



Saint François  
Longchamp



**le Galta**  
pub · restaurant

*Menu*

## les Planches à Partager

### Terrines artisanales de Savoie 190 g Salaisons du Mont Charvin

TERRINE DE CAMPAGNE <i>From the countryside</i> .....	12,50 €
TERRINE À L'AIL DES OURS <i>Wild garlic</i> .....	12,50 €

### Planches

SAUCISSON ARTISANAL <i>Artisanal sausage</i> .....	VOIR ARDOISE
PLANCHE DE JAMBON DE SAVOIE ..... <i>Savoy ham board</i>	13,50 €
PLANCHE DE FROMAGES DE SAVOIE ..... <i>Beaufort, Tome de Savoie, Reblochon</i> <i>Savoy cheeses board</i>	18,00 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE DE SAVOIE ..... <i>Jambon de Savoie, Saucisson, Viande séchée des Alpes, Caillasse du montagnard, Coppa</i> <i>Savoy cold cuts board</i>	21,00 €
PLANCHE DE SAUMON FUMÉ & PAIN GRILLÉ ..... <i>Smoked salmon and toasts</i>	22,00 €
PLANCHE MIXTE : CHARCUTERIE & FROMAGES DE SAVOIE ..... <i>Cold cuts and Savoy cheeses</i>	25,00 €
PLANCHE DE FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY & PAIN GRILLÉ ..... <i>Home made fois gras, chutney and toasts</i>	27,00 €

## les Salades et le Velouté

VELOUTÉ XL DE PATATES DOUCES AU LAIT DE COCO & LENTILLES CORAIL ..... <i>XL Sweet potatoes and coral lentils velouté with coco milk</i>	15,50 €
CROQUE À LA CRÈME DE TRUFFE ..... <i>Jambon blanc, fromage à raclette et crème à la truffe, salade mélangée</i> <i>Hot truffle croques, ham and cheese raclette, green salad</i>	18,50 €
SALADE CAESAR ..... <i>Salade, émincé de volaille cuit par nos soins, tomates, croûtons, Grana Padano sauce caesar</i> <i>Green salad, home made poultry filets, tomatoes, croutons, Grana Padano and caesar sauce</i>	19,50 €
SALADE VERTE ET GRAINES MÉLANGÉES <i>Green salad</i> .....	6,00 €

## Poke Bowl d'Hiver

POKE BOWL D'HIVER ..... <i>Avocat, céréales mélangées, carottes, mâche, chou rouge râpé, ananas, butternut au sirop et graines, vinaigrette au fruit de la passion</i> <i>Avocado, mixed cereals, carrots, red cabbage, butternut in syrup, pineapple, and seed - vinaigrette with passion fruit</i>	18,50 €
SAUMON FUMÉ EN SUPPLÉMENT <i>Smoked salmon extra charge</i> .....	5,00 €

## le Hamburger Maison

HAMBURGER GALTA .....	21,50 €
<i>Steak haché maison, lard, fromage à raclette, salade émincée, oignons, cornichons, servi avec des frites</i>	
<i>Minced beef, lard, raclette cheese, green salad, onions, gherkin, served with chips</i>	

## les Pâtes

LINGUINE À LA CARBONARA .....	18,50 €
<i>Carbonara linguine</i>	
LINGUINE AU BEAUFORT ET AUX GIROLLES .....	20,00 €
<i>Linguine with beaufort and mushroom sauce</i>	
LINGUINE ROSSINI CRÉMEUSE AU FOIE GRAS POÊLÉ .....	28,00 €
<i>Creamy Rossini linguine with pan fried foie gras</i>	

## le Poisson

FILET DE BAR MEUNIÈRE .....	26,50 €
<i>Pommes de terre mitraille, carottes et pois gourmands</i>	
<i>Bass fillet and potatoes, carrot and greedy peas</i>	

## les Gratinés du Galta

TARTIFLETTE MAISON & SALADE VERTE .....	19,00 €
<i>Gratiné maison de pommes de terre, de lardons, d'oignons au reblochon</i>	
<i>Gratin potatoes, onions, lardons, cream, reblochon, Savoie ham and a green salad</i>	
GRATIN DE CROZETS & BUTTERNUT .....	19,00 €
<i>Éclats de noisette gratinés aux 3 fromages (Conté, Beaufort et Emmental)</i>	
<i>Local pasta au gratin with 3 cheeses, pumpkin, hazelnut</i>	
GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS À LA CRÈME DE TRUFFE .....	19,50 €
<i>Sur lit d'épinards, gratinés à l'emmental</i>	
<i>Gratin « ravioles de Royans » with truffle cream, spinach and cheese</i>	

## les Viandes

Toutes nos viandes sont servies avec des pommes frites et de la salade verte.

Sauce au choix : poivre vert, tartare, ou chimichurri

Extra sauce.....2,00€

*Chips or green salad, choice of sauce : pepper, tartar or chimichurri*

Extra sauce.....2,00€

Notre viande provient de la boucherie Emin à la chambre

### le Boeuf

ONGLET ± 250 G *Beef tab* ..... 25,00 €

ENTRECÔTE ± 300 G *Rib steak*..... 29,00 €

LA COTE DE BŒUF POUR 2 (MINIMUM 1KG) *Rib of beef for 2 people*..... PRIX/PERS 39,50 €

