



Saint François
Longchamp

Le Galta



UN VÉRITABLE

PUB

en plein cœur des
montagnes

Menu

Le Galta



Les Planches Apéritives

SAUCISSON ARTISANAL 9,00 €
Artisanal sausage

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 9,00 €
Avec pain grillé et citron
Artisanal sardines with oil, with roasted bread and lemon slide

PLANCHE DE JAMBON DE SAVOIE 9,50 €
Savoy ham

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

PLANCHE DE CHARCUTERIE 16,50 €
Jambon de Savoie, Saucisson, Coppa, Viande Séchée
des Alpes, Callaise du Montagnard
Deli meat assortment

PLANCHE MIXTE 21,50 €
Charcuterie et Fromage des Alpes
3 Cheeses from the Alps and deli meat assortment

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ ET PAIN GRILLÉ 19,50 €
Smoked Salmon with roasted bread

PLANCHE VÉGÉTARIENNE 15,50 €
Légumes Cru de Saison, Graines mélangées
et sauce Fromage Blanc et Ciboulette
Raw Seasonal Vegetables, Mixed Grains and Cottage cheese Sauce

les Entrées & les Salades

GASPACHO MAISON À LA TOMATE ET GRESSIN 9,50 €
HOMEMADE TOMATO GAZPACHO AND BREADSTICKS

GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS AU ST MARCELLIN
ET SALADE VERTE 14,50 €
Gratin Ravioles de Royan with « St Marcellin cheese » and green salad

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, AMANDES
ET PÊCHES FRAÎCHES 17,00 €
Green salad, goat cheese rounds on toasts, almonds and fresh peaches

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

Le Galta



Les Poke Bowl

POKE BOWL AUX LÉGUMES 16,00 €

Avocat, céréales mélangées, courgettes, carottes, concombre et tomates et graines
Avocado, cereals, zucchini, carrots, cucumber, tomatoes and mixed grains

POKE BOWL AUX FRUITS 16,00 €

Avocat, céréales mélangées, pêche, pastèque, agrumes, fruits rouges et graines
Avocado, cereals, peach, red fruit, watermelon, citrus, and mixed grains

Possibilité en supplément

Possibility of extra charge

ÉMINCÉS DE VOLAILLE 4 €

Minced Poultry

SAUMON FUMÉ 4 €

Smoked Salmon

Le Hamburger Maison

HAMBURGER GALTA 19,00 €

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

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

Les Viandes

Le Bœuf

Garniture : pommes frites et salade verte.
Sauce au choix : poivre vert, tartare ou St Marcellin.
Chips and green salad.
Choice of sauce: pepper, tartar or St Marcellin cheese.

ONGLET +/- 250 gr 20,50 €
Beef Steak

FAUX FILET +/- 300 gr 26,00 €
Sirloin steak

LA CÔTE DE BŒUF POUR 2 (+/- 1 KG) 68,00 €
Prime Rib Steak served for 2 people

Le Carpaccio

FINES TRANCHES DE BŒUF, PESTO À L'AIL DES OURS, HUILE D'OLIVE,
CITRON, FRITES ET SALADE VERTE 18,50 €

Thin slices of beef, Pesto "garlic des ours, olive oil, lemon

Le Tartare

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL, FRITES 19,50 €
Haché par nos soins cru.
Traditional Raw beef tartar. Served with chips

la Volaille

SUPRÊME DE VOLAILLE AU COMBAWA ET RISOTTO 21,00 €
Poultry Supreme with combawa sauce, and Risotto

Le Porc

TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ AU MIEL, AVEC FRITES 22,50 €
Spare ribs caramelized with Honey and chips

Le Veau

JARRET DE VEAU A L'ANCIENNE CUIT À LA MARMITE,
CAROTTES ET POMMES DE TERRE 23,00 €

Notre Viande provient
de la Boucherie Emin
à La Chambre 73

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*

— Les Spécialités Savoyardes —

la Tartiflette

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

*la Fondue**

*Minimum deux personnes – Prix par personne

**Minimum of 2 people price per person*

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

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 10,50 €

Plate with a deli meat assortment

*la Raclette**

*Minimum deux personnes – Prix par personne

**Minimum of 2 people price per person*

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 FERMIÈRE IGP DE SAVOIE 25,50 €

GAEC BONNIVARD SAINT AVRE 73

— 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

— nos Desserts Maison —

FROMAGE BLANC NATURE <i>Plain white cheese</i>	6,00 €	LE VACHERIN AU GÉNÉPI <i>Genépi vacherin</i>	8,50 €
FROMAGE BLANC MYRTILLES <i>Blueberry white cheese</i>	6,50 €	CAFÉ ARRANGÉ : MINI MOUSSE AU CHOCOLAT ET MINI TIRAMISÙ AU CAFÉ <i>Special coffee</i>	6,00 €
LA SALADE DE FRUITS FRAIS ET MENTHE <i>Fresh fruit salad with mint</i>	7,00 €	THÉ ARRANGÉ : MINI MOUSSE AU CHOCOLAT ET MINI TIRAMISÙ AU CAFÉ <i>Special tea</i>	6,50 €
LA TARTE AUX MYRTILLES, <i>Blueberry tart</i>	7,50 €		
LA MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Chocolate mousse</i>	7,50 €		

Le Galta



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 caramel ou sauce fruits rouges	
EXTRA: whipped cream, hot chocolate 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 CARAMEL 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	
LA FRAISE MELBA	8,50 €
1 boule fraise, 1 boule vanille, fraises fruits, coulis de fruits rouges et crème fouettée 1 strawberry scoop, 1 vanilla scoop, red berries sauce and whipped cream	
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 genépi scoop, 1 raspberry scoop, whipped cream and red berries sauce	

les Coupes Alcoolisées

LA COUPE COLONEL	8,00 €
2 boules citron, vodka 2 cl 2 lemon scoops and vodka	
LA COUPE CHALET	8,00 €
2 boules génépi, alcool génépi 2 cl 2 genépi scoops and genépi	

Le Galta

