

SPECIALITA

Salade de la Ferme 15/20
Beignets de fleurs de courgette, speck, ricotta, salade verte, tomates cerises, servie avec notre pain pizza maison
Fried zucchini flowers, speck, ricotta cheese, green salad, cherry tomatoes, served with homemade pizza bread

Burratina 17
Jambon de Parme, pesto de basilic maison, huile d'olive Italienne, basilic, servie avec notre pain pizza maison
Burratina, Parma ham, homemade basil pesto, Italian olive oil, served with homemade pizza bread

Vitello tonnato 11/21
Fines tranches de rôti de veau, sauce au thon, œuf, anchois et câpres portion plat servie avec frites
Thin sliced roasted veal, served with tuna, eggs, capers and anchovies sauce - main served with fries

Soupe du jour avec nos gnocchi fritti 15
Soup of the day with our gnocchi fritti

Notre civet de cerf, polenta croustillante du Chef crème de gorgonzola 25
Venison stew with crispy polenta, gorgonzola sauce

Jarrêt de porc, pommes de terre au four et fond brun 24
Porc shank, baked potatoes

Soupe du Chef: châtaignes, cèpes et saucisse 17
La Ferme Soup: chestnuts, porcini mushrooms and sausage

Parmigiana di melanzane et sa petite salade 20
Gratin d'aubergines à la sauce tomate, basilic, parmesan et sa petite salade verte

Gratinated eggplants with basil tomato sauce and parmesan cheese served with salad

Plat du jour 18.9
Dish of the day

LA NOSTRA PASTA

Ravioli au chevreuil, sauce beurre de thym 22
Venison stuffed ravioli, butter thyme sauce

Tagliatelles fraîches à la truffe noire d'Italie 22
Fresh Tagliatelle with Italian black truffle

Tagliatelles fraîches aux cèpes 22
Fresh Tagliatelle with porcini mushroom sauce

Lasagne maison al forno et sa petite salade 20
Homemade Italian Lasagne served with green salad

I VERI Spaghetti al pomodoro 16
Spaghetti a la sauce de tomate
The real spaghetti with tomato sauce

(pâtes sans gluten +1 euro et sauce vegan disponibles, demandez nous!)
(gluten free pasta + 1 euro and vegan sauces are available simply ask us!)

SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

Tartiflette et sa petite salade 23
Tartiflette served with green salad

Tartiflette truffée et sa petite salade 25
Truffled tartiflette served with green salad

Berthoud 23
Abondance fondue, Pommes de terre, Salade, Speck
Melted Abondance Cheese Served With Potatoes, Lettuce, Speck

Fondue Suisse Moitie Moitie 25
Vacherin, Gruyère – 250gr
Swiss Cheese Fondue - Vacherin, Gruyère Cheeses

Fondue Suisse Moitie Moitie à la truffe 27
Truffled Swiss fondue

Supplément charcuterie - cold cuts supplement 7.5 pp

Supplément salade verte - green salad supplement 4 pp

MENU ENFANT 15.90€ KIDS
Jusqu'à 12 ans

Penne a la sauce tomate ou Lasagne ou Pizza ou Tartiflette (portion enfant)

Penne tomato or Lasagne or Pizza or Tartiflette (Kids Portion)

Glace et sirop a l'eau

Ice cream and cordial

MENU DU SKIEUR 23.90€

Plat du jour ou Pizza du jour + Dessert du jour

Dish or Pizza of the day + Dessert of the day

MENU SLALOM 20.50€

Soupe de légumes+ Gnocchi Fritti + Morceau de Fromage + Dessert jour

Homemade vegetables soup + Gnocchi Fritti + Piece of cheese + Dessert of the day

DESSERTS

Pannacotta: caramel beurre salé, myrtille, pistache ou nature 8.5
Pannacotta salted caramel, blueberry, pistachios, or plain

Tiramisu - Tiramisu 9.5

Cheese cake myrtille ou pistache 9.5
Blueberry or pistachios cheese cake

Moelleux à la noisette - Hazelnut moelleux 9.5

Gnocchi fritti alla Nutella - beignets de pâte à pizza maison fris recouverts de Nutella 12

Pizza Nutella 16

LE NOSTRE PIZZE

Margherita Tradizionale 16
Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Basilic
Tomato sauce, Mozzarella fior di latte, Basil

La Beppe 17
Mozzarella fior di latte, Tomates cerises fraîches, Pesto au basilic maison
Mozzarella fior di latte, Fresh cherry tomatoes, Homemade basil pesto

Diavola 19
Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Spianata piccante (saucisson pimenté)
Tomato sauce, Mozzarella fior di latte, Spianata piccante (spicy salami)

Marinara 17
Sauce Tomate, Anchois, Olives noires, Ail, Origan
Tomato sauce, Anchovies, Black olives, Garlic, Origan

