



Saint François
Longchamp

Le Galta



UN VÉRITABLE

PUB

en plein cœur des
montagnes

Menu

Les Planches à Partager

TERRINE ARTISANALE 190G SAVOIE MONTCHARVIN <small>ARTISANAL TERRINE</small>	
DE CAMPAGNE <small>COUNTRY STYLE</small>	9,90 €
À L'AIL DES OURS <small>WILD GARLIC</small>	9,90 €
SAUCISSON ARTISANAL EMIN VIANDES À LA CHAMBRE	9,00 €
<small>Local and artisanal sausage</small>	
SARDINES À L'HUILE « EN BOITE » ARTISANALES, PAIN GRILLÉ ET CITRON	9,00 €
<small>Artisanal sardines in oil, toast and lemon</small>	
PLANCHE DE JAMBON DE SAVOIE <small>SAVOY HAM</small>	10,50 €
PLANCHE DE FROMAGES DES ALPES <small>ALPINE CHEESES</small>	15,00 €
<small>Beaufort, Tome de Savoie, Reblochon</small>	
PLANCHE DE CHARCUTERIE <small>DELI MEATS</small>	17,50 €
<small>Jambon de Savoie, Saucisson, Coppa, Viande Séchée des Alpes, Callaise du Montagnard, jambon blanc (sans nitrites)</small>	
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE ET FROMAGES DES ALPES	23,00 €
<small>Deli meats and Alpine Cheeses</small>	
PLANCHE DE SAUMON FUMÉ ET PAIN GRILLÉ	19,50 €
<small>Smoked salmon and toasts</small>	

Les Salades & Le Velouté

VELOUTÉ DE BUTTERNUT XL AU LAIT D'AMANDES, CROÛTONS ET DÈS DE BEAUFORT	13,00 €
<small>Butternut Velout XL with almond milk, bread and « Beaufort » cheese</small>	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD, AMANDES GRILLÉES ET SA POIRE POCHÉE AUX ÉPICES	18,50 €
<small>Green salad, goat cheese rounds on toasts and poached pear with spices</small>	
SALADE CAESAR	18,50 €
<small>Salade, émincé de volaille cuit par nos soins, tomates, croûtons, grana padano sauce caesar</small>	
<small>Green salad, home made poultry filets, tomatoes, croutons, grana padano and caesar sauce</small>	
SALADE VERTE	5,50 €
<small>Green salad</small>	

Poke Bowl d'Hiver

AVOCAT, CÉRÉALES MÉLANGÉES, CAROTTES, POUSSÉ D'ÉPINARDS, CHOU ROUGE, CLÉMENTINE ET GRAINES	18,50 €
<small>Winter Poke Bowl: Avocado, cereals, carrots, red cabbage, spanich, clementine and seed.</small>	
POSSIBILITÉ EN SUPPLÉMENT : ÉMINCÉS DE VOLAILLE OU SAUMON FUMÉ	4,00 €
<small>Extra: Minced Poultry or Smoked Salmon</small>	

Le Hamburger Maison

HAMBURGER GALTA 19,50 €

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

les Pâtes

LINGUINE À LA CARBONARA 16,50 €
Linguine carbonara

LASAGNE MAISON TRADITIONNELLE ET SALADE VERTE 17,50 €
Home made lasagne and a green salad

LINGUINE AU BEAUFORT ET AUX GIROLLES 18,50 €
Linguine with beaufort and a mushroom sauce

Le Poisson

FILET DE BAR MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE MITRAILLE, CAROTTES ET POIS GOURMANDS 23,00 €
Bass Fillet and potatoes, carrot and greedy peas

Les Gratinés du Galta

TARTIFLETTE MAISON ET SALADE VERTE 18,00 €
*Gratiné maison de pommes de terre, de lardons, d'oignons au reblochon
Gratin potatoes, onions, lardons, cream, reblochon and a green salad*

CROZIFLETTE MAISON ET SALADE VERTE 18,00 €
*Gratin de pâtes savoyardes, crème, lardons au Reblochon
Local pasta au gratin, cream, lardons, reblochon and a green salad*

GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS AU SAINT MARCELLIN ET POTIMARRON,
ÉCLATS DE NOISETTE ET SALADE VERTE 19,00 €
gratin « Ravioles de Royan » with « St Marcellin cheese », pumpkin, Hazelnut and green salad

Les Viandes

Le Boeuf

Toutes nos viandes sont servies avec des pommes frites et de la 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 <i>Beef tab</i>	21,00 €
ENTRECÔTE ±300 GR <i>Rib steak</i>	24,00 €
LA COTE DE BŒUF POUR 2 (±1 KG) <i>Rib of beef served for 2 people</i>	69,00 €

les Tartares

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL Haché par nos soins cru. Servi avec des frites. <i>Traditional Raw beef tartar. Served with chips</i>	19,50 €
TARTARE DE BŒUF SAVOYARD AU BEAUFORT POÊLÉ Servi avec des frites. <i>Beef tartar with Beaufort. Served with chips.</i>	23,00 €

