

— LES FROMAGES DE SAVOIE —

Savoy Cheeses 

- **Assortiment de fromages** 9,00 €
Tome des Bauges , Reblochon , Beaufort 
Savoy cheese plate (3 different local cheeses)

— LES DESSERTS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER —

Our Pastry Chef's desserts

- **Dessert du moment** *Dessert of the day* 7,00 €
- **Faisselle Bio et ses douceurs** 6,50 €
Nature ou miel ou myrtilles *Organic faisselle (like cottage cheese) and its sweet delicacies plain or honey or blueberries*
- **Fondant au chocolat noir 64%** 9,00 €
Glace Yaourt au lait des Montagnes *Chocolate fondant (made with 64% dark chocolate), mountain milk yogurt ice cream*
- **Tartelette aux myrtilles sauvages** 9,00 €
éclats de nougatine *Small wild blueberry tart with nougatine chips*
- **Crème brûlée à la vanille de Bourbon** 9,00 €
Crème brûlée with Bourbon vanilla
- **Pain perdu sauce caramel au beurre salé** 9,00 €
Boule de glace vanille *French toast with Salted Butter caramel Sauce and an vanilla Ice cream scoop*
- **L'Exotique** 9,00 €
Biscuit Amande joconde, mousse fraise, passion insert abricot, sorbet mangue *Almond sponge cake, strawberry mousse with a passion fruit and apricot layer, mango sorbet*
- **Café / Tisane/ Thé gourmand des 5 délices** 11,50 €
Coffee / Tea / Herbal tea with a selection of 5 homemade mini desserts

— LES CRÈMES GLACÉES ET SORBETS —

Ice-creams and Sorbets

Toute notre gamme de glace est artisanale, réalisée par « Glaces des Alpes », Maître Artisan Glacier
All our ice creams are made by an expert ice-cream maker named « Glaces des Alpes »

Parfums : chocolat, vanille, café, caramel fleur de sel, génépi, fraise, framboise, myrtille, citron mangue **Flavours:** *chocolate, vanilla, coffee, salted caramel, genepi, strawberry, raspberry, blueberry, lemon, mango*

- **2 boules** *2 scoops* 5,50 €
- **3 boules** *3 scoops* 7,00 €

Suppléments chantilly ou chocolat +1,50 €
Extra whipped cream or chocolate sauce

- **Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois** 9,00 €
2 boules café ou chocolat ou caramel fleur de sel, 1 boule vanille, sauce café ou chocolat ou caramel, chantilly *2 scoops coffee or chocolate or salted caramel, 1 scoop vanilla, coffee or chocolate or caramel sauce, whipped cream*

- **Dame Blanche** 9,00 €
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly
3 scoops vanilla, chocolate sauce, whipped cream

— LES CRÉATIONS GLACÉES DE NOTRE CHEF PÂTISSIER —

Our pastry chef's ice cream desserts

- **La Marmotte** 9,50 €
Myrtilles, crème glacée génépi, sorbet myrtille, meringue, chantilly *Blueberries, genepi ice cream, blueberry sorbet, meringue, whipped cream*
- **Les Demoiselles** 9,50 €
Pommes façon Tatin, crème glacée vanille et caramel fleur de sel, caramel, chantilly *Caramelized apples, vanilla and salted caramel ice cream, caramel, whipped cream*
- **La Fraîcheur d'Agrumes** 9,50 €
Sorbet agrumes, pêle-mêle d'orange, chantilly, tuile au miel
Citrus sorbet, a mix of fresh oranges and tangerine, whipped cream, thin crispy honey chips

— LES REMONTE-PENTES —

With alcohol...

- **Coupe Colonel** 10,00 €
3 boules citron, Vodka *3 scoops lemon, Vodka*
- **Coupe Savoyarde** 10,00 €
3 boules génépi, liqueur de génépi *3 scoops genepi, genepi liquor*
- **Coupe Rhum-raisin** 10,00 €
3 boules vanille, raisins secs macérés au rhum ambré, chantilly
3 scoops vanilla, macerated raisins in dark rum, whipped cream

BOISSONS

Drinks

LES CHARTREUSES

- **Chartreuse Verte et Jaune** 9,00 €
- **Chartreuse MOF Jaune** 11,00 €

LES DIGESTIFS

- **Cognac VSOP** 9,50 €
- **Marc de Savoie, Eaux de vie** 8,00 €
Poire, mirabelle, framboise
- **Bailey's, Get 27** 8,00 €
- **Génépi, Limoncello** 7,50 €

BOISSONS CHAUDES

- **Café, Café décaféiné** 2,50 €
- **Grand Café, thé ou infusion** 4,30 €

BOISSONS CHAUDES AVEC ALCOOL

- **Irish coffee** 10,00 €
- **Vin chaud** 5,00 €
- **Grog** 5,90 €
- **La Grolla** (min 2 personnes) 10,00 € / pers
Tranches d'oranges et Citron, café sucré, Génépi, Marc de Savoie, Grand Marnier *Orange and lemon slices, sweetened hot coffee, Génépi, Marc de Savoie, and Grand Marnier*