Siciliana 18
Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Aubergine, Copeaux de parmesan
Tomato sauce, Mozzarella fior di latte, Eggplant, Parmesan shavings

Capricciosa 19
Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Jambon, Artichauds, Champignons, Olives noires
Tomato sauce, Mozzarella fior di latte, Ham, Artichokes and Mushrooms, Black Olives

La Ferme 19
Mozzarella fior di latte, Mortadelle, Ricotta, Pesto de pistaches
Mozzarella fior di latte, Mortadella, Ricotta, Pistachios pesto

Quattro Formaggi 20
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Ricotta, Abondance
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Ricotta, Abondance Cheese

Tricolore 24
Sauce tomate, Mozzarella, Burrata, Roquette, Jambon de Parme, Basilic
Tomato sauce, Mozzarella, Burrata, Rocket Salad, Parma Ham, Basil

Tartiflette 20
Mozzarella fior di latte, Crème de pomme de terre, Lardons, Oignon, Reblochon
Mozzarella fior di latte, Potatoe cream, Bacon, Oignons, Reblochon



Tartufata 23
Crème a la truffe noire d'Italie, Mozzarella fior di latte, Champignons, Truffe
Italian black truffled cream, Mozzarella fior di latte, Mushroom and Truffle

Veggie addict (option vegan disponible) 18
Mozzarella fior di latte, Légume grillés (poivron, courgette, aubergine), Basilic
Mozzarella fior di latte, Grilled vegetables (bellpepper, zucchini, eggplant), Basil

Calzone 18
Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Jambon, Champignons, Oeuf
Tomato sauce, Mozzarella fior di latte, Ham, Mushrooms, Egg

Tronchetto (en forme de tronc d'arbre) 21
Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Brie, Roquette, Speck, Copeaux de Parmesan, Pesto au basilic maison
Tomato sauce, Mozzarella fior di latte, Brie, Rucola, Speck, Parmesan shavings

Ajout d'un ingrédient - *Additionnal ingredient* +1.5 euros - Burrata + 6 euros
Base sans gluten pour intolérances - *Gluten free intolerant pizza* +1.5 euros
Viande origine France et Italie, en cas de rupture elles proviennent de l'UE
Prix en euros TTC, chèques non acceptés, CB minimum 5 euros
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de la team

Plat végétarien   

Envie d'une pause, pour un goûter ou un apéro voici notre carte Après Ski



BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,30 €
Noisette	2,60 €
Grand café	3,30 €
Double expresso	4,60 €
Café au lait	4,50 €
Café Viennois	4,60 €
Capuccino	5 €
Latte macchiato	5 €
Thé – Infusion	4 €

(thé vert, breakfast, earl grey, verveine, tilleul, camomille, infusion des marmottes, thym, duo de menthe, jasmin)

option lait végétal +1€

petit pot de lait +0,20€

WINTER'S SPECIAL

Boissons d'Hiver qui réchauffent

Jus de pomme cannelle chaud	4,50 €
Chocolat chaud à l'Italienne	5 €
Chocolat Viennois	5,5 €
Vin chaud maison	5 €
Bombardino	8,50 €
Calimero	8,90 €
Mini bomb	4,20 €
Mini cal	4,50 €
Choco rhum	6,50 €
Choco chartreuse	7,00 €
Choco grand Marnier	7,00 €
Irish coffee	8,50 €



Notre Bombardino en photo

du rhum
du vou
de la chantilly
maison
& un peu
de cacao

existe aussi en version mini !

SALÉ Seul ou à partager LES PLANCHES

Planche de fromages sélectionnés 19 €

Cheese selection

Planche charcuteries Franco-Italiennes

French and Italian cold cuts selection 19 €

Planche Mixte 19 €

LES PIZZAS

Tournez la page et choisissez parmi
notre sélection

Turn the page to choose from our pizza
menu

Gnocchi Fritti (pâte à Pizza frite) 8€

Sauce tomate, basilic, huile d'olive

Fried pizza dough with tomato basil olive oil dip

Assiette de frites 7€

Plate of French Fries

SUCRÉ

Tournez la page
et choisissez parmi notre sélection de
desserts

Turn the page to choose from our dessert
menu

CRÊPES & GAUFRES

Crêpe ou Gaufre au sucre

Crêpe with sugar 4 €

Crêpe ou Gaufre au choix 4,90 €

- Nutella

- Sauce caramel beurre salé maison

- Sucre jus de citron

- Beurre sucre

- Crème de marron

- Confiture abricot ou myrtilles

*Crêpe with Nutella, homemade salted
caramel sauce, Sugar and lemon juice,
Apricot or Blueberry jam*

