

Les Desserts maison

Gourmandise du jour	5,90 €
Panna cotta	6,60 €
<i>Au lait d'amandes.</i>	
Tiramisu	6,60 €
<i>Dessert typique de Venise, génoise, mascarpone, café, liqueur amaretto, saupoudré de chocolat.</i>	

Les Coupes glacées

Café napolitain	8,90 €
<i>2 boules glace panna, 1 boule glace café, liqueur de café, crème fouettée.</i>	
Profiteroles	6,90 €
<i>Chocolat chaud, crème fouettée.</i>	
Coupe du pâtissier	8,70 €
<i>1 boule glace spéculoos, 1 boule glace madeleine, 1 boule glace sablé breton, éclat de caramel, crème fouettée.</i>	
Coupe du bénédictin	8,70 €
<i>2 boules sorbet poire, raisins secs, pruneaux à l'armagnac, poire fruit.</i>	
Café irlandais	8,90 €
<i>1 boule glace vanille, 2 boules glace café irlandais, whisky, crème fouettée.</i>	
Coupe banana	8,70 €
<i>2 boules glace banane marbrée chocolat, 1 boule glace chocolat, chocolat chaud, crème fouettée.</i>	
Coupe marysa	8,70 €
<i>1 boule sorbet framboise, 1 boule sorbet myrtille, 1 boule sorbet citron, nage de fruits rouges, crème fouettée.</i>	
Mont rosa	6,90 €
<i>Meringue maison, 1 boule glace vanille, coulis de framboise, crème fouettée.</i>	
Coupe simple	4,10 €
<i>1 boule sorbet framboise, 1 boule sorbet myrtille.</i>	



Restaurant - Grill - Pizzeria

Chez
Maryse

T. 04 79 31 74 70
OUVERT MIDI & SOIR
73590 Notre Dame de Bellecombe

Prix nets - Boissons non comprises

* Ce prix bénéficie de la baisse intégrale de la TVA.

Les Apéritifs

Vin de framboise, de griotte, cerisette	3,30 €
<i>Spécialité régionale et fabrication artisanale (5cl)</i>	
Suze, martini, porto, marsala (5cl)	3,30 €
Chantaco	4,90 €
<i>Cocktail de jus de fruits et grenadine (5cl)</i>	
Kir pétillant mûre, framboise, violette (11cl)	4,70 €
Whisky (4cl)	5,60 €
Whisky Jack Daniel (4cl)	6,20 €
Coupe de champagne	6,20 €
Pastis ou Ricard (2,5cl)	3,30 €
Kir cassis, mûre ou framboise (11cl)	3,30 €

Les Entrées

Tomate grappe farcie à la ricotta	9,90 €
<i>Jambon fumé, roquette.</i>	
Salade de champignons crus, crevettes	10,50 €
<i>Vinaigrette crémée, basilic, noix, câpres, parmesan.</i>	
Carapaccio di bresaola	12,00 €
<i>Fines tranches de bresaola (bœuf séché) marinées, roquette et parmesan.</i>	
Salade fraîcheur au speck	10,50 €
<i>Roquette, orange, speck (jambon fumé), boule de mozzarella fraîche, copeaux de parmesan, amandes, feuille de menthe.</i>	
Salade verte (petite)	*3,00 €

Les Pâtes fraîches - Maison, aux oeufs

Maccheroni alla calabrese	12,00 €
<i>Tomate fraîche, peccorino (fromage de brebis), jambon, poivron doux, speck (jambon fumé), oignon, ail, basilic, persil.</i>	
Fusili al pesto	11,50 €
<i>Sauce au basilic, ail, pignon de pin.</i>	
Tagliatelles alla romana	14,50 €
<i>Cèpes, lardons, carotte, oignon, tomate, ciboule, gésier, foie de poulet, speck (jambon fumé).</i>	
Tagliatelles peperoni e gamberetti	14,50 €
<i>Crème de poivrons et crevettes.</i>	
Gratin de crozets	12,50 €
<i>Petites pâtes coupées en carré, cuisinées avec lardons, beaufort et crème. Servi avec petite salade verte.</i>	

