



Saint François  
Longchamp

# Le Galta



UN VÉRITABLE

**PUB**

en plein cœur des  
montagnes

*Menu*

## Les Planches à Partager

SARDINES À L'HUILE « EN BOITE » ARTISANALES, PAIN GRILLÉ ET CITRON <i>Artisanal sardines in oil, toast and lemon</i>	9,90 €
TERRINE ARTISANALE 190G SAVOIE MONTCHARVIN <i>ARTISANAL TERRINE</i> DE CAMPAGNE <i>COUNTRY STYLE</i>	11,90 €
À L'AIL DES OURS <i>WILD GARLIC</i>	11,90 €
SAUCISSON ARTISANAL <i>Local and artisanal sausage</i>	VOIR ARDOISE
PLANCHE DE JAMBON DE SAVOIE <i>SAVOY HAM</i>	11,90 €
PLANCHE DE FROMAGES DES ALPES <i>ALPINE CHEESES</i> Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon	16,90 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE <i>DELI MEATS</i> Jambon de Savoie, Saucisson, Viande Séchée des Alpes, Caillasse du montagnard	19,90 €
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE ET FROMAGES DES ALPES <i>Deli meats and Alpine Cheeses</i>	23,90 €
PLANCHE DE SAUMON FUMÉ ET PAIN GRILLÉ <i>Smoked salmon and toasts</i>	24,90 €

## Les Salades & Le Velouté

VELOUTÉ DE BUTTERNUT XL AU LAIT D'AMANDES, CROÛTONS ET DÉS DE BEAUFORT <i>Butternut Velout XL with almond milk, bread and « Beaufort » cheese</i>	13,50 €
SALADE DE CHÈVRE CHAUD, AMANDES GRILLÉES ET POMMES CUITES <i>Green salad, goat cheese rounds on toasts and cooked apples</i>	18,50 €
SALADE CAESAR Salade, émincé de volaille cuit par nos soins, tomates, croûtons, grana padano, sauce caesar. <i>Green salad, home made poultry filets, tomatoes, croutons, grana padano and caesar sauce.</i>	18,50 €
SALADE VERTE <i>Green salad</i>	5,50 €

## Poke Bowl d'Hiver

AVOCAT, CÉRÉALES MÉLANGÉES (SARRASIN, ORGE ET MILLET), CAROTTES, POUSSÉS D'ÉPINARDS, CHOU ROUGE, ANANAS, BUTTERNUT AU SIROP ET GRAINES, VINAIGRETTE À LA GRENADE <i>Winter Poke Bowl: Avocado, cereals, carrots, red cabbage, spinach, butternut in syrup, pineapple, and seed - vinaigrette pomegranate</i>	18,50 €
POSSIBILITÉ EN SUPPLÉMENT : ÉMINCÉS DE VOLAILLE <i>Minced Poultry</i>	4,00 €
SAUMON FUMÉ <i>Smoked Salmon</i>	4,00 €

## Le Hamburger Maison

HAMBURGER GALTA 20,00 €

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 17,50 €

*Linguine carbonara*

LASAGNE MAISON TRADITIONNELLE ET SALADE VERTE 18,50 €

*Home made lasagne and a green salad*

LINGUINE AU BEAUFORT ET AUX GIROLLES 19,50 €

*Linguine with beaufort and a mushroom sauce*

## Le Poisson

FILET DE BAR MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE MITRAILLE, CAROTTES ET POIS GOURMANDS 25,00 €

*Bass Fillet and potatoes, carrot and greedy peas*

## Les Gratinés du Galta

TARTIFLETTE MAISON ET SALADE VERTE 18,50 €

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

GRATIN DE CROZETS ET POTIMARRON À LA CRÈME DE PARMESAN,  
ÉCLATS DE NOISETTE, SALADE VERTE 18,50 €

*Local pasta au gratin, cream with parmesan cheese, pumpkin, hazelnut and a green salad.*

GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS À LA CRÈME DE TRUFFE ET EMMENTAL, SALADE VERTE 19,50 €

*Gratin « Ravioles de Royan » with truffle cream, cheese 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 chimichurri

*Chips and green salad. Choice of sauce : pepper, tartar or chimichurri*

ONGLET ±250 GR <i>Beef tab</i>	23,00 €
ENTRECÔTE ±300 GR <i>Rib steak</i>	27,00 €
LA COTE DE BŒUF POUR 2 (±1 KG) <i>Rib of beef served for 2 people</i>	36,00 € / PERS.