REGALONIA & IMPRESSIO - YIELD IMPRIMERIE - ALBERTVILLE 1980



RESTAURANT
LE MATAFAN

www.lematafan.fr

RESTAURANT BAR LE MATAFAN
CCial Aval, Belle Plagne - 73210 La Plagne Tarentaise
RÉSERVATIONS / BOOKING
+33 (0)4 79 09 09 19

LES PLANCHES DU MATAFAN

Matafan's special boards

- **La 100% Charcut'** 18,00 €
Charcuterie de pays et Terrine de Campagne
100% Charcut' : local delicatessen and meat terrine
- **La Mixte** 18,00 €
Charcuterie de pays et assortiment de Fromages
Mixed board: Local delicatessen and a selection of cheeses

LES SOUPES

Soups

- **Soupe à l'oignon maison au bouillon de poule** ... 12,00 €
Mouillettes gratinées au Beaufort
Homemade onion soup with chicken stock, bread fingers topped with melted Beaufort cheese
- **Velouté de potiron façon «cappuccino»** 13,00 €
Mousse légère de crème à la châtaigne
Cappuccino-style Pumpkin soup with a light mousse of chesnut cream

LES SALADES

Salads

- **Salade de Chèvre Chaud au miel** 17,00 €
Concassé de noix et tomates confites
Warm goat cheese salad with honey, crushed walnuts and caramelized tomatoes
- **Salade Savoyarde** 17,50 €
Bonbons de reblochon, viande séchée des alpes, jambon de Savoie, croutons
Savoy salad with reblochon balls, dried meat of the Alps, Savoy ham, croutons
- **Salade César** 17,00 €
Poulet, croutons, parmesan, sauce césar maison
Caesar salad : Chicken, Parmesan cheese shavings, hard boiled eggs, croutons, home-made Caesar sauce
- **Salade Gourmande** 19,00 €
Foie gras français maison, magret de canard fumé, compotée à la rhubarbe, pignons de pin torréfiés, mini baguette toastée
Gourmet Salad : Homemade foie gras, smoked duck breast, rhubarb sauce, roasted pine nuts, mini toasted baguette

LES ENTRÉES

Starters

- **Gravlax de saumon d'Ecosse à l'aneth** 17,00 €
Crème montée au citron vert, toast
Scottish salmon gravlax with dill, lime whipped cream, toast
- **Os à moelle «gouttière»** 16,00 €
gratiné au four servi avec fleur de sel, moutarde à l'ancienne et mini-baguette toastée
Oven cooked marrow bone served with fleur de sel, whole-grain mustard and mini toasted baguette

- **Tartare de thon et crevettes roses** 18,00 €
Oignons « cébette», coriandre, sésame, huile d'olive, jus de citron
Tuna tartare and jumbo shrimps, onion cebette, coriander, sesame seeds, olive oil and lemon juice

- **Œuf cocotte revisité** 16,50 €
Œuf Bio, cuit dans un pain viennois, sauce bordelaise, lard paysan
Organic Baked egg with a new twist: Baked egg cooked in homemade Vienna bread, with bordelaise sauce and country-style bacon

- **Terrine de campagne traditionnelle** 13,50 €
Meat terrine

LES ENFANTS

Children's Menu

(jusqu'à 12 ans / up to 12 years old)

12,50 €

Haché boucher ou Nuggets au filet de poulet entier ou Mini tartiflette,

servis au choix avec Frites ou Garniture du jour
ou Penne nature ou Salade

*Beef patty or chicken nuggets or mini tartiflette,
served with a choice of French fries or
side dish of the day or Penne pasta or garden salad*

Faisselle Bio ou Glace friandise ou Gâteau au chocolat

*Organic faisselle (like cottage cheese)
or ice cream or homemade chocolate cake*

LES BURGERS

Burgers

Tous nos hamburgers sont accompagnés de frites et salade verte

All our Hamburgers are served with French fries and garden salad

- **Cheeseburger** 17,50 €
Hamburger avec Cheddar
Burger with Cheddar cheese
- **Savoyard** 19,00 €
Hamburger avec fromage à Raclette et bacon grillé
The Savoy burger: Burger with Raclette cheese and crispy bacon
- **Savoyard XXL** 25,00 €
Hamburger, 2 steacks, avec fromage à Raclette et lard grillé
The double Savoy XXL burger: 2 beef burgers with Raclette cheese and crispy bacon
- **Berger** 19,50 €
Hamburger avec fromage de chèvre, confiture doignons, mesclun
The Sheperd : burger with goat cheese, onion jam, mesclun salad

LES PLATS D'CHEZ NOUS

Local Specialities

- **Tartiflette Tradition** 19,00 €
Pommes de terre, oignons, crème fraîche, lardons, Reblochon, accompagnée de salade verte
Melted Roblochon cheese with potatoes, onions, creme fraiche, diced bacon served with garden salad

