



Saint François  
Longchamp

# Le Galta



UN VÉRITABLE

**PUB**

en plein cœur des  
montagnes

*Menu*

## Les Planches à Partager

TERRINE DE CAMPAGNE\* 9,50 €  
*Country terrine*

TERRINE À L'AIL DES OURS\* 9,50 €  
*Country terrine with garlic*

\*Terrine artisanale 190 G Savoie Montcharvin

SARDINES À L'HUILE ARTISANALES CONSERVERIE DE LISBONNE 9,00 €

Avec pain grillé et citron  
*Artisanal sardines with oil, Lisbon Cannery, with roasted bread and lemon slide*

PLANCHE DE JAMBON DE SAVOIE 9,50 €  
*Savoie ham*

PLANCHE DE FROMAGES DES ALPES 14,50 €  
Beaufort, Tome de Savoie, Reblochon  
*3 Cheeses from the Alps*

PLANCHE DE CHARCUTERIE 16,00 €  
Jambon de Savoie, Saucisson, Pancetta, Viande Séchée des Alpes, Callaise du Montagnard  
*Deli meat assortment*

PLANCHE MIXTE 21,00 €  
Charcuterie et Fromage des Alpes  
*3 Cheeses from the Alps and deli meat assortment*

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ ET PAIN GRILLÉ 18,50 €  
*Smoked Salmon with roasted bread*

PLANCHE DE FOIE GRAS MAISON ET PAIN GRILLÉ 20,50 €  
*Foie gras with toasted bread*

## les Entrées & les Salades

VELOUTÉ DE BUTTERNUT XL 11,50 €  
Au lait d'amande, croûtons et dés de Beaufort  
*Butternut Velouté XL with almond milk, bread and Beaufort cheese*

GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS AU S<sup>T</sup> MARCELLIN ET SALADE VERTE 14,50 €  
*Gratin Ravioles de Royan with « St Marcellin cheese » and green salad*

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, AMANDES GRILLÉES ET SA POMME AU FOUR 17,00 €  
*Green salad, goat cheese rounds on toasts toasted almonds and baked apple*

SALADE CAESAR 17,50 €  
Salade, émincé de volaille, tomates, croûtons, Grana Padano sauce caesar  
*Green salad, minced poultry, tomatoes, croutons, Grana Padano and caesar sauce*

LE FARCEMENT SAVOYARD 19,00 €  
Plat traditionnel à base de pommes de terre râpées, de lard, de pruneaux et de raisins secs.  
Servi avec du jambon de Savoie et de la salade verte.  
*Traditional dish with grated potatoes, lard, prunes and raisins served with Savoie ham and a green salad*

SALADE VERTE 5,50 €  
*Green salad*

## Les Poke Bowl

### POKE BOWL AUX LÉGUMES 17,50 €

Avocat, céréales mélangées, radis, courgettes, carottes, pamplemousse et graines.  
*Avocado, cereals, zucchini, carrots, radish, grapefruit and seed*

### POKE BOWL AU SAUMON 19,00 €

Avocat, céréales mélangées, radis, courgettes, carottes, pamplemousse, saumon fumé et graines.  
*Avocado, cereals, zucchini, carrots, radish, grapefruit, seed and smoked salmon*

## Le Hamburger Maison

### HAMBURGER GALTA 19,00 €

Steak haché maison, lard, fromage à raclette, salade émincée, oignons, cornichons  
Servi avec frites et salade  
*Minced beef, lard, Raclette cheese, green salad, onions, gherkin  
Served with chips and green salad*

## Les Pâtes

### LINGUINE À LA CARBONARA 15,50 €

*Linguine carbonara*

### LASAGNE MAISON TRADITIONNELLE ET SALADE VERTE 17,50 €

*Home made lasagne and a green salad*

### LASAGNE MAISON AUX LÉGUMES ET SALADE VERTE 17,50 €

*Home made lasagna with vegetables*

### LINGUINE ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉ ET SAUCE AUX GIROLLES 25,00 €

*Linguine with foie gras and a mushroom sauce*

## Le Poisson

### FILET DE BAR MEUNIÈRE ET LÉGUMES SAUTÉS 21,00 €

*Bass Fillet and fried vegetables*

## Les Viandes

### Le Boeuf

Garniture au choix : pommes frites, gratin dauphinois ou salade verte.

Sauce au choix : poivre vert, tartare ou bleu.