### les Tartares

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL ±220 GR <i>Haché par nos soins cru. Servi avec des frites. Traditional Raw beef tartar. Served with chips.</i>	21,00 €
TARTARE DE BŒUF SAVOYARD AU BEAUFORT POÊLÉ ±220 GR <i>Servi avec des frites. Beef tartar with Beaufort. Served with chips.</i>	23,00 €

### La Volaille

SUPREME DE VOLAILLE A LA CRÈME DE TRUFFE ET POLENTA <i>Poultry supreme with truffle cream and polenta.</i>	23,00 €
---	---------

### Le Porc

TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS AU MIEL <i>Servis avec des frites ou du farcement. Ribs caramelized with Honey and special grated potatoes or chips.</i>	25,00 €
---	---------

### le Veau

JARRET DE VEAU À L'ANCIENNE <i>Servi dans une cocotte en fonte carottes et pommes de terre. Traditional veal shank, carrots and potatoes served in an heated plate.</i>	26,00 €
--	---------

## 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\*

21,50 €

Comté, Beaufort, Emmental

*Fondue with 3 cheeses*

#### FONDUE AUX TROIS FROMAGES ET AUX GIROLES\*

25,50 €

*Fondue with 3 cheeses and mushrooms*

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

28,00 €

*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 —

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

## — Nos Desserts Maison —

LE CAFÉ ARRANGÉ <i>Mini Mousse au chocolat et Mini Tiramisù Special coffee (Mini Chocolate Mousse and Mini Tiramisù)</i>	6,50 €
LE THÉ ARRANGÉ <i>Mini Mousse au chocolat et Mini Tiramisù Special Tea (Mini Chocolate Mousse and Mini Tiramisù)</i>	6,50 €
LA TRADITIONNELLE TARTE AUX MYRTILLES <i>Blueberry tart</i>	8,50 €
LE TIRAMISÙ AU CAFÉ <i>Coffee tiramisù</i>	9,00 €
LA MOUSSE AU CHOCOLAT ET SON PETIT BISCUIT <i>Chocolate Mousse</i>	9,00 €
LE GROS CHOU FAÇON PROFITEROLE <i>Profiteroles style</i>	9,00 €
PAVLOVA CHANTILLY ET ANANAS <i>Pinapple and chatilly pavlova</i>	9,00 €

## — Menu —

### Bambino

12,90 € (-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*

## les Glaces

<b>COUPE 2 BOULES</b> 2 scoops	<b>6,00 €</b>
<b>COUPE 3 BOULES</b> 3 scoops	<b>7,50 €</b>
CRÈMES GLACÉES : chocolat, vanille, café, caramel	
SORBETS : citron, myrtille, coco, framboise, génépi	
ICE CREAM: vanilla, chocolate, coffee, caramel	
SORBETS: lemon, blueberry, coconut, raspberry, genepy	
<b>SUPPLÉMENT</b>	<b>1,00 €</b>
Crème fouettée, sauce chocolat chaud, sauce caramel ou sauce fruits rouges	
EXTRA: whipped cream, hot chocolate sauce, caramel sauce, red berries sauce	

## Les Coupes Glacées

<b>LA DAME BLANCHE TRADITIONNELLE</b>	<b>9,00 €</b>
3 boules vanille, sauce chocolat chaud et crème fouettée 3 vanilla scoops, hot chocolate sauce and whipped cream	
<b>LA CAMEL CAFÉ 100 % TRENDY</b>	<b>9,00 €</b>
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	
<b>LE CHOCOLAT LIÉGEOIS L'ÉTERNEL</b>	<b>9,00 €</b>
1 boule vanille, 2 boules chocolat, crème fouettée et sauce chocolat chaud 1 vanilla scoop, 2 chocolate scoops, hot chocolate sauce and whipped cream	
<b>LE CAFÉ LIÉGEOIS CHAUD FROID</b>	<b>9,00 €</b>
1 boule vanille, 2 boules café, ristretto et crème fouettée 1 vanilla scoop, 2 coffee scoops, ristretto and whipped cream	
<b>LA COUPE DES ALPES</b>	<b>9,00 €</b>
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	
<b>LA COCO CHOC</b>	<b>9,00 €</b>
2 boules coco, 1 boule chocolat, sauce chocolat chaud et crème fouettée 1 chocolate scoop, 2 coconut scoops, hot chocolate sauce and whipped cream	
<b>LA BANANA COMPLÈTEMENT SPLIT</b>	<b>10,00 €</b>
1 boule chocolat, 1 boule framboise, 1 boule vanille, banane fruit, sauce chocolat chaud et crème fouettée 1 vanilla scoop, 1 chocolate scoop, banana fruit, 1 raspberry scoop, whipped cream and hot chocolate sauce	

## Les Coupes

### Alcoolisées

<b>LA COUPE COLONEL</b>	<b>9,50 €</b>
2 boules citron, vodka 2 cl 2 lemon scoops and vodka	
<b>LA COUPE CHALET</b>	<b>9,50 €</b>
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