- **La Boîte Chaude au Moelleux du Revard**
au lait cru 250/300g 23,50 €
Servie avec pommes de terre et salade verte / Hot melted cheese in a box 250/300g
Raw milk cheese from the Alps served with potatoes and garden salad

- **La Croûte Savoyarde** 18,00 €
Tranche de pain de campagne, Raclette fermière gratinée, Jambon cru de pays, pommes de terre
Savoy Crust : A slice of farmhouse bread, oven cooked raclette cheese, local cured ham, potatoes

- **Toutes les spécialités peuvent être servies avec un supplément charcuterie** 5,00 €
You can add local delicatessen to all our specialities for 5€

LES PÂTES

Pasta

- **Lasagnes 100 % pur bœuf** 17,50 €
servies avec salade verte
Lasagna : 100% pure beef lasagna served with a garden salad
- **Penne Carbonara** aux copeaux de Parmesan 16,50 €
Penne with Carbonara sauce and Parmesan cheese shavings
- **Penne Pesto Pollo** 17,50 €
Emincés de poulet rôti, jambon cru de Savoie 15 mois, pesto, tomates confites, copeaux de Parmesan
Penne pasta with thin slices of roasted chicken, 15-month cured Savoy ham, pesto, caramelized tomatoes and Parmesan cheese shavings

- **Spaghettis à l'Italienne** 17,50 €
Sauce minute aux tomates cerises, basilic frais, pignons de pin, ail, huile d'olive et billes de mozzarella
Pasta, sauce made with cherry tomatoes, fresh basil, pine nuts, garlic, olive oil and mozzarella balls

LES PLATS CHAUDS

Main Courses

- **Plat du jour Daily special** 16,00 €
- **Entrecôte grillée** (350g) 27,50 €
à la fleur de sel et os à moelle, servie frites et salade verte
Choix de sauce : roquefort ou morilles (Supp. 2€)
Grilled Rib steak (350g) with fleur de sel and marrow bone served with French fries and garden salad. Choice of sauce : roquefort or morels (Supp. 2€)

- **Côte de bœuf** (1kg) pour 2 personnes 62,00 €
à la fleur de sel, servie avec frites et salade verte
Choix de sauce : roquefort ou morilles (Supp. 2€)
Attention durée de service : 35 minutes minimum
Prime beef rib with fleur de sel, for 2 persons (1kg) served with French fries and garden salad. Choice of sauce : roquefort or morels (Supp. 2€)
Please consider that 35 minutes will be needed to be served

- **Tartare de bœuf Montbéliard** (180g) 20,50 €
coupé au couteau, préparé par nos soins, servi avec frites et salade verte
Montbéliard beef tartare prepared by the chef, served with French fries and garden salad

- **Tartare de bœuf Montbéliard à l'italienne** 21,50 €
coupé au couteau (180g), préparé par nos soins, tomates confites et basilic frais, Parmesan, servi avec frites et salade verte
Italian Montbéliard beef tartare knifed cut (200g), caramelized tomatoes, fresh basil, Parmesan cheese served with French fries and garden salad

- **Magret de canard** 23,00 €
grillé à la fleur de sel, clémentine rôtie au miel, servi avec frites et salade
Whole Duck breast grilled with fleur de sel, roasted tangerine with honey, served with French fries and garden salad

- **Escalope de veau Savoyarde** 22,50 €
façon « Bocconcini » : au Jambon cru de pays et fromage à raclette accompagnée de crozets et salade
Savoy veal cuilet «Bocconcini style» made with local cured ham and raclette cheese. Served with Crozet pasta

- **Pavé de saumon** cuit à l'unilatéral 21,00 €
servi avec riz et légumes croquants, sauce vierge
Salmon cooked on the skin, sauce vierge served with crispy vegetables and rice

- **Le Véritable Fish and Chips** sauce tartare 18,50 €
Sauce tartare et salade
Authentic Fish & Chips with tartare sauce

- **Wok de Poulet aux légumes** 19,50 €
et nouilles asiatiques
Wok of Chicken with vegetables and Asian noodles

- **Wok de légumes** 18,50 €
et nouilles asiatiques
Wok of vegetables and Asian noodles

SÉLECTION DE VINS AU VERRE

Wine selection by the glass

ROUGE

- **Mondeuse Savoie** 5,50 €
- **Côte du Rhône AOP** 5,50 €
- **Bourgogne** 6,50 €

BLANC

- **Roussette AOP Savoie** 4,50 €
- **Chardonnay Savoie** 4,50 €
- **Saint Véran** 6,50 €
- **Tariquet Premières Grives (Moëlleux)** 6,50 €

ROSÉ

- **Rosé de Savoie** 4,50 €
- **Rosé Pays d'OC** 5,00 €

Plats végétariens 