*Chips, gratin potatoes or green salad.*

*Choice of sauce: pepper, tartar or blue cheese.*

<b>ONGLET</b> <i>Beef Steak</i>	<b>19,00 €</b>
<b>FAUX FILET +/- 300 gr</b> <i>Sirloin steak</i>	<b>24,00 €</b>
<b>ENTRECÔTE +/- 300 gr</b> <i>Rib steak</i>	<b>24,00 €</b>
<b>LA CÔTE DE BŒUF POUR 2 (+/-1 KG)</b> <i>Prime Rib Steak served for 2 people</i>	<b>59,00 €</b>

### les Tartares

<b>TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL, FRITES</b> <i>Haché par nos soins cru. Traditional Raw beef tartar. Served with chips</i>	<b>19,00 €</b>
<b>TARTARE DE BŒUF SAVOYARD AU BEAUFORT POÊLÉ, FRITES</b> <i>Poeled beef tartar with Beaufort. Served with chips</i>	<b>22,00 €</b>

### la Volaille

<b>SUPRÊME DE VOLAILLE AU CITRON VERT ET RISOTTO</b> <i>Poultry Supreme with lime sauce, and Risotto</i>	<b>20,00 €</b>
---	----------------

### Le Porc

<b>TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ AU MIEL, AVEC FRITES OU FARCEMENT</b> <i>Spare ribs caramelized with Honey and special grated potatoes or chips</i>	<b>22,00 €</b>
--	----------------

### Le Veau

<b>JARRET DE VEAU A L'ANCIENNE CUIT À LA MARMITE, CAROTTES ET POMMES DE TERRE</b>	<b>23,00 €</b>
---	----------------

Ce plat est servi dans une cocotte en fonte

*Traditional veal Shank, carrots and potatoes. This dish is a regional speciality that is served in an heated plate which maintains its temperature during the course of your meal*

Notre Viande provient  
de la Boucherie Emin  
à La Chambre 73

## — Les Gratinés du Galta —

TARTIFLETTE MAISON, JAMBON DE SAVOIE ET SALADE ..... 18,00 €

Gratiné maison de pommes de terre, de lardons, d'oignons au Reblochon  
*Gratin potatoes, onions, lardons, cream, Reblochon, Savoie Ham and a green salad*

CROZIFLETTE MAISON, JAMBON DE SAVOIE ET SALADE ..... 18,00 €

Gratin de pâtes savoyardes, crème, lardons au Reblochon  
*Local pasta au gratin, cream, lardons, reblochon, Savoie Ham and a green salad*

## — Les Spécialités Savoyardes —

\*Minimum deux personnes - Prix par personne

\*Minimum of 2 people price per person

### *les Fondues\**

Nos fondues sont râpées par nos soins et sont servies avec une salade verte  
*Savoyard fondue cheese grated by ourselves, served with a green salad*

FONDUE AUX TROIS FROMAGES\* ..... 19,50 €

Conté, Beaufort, Emmental  
*Fondue with 3 cheeses*

FONDUE 100 % BEAUFORT\* ..... 22,00 €

Notre Beaufort provient de la ferme CARTIER à Saint Avre La Chambre 73  
*Fondue with Beaufort*

Pour accompagner vos fondues nous vous proposons :

*To accompany our fondues, we suggest:*

ASSIETTE DE JAMBON DE SAVOIE ..... 7,50 €

*Plate of savoie ham*

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE MONTAGNE ..... 9,50 €

*Plate with a deli meat assortment*

### *la Raclette\**

Fromage à faire fondre dans un véritable appareil à raclette servie avec une assiette  
de charcuterie de montagne, des pommes de terre et de la salade verte

*Cheese to melt in a vertical raclette machine. Served with a deli  
meat assortment, potatoes and a green salad*

RACLETTE DE SAVOIE AU LAIT CRU ..... 25,50 €

## — Menu Bambino —

11,50 € (-10 ANS)

STEAK HACHÉ MAISON, FRITES

• OU •

PÂTES À LA CARBONARA

*Minced Beef and fries -or- Carbonara pasta*

ET

UNE BOULE VANILLE ET CHAMALLOW

• OU •

FROMAGE BLANC NATURE

*Vanilla scoop -or- plain white cheese*

Nous ne procédons à aucun changement dans notre menu  
*We do not make any change to our menus*

