MENU

BRASSERIE SAVOIA

Au cœur de Tignes, le VoulezVous se réinvente et dévoile une nouvelle identité gourmande : Le Savoia, une brasserie française contemporaine, sublimée par l'art de la rôtisserie. Une cuisine généreuse, conviviale et ancrée dans le terroir français, pensée pour être partagée dans une ambiance vibrante et festive.

Viandes rôties à partager, plats emblématiques de nos régions, desserts traditionnels réconfortants, cocktails créatifs...
Chaque moment se vit ici avec chaleur, plaisir et gourmandise.

Bienvenue à La Brasserie Savoia : savourez, partagez, vibrez.

In the heart of Tignes, VoulezVous reinvents itself and unveils a bold new culinary identity: Le Savoia, a contemporary French brasserie elevated by the art of rotisserie cooking. Generous, convivial cuisine rooted in French terroir, crafted to be shared in a vibrant and festive atmosphere.

Roasted meats to share, emblematic regional dishes, comforting traditional desserts, creative cocktails...
Every moment here is savored with warmth, pleasure, and indulgence.

Welcome to La Brasserie Savoia: savor, share, feel the vibe.

Enjoy your meal !

ENTRÉES STARTERS

Velouté du moment Soup of the day	15€
Foie gras des Gourmets Foie gras for the connoisseur	25€
Nordic twist : saumon fumée & yuzu Nordic twist smoked salmon & yuzu	18€
Œuf parfait et maïs Perfect egg with corn	16€
Raviole de homard et bouillon truffé Lobster ravioli and truffle broth	27€
Choux-fleur et paprika Cauliflower and paprika	15€

VÉGÉTARIENS VÉGÉTARIANS

Risotto de petit épeautre Einkorn risotto	18€
Les légumes du moment Seasonal garden vegetables	18€

Prix TTC en euros - Service compris
Prices in euros - VAT included

POISSONS FISH DISHES

Noix de Saint-Jacques , risotto de petit épeautre au fenouil 28€
Scallops, einkorn risotto with fennel

Tournedos de saumon, & lentille verte du Puy 25€
Salmon tournedos with Puy green lentils

Filets de rouget & arborio crémeux aux chanterelles 38€
Red mullet fillets, creamy chanterelle arborio

Dos de cabillaud rôti, texture de panais & spianata 30€
Roasted cod loin, parsnip purée, accompanied by spianata

VIANDES MEAT DISHES

Burger VoulezVous 26€
VoulezVous Burger

Cotelette d'agneau du maquis & topinambours 36€
Maquis lamb chop, served with Jerusalem artichokes

Cote de Caîon charcutière, chou vert farci 31€
Pork chop charcutière, stuffed green cabbage

Magret de canard façon SAVOIA, jus reduit à l'orange & polenta 32€
Duck breast à la SAVOIA, orange reduction and creamy polenta

Sélection du chef, rôtissoire du SAVOIA 28€
Chef's selection from the SAVOIA rotisserie

Prix TTC en euros - Service compris
Prices in euros - VAT included

PÂTES PASTA

Rigatoni à la bolognaise 18€
Rigatoni bolognese

Gnocchis au pistou 22€
Gnocchi, fresh basil pistou

PIZZAS PIZZAS

Margherita : sauce tomate, mozzarella, basilic 17€
Margherita: tomato sauce, mozzarella, basil

Valdôtaine : crème fraiche, mozzarelle, fontina, figues séchées, miel, noix 22€
Valdôtaine: cream, mozzarella, fontina, dried figs, honey, walnuts

Signature : sauce tomate, mozzarella, pistou, pignons de pin, di buffala, mortadelle, roquette, huile de truffes 26€
Signature: tomato sauce, mozzarella, pistou, pine nuts, bufala mozzarella, mortadella, rocket, truffle oil.

MENU ENFANT KIDS MENU 25€

L'incontournable coquillette jambon blanc
The classic coquillettes pasta and ham
ou / or
Rigatoni à la bolognaise
Rigatoni bolognese
ou / or
"Cheeeeeese" burger
ou / or
Poulet aux champignons & pomme de terre
Roasted chicken, mushrooms and potatoes
ou / or
Saumon citron & petite épeautre
Lemon salmon with einkorn wheat.
ou / or
Margherita

Prix TTC en euros - Service compris
Prices in euros - VAT included

FROMAGES CHEESES

Notre plateau de fromages affinés 7€
Our selection of refined regional cheese board

Always a good idea

DESSERTS DESSERTS

Notre sélection de desserts du jour 15€
Our selection of daily desserts

Prix TTC en euros - Service compris
Prices in euros - VAT included