### les Tartares

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL 200 G ..... 21,00 €

Haché par nos soins cru Servi avec des frites

*Traditional raw beef tartar and served with chips*

TARTARE SAVOYARD POËLÉ DE BŒUF AU BEAUFORT 200 G ..... 23,00 €

Servi avec des frites

*Beef tartar with beaufort, served with chips*

### le Porc

TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ AU MIEL *Ribs*..... 26,00 €

servis avec des frites ou du farcement

*Pork ribs caramelized with honey and special grated potatoes or chips*

### le Veau

JARRET DE VEAU A L'ANCIENNE ..... 27,00 €

Servi dans une cocotte en fonte, carottes et pommes de terre

*Traditional veal shank, carrots and potatoes, served in an warm plate*

### la Canette

FILET DE CANETTE ..... 28,00 €

Servi rosé, polenta et chou rouge poêlé, noix et pommes

*Duck filet served rosé, polenta and fried cabbage, nuts and apple*

## — les Spécialités Savoyardes —

### *les Fondues*

Minimum deux personnes – prix par personne  
Nos fondues sont râpées par nos soins et sont servies avec une  
salade verte. Beaufort de provenance locale.  
*Minimum of 2 people – Price per person*

FONDUE AUX TROIS FROMAGES : CONTÉ, BEAUFORT, EMMENTAL ..... 23,00 €  
*3 cheeses fondue*

Uniquement pour accompagner vos fondues nous vous proposons :

ASSIETTE DE JAMBON DE SAVOIE *Plate of Savoie ham*..... 8,50 €

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE MONTAGNE *Plate with a deli meat assortment* ..... 10,50 €

Notre charcuterie provient des Salaisons du Mont Charvin.

### *la Raclette*

Raclette fermière IGP de Savoie - GAEC Bonnivard Saint Avre 73  
Minimum deux personnes – prix par personne  
*Minimum of 2 people – Price per person*

LA RACLETTE ..... 29,00 €

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 cold cuts assortment, potatoes and a green salad*

### *le Farcement*

LE FARCEMENT SAVOYARD ..... 20,00 €

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*

## nos Fromages

FROMAGE BLANC FAISSELLE À LA CRÈME <i>Fresh white cheese</i> .....	6,50 €
FROMAGE BLANC FAISSELLE À LA MYRTILLE <i>Blueberry fresh white cheese</i> .....	7,50 €
ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION <i>3 Local cheeses</i> .....	8,50 €

## nos Desserts Maison

LE CAFÉ OU THÉ ARRANGÉ : MINI MOUSSE AU CHOCOLAT & MINI TIRAMISÙ ..... <i>Special coffee or tea: mini chocolate mousse and mini tiramisu</i>	7,00 €
LA TRADITIONNELLE TARTE AUX MYRTILLES <i>Blueberry tart</i> .....	9,00 €
LE TIRAMISÙ AU CAFÉ <i>Coffee tiramisu</i> .....	9,50 €
LA MOUSSE AU CHOCOLAT ET SON PETIT BISCUIT <i>Chocolate mousse</i> .....	9,50 €
LE GROS CHOU FAÇON PROFITEROLE <i>Profiteroles style</i> .....	9,50 €
TARTE AU CITRON RÉINVENTÉE <i>Reinvented lemon tart</i> ..... <i>Servie avec une boule de glace citron et de la crème fouettée</i> <i>Reinvented lemon tart served with a scoop of lemon and whipped cream</i>	9,50 €

## Menu Bambino

12,90 € (-10 ANS)

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

*Home-made chopped steak served with fries*

- or -

*Carbonara pasta*

+

*A scoop of vanilla and cookie or plain cottage cheese*

## les Glaces

COUPE 2 BOULES 2 scoops.....	6,50 €
COUPE 3 BOULES 3 scoops.....	8,00 €
Crèmes glacées : chocolat, vanille, café, caramel, coco. Sorbets : citron, myrtille, génépi, framboise Ice cream: chocolate, vanilla, coffee, caramel, coconut. Sorbets: lemon, blueberry, genepi, raspberry	
SUPPLÉMENTS Extras.....	1,00 €
Crème fouettée, sauce chocolat chaud, sauce caramel ou sauce fruits rouges maison Whipped cream, hot chocolate sauce, red berries sauce	

## nos Coupes Glacées

LA DAME BLANCHE TRADITIONNELLE .....	9,50 €
3 Boules vanille, sauce chocolat chaud et crème fouettée 3 Vanilla scoops, hot chocolate and whipped cream	
LA CARAMEL CAFÉ 100% TRENDY .....	9,50 €
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 .....	9,50 €
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 CHAUD FROID .....	9,50 €
1 Boule vanille, 2 boules café, ristretto et crème fouettée 1 Vanilla scoop, 2 coffee scoop, ristretto and whipped cream	
LA COUPE DES ALPES .....	9,50 €
1 Boule myrtille, 1 boule génépi, 1 boule framboise crème fouettée et coulis de fruits rouges maison 1 Blueberry scoop, 1 genepi scoop, 1 raspberry scoop, red berries sauce and whipped cream	
LA COCO CHOC .....	9,50 €
2 Boules coco, 1 boule chocolat, sauce chocolat chaud et crème fouettée 2 Coco scoop, 1 chocolate scoop, hot chocolate sauce and whipped cream	
LA BANANA COMPLÈTEMENT SPLIT .....	10,00 €
1 Boule chocolat, 1 boule framboise, 1 boule vanille, banane fruit, sauce chocolat chaud et crème fouettée 1 Vanilla scoop, 1 raspberry scoop, 1 chocolate scoop, banana fruit, hot chocolate sauce and whipped cream	

## nos Coupes Alcoolisées

LA COUPE COLONNEL .....	10,00 €
2 Boules citron, vodka 2cl 2 Lemon scoops and vodka 2cl	
LA COUPE CHALET .....	10,00 €
Boules génépi, alcool génépi 2cl 2 Genepi scoops, genepi 2cl	

# le Galta



Saint François  
Longchamp