campagne, comté, jambon blanc servi avec salade verte et frites
Bread, Comté cheese, ham, with green salad and fries.

22.00 €

La Tartine

Pesto à l'ail confit, tomate cerise, stracciatella et huile d'olive
Confit garlic pesto, cherry tomatoes, stracciatella, and olive oil

Small : 18.00 € / Large : 24 €

Salade Montagnarde

Pomme de terre, jambon sec, tomate, croutons, reblochon, oignons et noix
Potatoes, dry-cured ham, tomato, croutons, Reblochon cheese, onions and walnuts

Small : 18.00 € / Large : 24 €

Planche montagnarde à partager

Salade verte, fromage de Savoie, charcuterie de la Maison Rullier et cerneaux de noix
Green salad with Savoie cheese, Maison Rullier charcuterie, and walnut kernels

24.00 €

POKE BOWL

Le Poke Saumon

Saumon Mariné, fève, choux rouge, betterave, pickels, citron, sésame, coriandre cebette

Marinated salmon, broad beans, red cabbage, beetroot, pickles, citron, sesame seeds, chopped coriander

20.00 €

Le Poke Poulet

Poulet curry, fève, choux rouge, betterave, pickels, sésame, coriandre cebette

Curry chicken, broad beans, red cabbage, beetroot, pickles, sesame seeds, chopped coriander

18.00 €

Le Poke Végé

Tofu, fève, choux rouge, betterave, pickels, sésame, coriandre cebette

Tofu, broad beans, red cabbage, beetroot, pickles, sesame seeds, chopped coriander

18.00 €

NOS BURGERS

Hamburger Poulet 21.00 €

Pain burger, tomates, salade iceberg, cornichons, oignons confits sauce maison et fromage

Servi avec frites et salade

Burger Bun, Tomatoes, Iceberg Lettuce, Pickles, Caramelized Onions, Homemade Sauce, and Cheese

Served with Fries and Salad

Hamburger Végé 21.00 €

Rondelle de butternut rotie, ketchup de betterave, avocat, chèvre et sucrine

Roasted butternut slice with beetroot ketchup, avocado, goat's cheese and little gem lettuce

Hamburger Effiloché de Boeuf 23.00 €

Pain brioché, éffiloché de boeuf, pickles, cheddar, galette de pomme de terre, sauce maison

Brioche bun, shredded beef, pickles, cheddar, potato pancake, house sauce

Smash Burger 23.00 €

Pain brioché, Steak haché, lard, oignons rouges confits, Fromage, servi avec frites et salade

Brioche bun, beef patty, bacon, caramelized red onions, and cheese Served with fries and salad.

PLATS

JOUE DE BOEUF - 29.00 €

confite au vin rouge de Savoie, écrasé de pommes de terre et légumes de saison

Slow-cooked beef cheek in Savoie red wine, mashed potatoes, and seasonal vegetables.

PIECE DE BOEUF - 29.00 €

pomme de terre grenaille, persillade et jus de viande servi avec sa salade verte

Potatoes with garlic and parsley, drizzled with meat jus Served with a side of green salad

NOS WOKS - 18 €

LEGUMES ou POULET ou BOEUF

Mélange de légumes, nouilles chinoises, sauce soja et coriandre

Mixed vegetables, chicken option, Chinese noodles, soy sauce, and coriander

FILET DE DORADE - 25.00 €

Sauce agrumes, crèmeux de petit pois et légumes du moment

Citrus sauce, silky pea purée, and seasonal vegetables

PIZZA MENU



MARGHERITA 13.00 €

Tomate, mozzarella, filet d'huile d'olive et basilic

Tomato, mozzarella, drizzle of olive oil, and basil

JARDINIERE - végétarienne 15.00 €

Courgettes, tomates cerise, champignons frais, fondue d'oignon et aubergine

Courgettes, cherry tomatoes, fresh mushrooms, onion fondue and aubergine.

REINE 16.00 €

Tomate, mozzarella, chiffonnade de jambon blanc, champignons frais

Tomato, mozzarella, thinly sliced ham, and fresh mushrooms.