Le Porc

TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS AU MIEL	22,00 €
Servi avec des frites ou du farcement. <i>Ribs caramelized with Honey and special grated potatoes or chips</i>	

le Veau

JARRET DE VEAU À L'ANCIENNE	23,00 €
Servi dans une cocotte en fonte carottes et pommes de terre. <i>Traditional veal shank, carrots and potatoes served in an heated plate</i>	

l'Agneau

SOURIS D'AGNEAU ET JUS AUX HERBES, POLENTA CRÉMEUSE	28,00 €
<i>Lamb shank and herb juice with polenta.</i>	

Le Farcement Savoyard

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

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

FONDUE AUX TROIS FROMAGES*

19,50 €

Comté, Beaufort, Emmental
Fondue with 3 cheeses

FONDUE 100% BEAUFORT*

22,50 €

100% Beaufort Fondue

Uniquement pour accompagner vos fondues, nous vous proposons :

ASSIETTE DE JAMBON DE SAVOIE 8,50 €

Plate of savoie ham

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE MONTAGNE 10,50 €

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

Served with a deli meat assortment, potatoes and a green salad

RACLETTE FERMIÈRE IGP DE SAVOIE 26,50 €

Nos fournisseurs :

Fromage Beaufort de la ferme Cartier, Saint-Avre (73)

Fromage Raclette de la GAEC Bonnivard, Saint-Avre (73)

Charcuterie des Salaisons Mont-Charvin, Doussard (74)

— Nos Fromages —

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION <i>3 local cheeses</i>	7,00 €
FROMAGE BLANC <i>Plain white cheese</i>	6,50 €
FROMAGE BLANC MYRTILLES <i>Blueberry white cheese</i>	7,00 €

— Nos Desserts Maison —

LE CAFÉ ARRANGÉ Mini Mousse au chocolat et Mini Baba au Rhum <i>Special coffee (Mini Chocolate Mousse and Mini Rum Baba)</i>	6,50 €
LE THÉ ARRANGÉ Mini Mousse au chocolat et Mini Baba au Rhum <i>Special Tea (Mini Chocolate Mousse and Mini Rum Baba)</i>	6,50 €
LA TRADITIONNELLE TARTE AUX MYRTILLES <i>Blueberry tart</i>	8,00 €
LA MOUSSE AU CHOCOLAT ET SON PETIT BISCUIT <i>Chocolate Mousse</i>	8,00 €
LE BABA AU RHUM ET CRÈME FOUETTÉE <i>Rum baba and whipped cream</i>	8,50 €
LE VACHERIN MINUTE À LA CHARTREUSE ET À LA VANILLE <i>Chartreuse and vanilla vacherin</i>	8,50 €
LE GROS CHOU FAÇON PROFITEROLE <i>Profiteroles style</i>	8,50 €

— Menu — Bambino

12,50 € (-10 ANS)

STEAK HACHÉ MAISON SERVI AVEC DES FRITES
- OU - PÂTE À LA CARBONARA
+ UNE BOULE VANILLE ET CHAMALLOW
- OU - FROMAGE BLANC NATURE

*Home-made chopped steak served with fries or Carbonara pasta
+ A scoop of Vanilla and Chamallow or plain cottage cheese*

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

les Glaces

COUPE 2 BOULES 2 scoops	5,50 €
COUPE 3 BOULES 3 scoops	6,50 €
CRÈMES GLACÉES : chocolat, vanille, café, caramel	
SORBETS : citron, myrtille, coco, fraise, framboise, génépi	
ICE CREAM: vanilla, chocolate, coffee, caramel	
SORBETS: lemon, blueberry, coconut, strawberry, raspberry, genepy	
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	

Les Coupes Glacées

LA DAME BLANCHE TRADITIONNELLE	8,00 €
3 boules vanille, sauce chocolat chaud et crème fouettée 3 vanilla scoops, hot chocolate sauce and whipped cream	
LA CARAMEL CAFÉ 100 % TRENDY	8,00 €
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	8,00 €
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	8,00 €
1 boule vanille, 2 boules café, crème fouettée et sauce café 1 vanilla scoop, 2 coffee scoops, coffee sauce and whipped cream	
LA COUPE FRUITS ROUGES	8,00 €
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	8,00 €
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	8,00 €
2 boules coco, 1 boule chocolat, sauce chocolat chaud et crème fouettée 1 chocolate scoop, 2 coconut scoops, hot chocolate sauce and whipped cream	
LA BANANA COMPLÈTEMENT SPLIT	9,50 €
1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille, banane fruit, sauce chocolat chaud et crème fouettée 1 vanilla scoop, 1 chocolate scoop, banana fruit, 1 strawberry scoop, whipped cream and hot chocolate sauce	

Les Coupes

Alcoolisées

LA COUPE COLONEL	8,50 €
2 boules citron, vodka 2 cl 2 lemon scoops and vodka	
LA COUPE CHALET	8,50 €
2 boules génépi, alcool génépi 2 cl 2 génépi scoops and génépi	

Notre fournisseur:
Glaces des Alpes
Maître Artisan Glacier,
Allonzier (74)

Le Galta



Saint François
Longchamp