Menu bambino

Mini pizza ou mini penne bolognaise	
Mini coupe glacée	
Vanille chocolat	*8,35 €

Plat du jour 11,20 €*

Les Pizzas - Cuites au feu de bois

Pizza roquette	13,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates cerise, huile d'olive, jambon fumé, speck (jambon fumé), origan.</i>	
Pizza vénitienne	12,00 €
<i>Sauce tomate, oignons, tomates séchées, anchois, origan.</i>	
Pizza chiara	14,00 €
<i>Sauce tomate, crème, mozzarella, artichaut, bresaola (bœuf séché), copeaux de parmesan, origan.</i>	
Pizza gino	12,00 €
<i>Sauce tomate, tomate fraîche, persillade, olives, anchois, origan.</i>	
Pizza marguerite	*7,50 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, origan.</i>	
Pizza napolitaine	11,50 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires, origan.</i>	
Pizza calzone (chausson)	13,00 €
<i>Sauce tomate, tomates séchées, girolles, œuf, lard, mozzarella, origan.</i>	
Pizza reine	11,50 €
<i>Sauce tomate, jambon blanc, champignons de paris, mozzarella, origan.</i>	
Pizza marysa	13,00 €
<i>Sauce tomate, speck (jambon fumé), cèpes, mozzarella, œuf minute, origan.</i>	

Les Grillades au feu de bois

Servies avec gratin - Viande régionale de 1^{er} choix

Onglet grillé	16,50 €
<i>Sauce choron.</i>	
Faux filet grillé	17,50 €
Entrecôte grillée	19,50 €
<i>Au beurre de tomate séchée.</i>	
Tagliata alla rucola e parmigiano	18,50 €
<i>Pavé grillé aux herbes, tranché et accompagné de roquette et copeaux de parmesan.</i>	

Les Viandes cuisinées

Servies avec pâtes fraîches - Viande régionale de 1^{er} choix

Scaloppina di campagna	18,90 €
<i>Escalope de veau, fricassée d'oignons rouges, cèpes.</i>	
Scaloppina reblochon	18,90 €
<i>Escalope de veau, reblochon, noix, parfumée au cognac, herbes.</i>	
Magret de canard à la ronce sauvage	21,50 €
<i>Sauce aux mûres, magret fermier I.G.P 450g.</i>	
Pavé de rumsteack	18,50 €
<i>Sauce gorgonzola.</i>	

Les Spécialités savoyardes - Prix par personne

Tartiflette avec salade (reblochon fermier)	*13,50 €
Fondue savoyarde au beaufort (min. 2 Pers.)	15,80 €
Fondue savoyarde aux cèpes (min. 2 Pers.)	16,80 €
Accompagnement fondue (charcuterie et salade)	6,50 €

Carte des vins

¼ Pichet vin de pays	4,70 €
½ Pichet vin de pays	7,70 €

VINS D'ITALIE	75cl	37,5cl
Montepulciano d'abruzzo	14,00 €	
<i>I.G.P. 2010</i>		
Pater I.G.T. 2009	22,00 €	
Barbera d'alba D.O.C.	22,00 €	
Chiarreto classico D.O.C. (Rosé)	14,00 €	9,00 €
Chianti classico D.O.C.G.	19,00 €	12,00 €
Barolo D.O.C. 2006	29,00 €	
Lambrusco I.G.P.	13,50 €	9,00 €
<i>(Rouge pétillant aux arômes de framboises)</i>		

VINS DE SAVOIE (récoltant)	75cl	37,5cl
Chignin bergeron (blanc)	19,90 €	
Chautagne aligoté (vieilli en fût de chêne)	14,50 €	
Chignin (blanc)	15,00 €	9,50 €
Roussette (blanc)	16,00 €	9,50 €
Gamay chautagne	14,00 €	9,00 €
<i>(rouge) médaillé argent</i>		
Mondeuse de cruet (rouge)	14,00 €	9,00 €
Pinot (rouge) médaillé bronze	15,00 €	9,00 €
Rosé de savoie	13,50 €	9,00 €
Coalescence (rouge)	16,50 €	

VINS DES CÔTES DU RHÔNE	75cl	37,5cl
Château la courançonne	19,90 €	12,00 €

VINS DU BEAUJOLAIS	75cl
Morgon domaine le chêne du puy	21,00 €
<i>Sélection coup de cœur Hachette 2010</i>	
Brouilly domaine des Nazins	19,90 €
<i>Sélection Hachette 2008</i>	

VINS DE BOURGOGNE	75cl
Bourgogne	22,00 €
Bourgogne épineul (rosé)	20,00 €

VINS DE BORDEAUX	75cl
Saint émilion 2006 grand cru trimoulay	35,00 €

Divers	
Café	1,90 €
Irish coffee	6,90 €
½ San pellegrino ou ½ evian	*3,00 €
San pellegrino (litre) ou evian (litre)	4,20 €
Champagne	38,00 €
Genépy (2cl)	6,00 €
Alcool blanc (2cl)	7,00 €