CHORIZO 17.00 €

Tomate, mozzarella, chorizo et poivrons frais

Tomato, mozzarella, chorizo, and fresh bell peppers

FROMAGERE 18.00 €

Tomate, mozzarella, chèvre, roquefort et reblochon

Tomato, mozzarella, goat cheese, Roquefort, and Reblochon

BASE CREME

CHEVRE MIEL 17.00 €

Crème, mozzarella, fromage de chèvre, miel, lardons

Cream, mozzarella, goat cheese, honey, bacon

SAVOYARDE 17.00 €

Crème, mozzarella, pommes de terre, lardons, reblochon

Cream, mozzarella, potatoes, bacon, reblochon cheese

SAUMON 18.00 €

Crème, saumon fumé, mozzarella, zeste de citron, aneth et courgettes

Cream, smoked salmon, mozzarella, lemon zest, dill, and zucchini

BURRATA 17.00 €

Burrata, jambon sec, pesto, tomate cerise et roquette

Burrata with cured ham, pesto, cherry tomatoes and rocket

POULET CURRY 17.00 €


Pesto crème, mozzarella, poulet émincé, champignons et oignons

Pesto, mozzarella, and sliced chicken, mushrooms and onions

PASTA

PENNE sauce au choix 19.00 €

Carbonara, napolitaine, bolognaise, Matriciana
Carbonara, Neapolitan, Bolognese or vegetarian

PENNE VEGE sauce au choix  19.00 €

Carbonara Végé, napolitaine, bolognaise Végé
Vegetarian carbonara, Vegetarian bolognese, napoli style

LASAGNES 18.00 €

Sauce tomate, fromage, viande hachée, béchamel
Lasagna, tomato sauce, cheese, minced meat, bechamel sauce

SPECIALITES SAVOYARDES

TARTIFLETTE ET SALADE VERTE 22.00 €

Reblochon fondu sur lit de pommes de terre, oignons et lardons
Melted reblochon, potatoes, onions, and smoked bacon lardons

CROZIFLETTE - OPTION VEGE CREME DE PARMESAN  21.00 €

Servi en gratin avec lardons, crème de reblochon accompagnés de salade verte
Crozet pasta, served as a gratin with bacon, Reblochon cream, with salad

Le soir uniquement / only for dinner
2 personnes minimum / 2 pers minimum

FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES 28.00 €/pers ou **Option MORILLES** 32.00 €/pers

Beaufort, comté et meule de Tarentaise
Three cheese fondue with Beaufort, Comté, and Tarentaise wheel

MONT D'OR 32.00 €/pers

Doucement fondu accompagné de pommes de terre
Gently melted, served with potatoes

Nos fondues sont accompagnées de charcuteries de la Maison Rullier et salade verte

Our fondues are served with cold cuts from Maison Rullier and green salad

RACLETTE SAVOYARDE AU LAIT CRU 30.00 €/pers ou **BREZAIN** 33.00 €/pers

Charcuteries, salade verte et pommes de terre en robe de chambre
Cold cuts, green salad, and jacket potatoes

PIERRADE DE BOEUF, CANARD ET VOLAILLE 30.00 €/pers

sous réserve d'arrivage - servie avec salade verte, frites ou légumes du jour
Subject to availability - served with green salad, fries, or vegetables of the day

Supplément viande (80g) 8.00 €
Extra portion (80g)



MENU ENFANT



Jusqu'à 12 ans - up to 12 yo

15 €

HAMBURGER ou **NUGGETS DE POULET**
ou **NUGGETS DE POISSON** ou **STEACK HACHE**

Accompagné de frites, pâtes ou légumes du moment
Served with fries, pasta, or seasonal vegetables.

ou

PENNE RIGATE

sauce au choix :
carbonara, bolognaise, napolitaine ou matriciana
Choice of sauce: carbonara, bolognese, Napolitan or
matriciana

GLACE 2 BOULES ou **MOUSSE AU CHOCOLAT**

dish of 2 scoops ice cream or chocolate mousse

DESSERTS

TIRAMISU AUX SPECULOOS 9.00 €

Tiramisu speculoos

MOUSSE AU CHOCOLAT 9.00 €

Chocolate mousse

TARTE DU JOUR 9.00 €

Pie of the day

CAFE OU THE GOURMANDS 12.00 €

Gourmet coffee or tea

GLACES ET SORBETS AU CHOIX 2.50 €

Choice of ice creams and sorbets
Chocolat, caramel beurre salé, vanille, nougat, café, framboise,
fraise, citron, ananas, passion

GLACES ENFANT - cône, glace à l'eau... 5 €

DEMI PENSION - HALF BOARD

CREME DE POTIMARRON Pumpkin cream ou **POTAGE DU JOUR** Soup of the day

LASAGNES

Lasagna

ou

CROZETS

ou

NOS PASTA

Pasta choice

ou

TARTIFLETTE

GLACES ET SORBETS ou

Ice cream

TARTE DU JOUR

Pie of the day

ou **CAFE OU THE GOURMAND**

Gourmet coffee or tea

SPECIALITES SAVOYARDES AU CHOIX -

Spécialité + dessert (Glace ou Tarte du jour ou Café ou Thé Gourmand)

2 pers minimum

Savoyard specialities + dessert (ice cream or pie or gourmet coffee / tea)

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	3.00 €	Café ou Chocolat viennois	7.00 €
Double expresso, café au lait, Chocolat	5.00 €	Cappuccino	5.00 €
Vin Chaud	5.00 €	Thé ou infusion	4.00 €
Irish Coffee	8.50 €		

NOS SOFTS

Schweppes tonic, agrumes - 25 cl	6.00 €	Limonade Mont Blanc bio - 33 cl	7.00 €
<i>Coca-Cola</i> Coca Zéro - 33 cl	6.00 €	Fuzetea Pêche - 25 cl	6.00 €
Red Bull - 25cl	7.00 €	Perrier - 33 cl	6.00 €
Orangina - 33 cl	6.00 €	Sprite - 25 cl	6.00 €
Sirop à l'eau - 25 cl	3.00 €	Fanta - 25 cl	6.00 €
Diabolo - 25 cl	5.00 €	Jus de fruit Pago - 20 cl	6.00 €
	50 CL	1 L	ananas, fraise, pomme, tomate, pamplemousse, orange, Abricot
EVIAN	4.00 €	7.00 €	
SAN PELLEGRINO	5.00 €	8.50 €	

NOS BIERES

PRESSION	25 CL	50 CL	BOUTEILLE	
Pression - Mont blanc Blonde	6.50 €	12.00 €	Chouffe bière blonde Belge	8.00 €
Pression - Mont Blanc - Blanche ou IPA	7.50 €	13.00 €	Leffe Ruby	8.00 €
Pression - PICON	7.50 €	13.50 €	Mont blanc verte Genepi	8.00 €
Monaco	6.00 €	11.50 €	1664 sans alcool	8.00 €
Supplément sirop + 1 €				

NOS COCKTAILS

LE TOURNER MANEGE Génépi, crème de cassis, citron vert et jus de fraise Génépi liqueur, crème de cassis, lime, and strawberry juice.	12.00 €
MISS HENDRICK'S Liqueur de concombre, liqueur de sureau, Gin Hendrick's, citron vert Cucumber liqueur, elderflower liqueur, Hendrick's Gin, fresh lime	12.00 €
FRENCH 75 Gin Bombay, citron, sucre de canne, champagne Bombay Gin, fresh lemon, cane sugar, topped with champagne	12.00 €
RONDO Tequila ambrée, martini rouge, campari, liqueur de fruits rouge Amber tequila, red Martini, Campari, and red fruit liqueur.	12.00 €

NOS ALCOOLS

Ricard ou Pastis - 2 cl	4.00 €	Chartreuse verte - 4 cl	12.00 €
Martini blanc ou rouge - 4 cl	6.00 €	Get 27 - 4 cl	6.00 €
Bailey's - 4 cl	6.00 €	Génépi - 4 cl	7.00 €
Vodka Absolut - 4 cl	9.00 €	Eau de vie Poire - 4 cl	9.00 €
Campari - 4 cl	9.00 €	Jack Daniel's - 4 cl	7.00 €
Kir (Pêche, Cassis, Chataigne) - 12 cl	8.00 €	Whisky "Cardhu" Amber Rock - 4 cl	12.00 €
Limoncello - 4 cl	9.00 €	Rhum Mount Gay "Black Barrel" - 4 cl	9.00 €
Gin Bombay Sapphire - 4 cl	9.00 €	Cidre doux Kerisac - 25 cl	7.00 €