## — Menu Savoyard —

29,50 €

VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU LAIT D'AMANDE,  
CROÛTONS ET DÉS DE BEAUFORT

*Butternut velouté with almond milk, bread and Beaufort cheese*

• OU •

GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS AU ST MARCELLIN

*Gratin ravioles de Royans with St Marcellin cheese and a green salad*

ET

ONGLET DE BŒUF SAUCE TARTARE ET SES POMMES FRITES

*Beef steak tartare sauce and fried*

• OU •

SUPRÊME DE VOLAILLE AU CITRON VERT ET RISOTTO

*Poultry supreme with lime sauce and risotto*

ET

LA TARTE AUX MYRTILLES

• OU •

LA TRADITIONNELLE MOUSSE AU CHOCOLAT

*Blueberry tart -or- Chocolate mousse*

## — nos Desserts Maison —

FROMAGE BLANC NATURE

*Plain white cheese*

5,50 €

LE VACHERIN AU GÉNÉPI

*Genépi vacherin*

8,50 €

FROMAGE BLANC MYRTILLES

*Blueberry white cheese*

6,50 €

LES PROFITEROLES TRADITIONNELLES

*Chocolate profiteroles*

8,50 €

LA TARTE AUX MYRTILLES,

*Blueberry tart*

7,50 €

CAFÉ ARRANGÉ : MINI MOUSSE AU CHOCOLAT

ET MINI COOKIE

*Special coffee*

6,00 €

LE COOKIE AU CHOCOLAT,

GLACE ET COULIS DE CAMEL

*Chocolate cookie with ice cream and Caramel coulis*

7,50 €

THÉ ARRANGÉ : MINI MOUSSE AU CHOCOLAT

ET MINI COOKIE

*Special tea*

6,50 €

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

*Chocolate mousse*

7,50 €

## les Glaces

**COUPE 2 BOULES** 2 scoops ..... **5,00 €**

**COUPE 3 BOULES** 3 scoops ..... **6,00 €**

CRÈMES GLACÉES : chocolat, vanille, café, caramel ...ICE CREAM: vanilla, chocolate, coffee, caramel

SORBETS : citron, myrtille, coco, fraise, génépi, framboise

SORBETS: lemon, blueberry, coconut, strawberry, genepy, raspberry

**SUPPLÉMENT** ..... **1,00 €**

Crème fouettée, sauce chocolat chaud, sauce café, sauce caramel ou sauce fruits rouges

EXTRA: whipped cream, hot chocolate sauce, coffee sauce, caramel sauce, red berries sauce maison

## Les Coupes Glacées

**LA DAME BLANCHE TRADITIONNELLE** ..... **7,50 €**

3 boules vanille, sauce chocolat chaud et crème fouettée

3 vanilla scoops, hot chocolate sauce and whipped cream

**LA CAMEL CAFÉ 100 % TRENDY** ..... **7,50 €**

1 boule vanille, 1 boule café, 1 boule caramel, crème fouettée et coulis de caramel

1 vanilla scoop, 1 coffee scoop, 1 caramel scoop, whipped cream and caramel sauce

**LE CHOCOLAT LIÉGEOIS L'ÉTERNEL** ..... **7,50 €**

1 boule vanille, 2 boules chocolat, crème fouettée et sauce chocolat chaud

1 vanilla scoop, 2 chocolate scoops, hot chocolate sauce and whipped cream

**LE CAFÉ LIÉGEOIS L'INCONTOURNABLE** ..... **7,50 €**

1 boule vanille, 2 boules café, crème fouettée et sauce café

1 vanilla scoop, 2 coffee scoops, coffee sauce and whipped cream

**LA BANANA COMPLÈTEMENT SPLIT** ..... **9,00 €**

1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille, banane fruit, sauce chocolat chaud et crème fouettée

1 vanilla scoop, 1 chocolate scoop, 1 strawberry scoop, whipped cream and hot chocolate sauce

**LA COUPE FRUITS ROUGES** ..... **7,50 €**

1 boule myrtille, 1 boule fraise, 1 boule framboise, crème fouettée et coulis de fruits rouges maison

1 blueberry scoop, 1 strawberry scoop, 1 raspberry scoop, whipped cream and red berries sauce

**LA COUPE DES ALPES** ..... **7,50 €**

1 Boule myrtille, 1 boule génépi, 1 boule framboise crème

fouettée et coulis de fruits rouges maison

1 blueberry scoop, 1 génépi scoop, 1 raspberry scoop, whipped cream and red berries sauce

**LA COCO CHOC** ..... **7,50 €**

2 boules coco, 1 boule chocolat, sauce chocolat chaud et crème fouettée

1 chocolate scoop, 2 coconut scoops, hot chocolate sauce and whipped cream

## Les Coupes

### Alcoolisées

**LA COUPE COLONEL** ..... **7,50 €**

2 boules citron, vodka 2 cl

2 lemon scoops and vodka

**LA COUPE CHALET** ..... **7,50 €**

2 boules génépi, alcool génépi 2 cl

2 génépi scoops and génépi

# Le Galta



Saint François  
Longchamp