Crêpe ou gaufre banane et Nutella 5,90€

Crêpe with banana and Nutella

Crêpe au Grand Margnier 6,50€

Crêpe with Grand Margnier

Supplément crème fouettée maison 1 €

Homemade whipped cream

VINS AU VERRE 12cl Blancs

Cortese del Piemonte 4 €

Grillo di Sicilia 5 €

Fiano del Salento 6,50 €

Rouges

Barbera d'Asti 4 €

Primitivo di Puglia 5 €

Chianti 6 €

Vin d'exception au verre avec Coravin

Demandez / Ask Alessio

Rosés

Gard cellier des chartreux lgp 4 €

Infinito Rose Santi 6 €

Dessert et pétillants

Coupe de Prosecco 6 €

Coupe de Champagne 12 €

La Demoiselle de Laballe (demi sec) 7 €

Cielo D'Alcamo - Vendemmia Tardive 8cl 9 €

BIÈRES

Moretti pression 25cl / 50cl 4 € / 7,60 €

Supplément sirop +0,30 €

Panache 25cl / 50cl 3,70 € / 7,10 €

Monaco 25cl / 50cl 4 € / 7,40 €

Picon bière 25cl / 50cl 4,50 € / 8,70 €

Heineken sans alcool 33cl 4,70 €

Bière du Mont Blanc: Blanche, Rousse,

IPA, Genepi, Myrtille 33cl 6,50 €

Cidre Magners 33cl 6,80 €

BOISSONS FRAÎCHES sans alcool

Coca Cola 33cl	4 €
Coca 0 33cl	4 €
Sprite 33cl	4 €
Lipton 33cl	4 €
Orangina 33cl	4 €
Fanta 33cl	4 €
Schweppes agrumes 33cl	4 €
Schweppes tonic 33cl	4 €
San Pellegrino orange sanguine	4,10 €
Red Bull 33cl	5,50 €
San bitter 10cl	4,50 €
Jus de fruit 25cl	4,10 €

(orange, pomme, abricot, ananas,
mangue, tomate)

Sirop à l'eau 25cl 3 €

Sirop – menthe verte, fraise, citron zeste,
châtaigne, orgeat, grenadine, pêche,
caramel, coco, violette, Spritz, rhum

Diabolo 25cl 3,90 €

Perrier 33cl 4 €

San Pellegrino 50cl/1L 5 € / 6,50 €

Evian 50cl /1L 4,90 € / 6,10 €

rondelle de citron +0,10 €

NOS MOCKTAILS

Virgin Spritz 7 €

(sirop Spritz, limonade, Schweppes,
orange)

Le blue 7 €

(sirop Rhum, jus d'orange, myrtilles)

NOS COCKTAILS & SPRITZ

Aperol Spritz 20cl	9,50 €
Italicus Spritz 20cl	12,00 €
Campari Spritz 20cl	9,50 €
Limoncello Spritz 20cl	9,50 €
Fleur de Sureau Spritz 20cl	9,50 €
Americano 9cl	8,50 €
Negroni 9cl	8,50 €
Negroni Sbagliato 9cl	9,00 €
Pimm's Cocktail 20cl	9,50 €
Cocktail du moment	11,00 €

APÉRITIFS

Ricard 2cl	4 €
Pastis 2cl	4 €
Porto 6l	5 €
Martini Blanc-Rouge-extra dry 6cl	5 €
Campari 6cl	5 €
Suze 6cl	5 €
Rosé crème pamplemousse 12cl	5 €
Kir 12cl	5 €
Kir Pétillant 12cl	6 €
Kir Royal 12cl	13 €
Coupe de Prosecco 12cl	6 €
Coupe de champagne Gosset Excellence 12cl	12 €
Crème – cassis, pamplemousse, framboise, pêche, châtaigne, myrtille	

ALCOOLS

Whisky - 4cl

Jameson 6 €

togouchi 8 €

talisker 10 €

Vodka - 4cl

Absolut 6 €

Belvedere 9 €

Greygoose 10 €

Gin - 4cl

Bombay Sapphire 6 €

Bombay Pink 7 €

Hendricks 8 €

Mont blanc 10 €

Supplément soda +2,50€

Liqueurs - 4cl

Baileys 4cl 6,40 €

Genepi 4cl 6,40 €

Limoncello 4cl 6,40 €

Chartreuse 4cl 6,40 €

Amaro montenegro 4cl 6,40 €

Frangelico 4cl 7,30 €

Amaretto 4cl 6,40 €

Absinthe 4cl 7,10 €

Grand Marnier 4cl 6,40 €

Jägermeister- 3cl 6,40 €

Jäger Bomb - 9cl+3cl 6,50 €

Vodka caramel 6,40 €

Eau de vie - 4cl

poire, mirabelle, prune 7 €

Grappa 6,40 €

Rhum - 4cl

Botran 7 €

Dom Papa 9 €

Cognac - 4cl

Remy martin 8 €

Martell 10 €

Tequila - 4cl

El Jimador 6 €

Calvados - 4cl

Beaujour 7 €

Get 27 4cl 6 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération