

BOISSONS FRAICHES



Coca Cola, Light, Zéro 33 cl / 4,50
 Sprite 25 cl / 4,50
 Fuzetea pêche 33 cl / 4,50
 Supp. sirop : 0,50
 Sirop à l'eau 25cl / 2,50
 Evian, Badoit 50cl : 3,50 / 1l : 5,00
 Schweppes, Lemon, Agrum 25 cl / 4,50
 Orangina 25 cl / 4,50
 Fanta 33 cl / 4,50
 Red Bull 25 cl / 6,00
 Tropic 25 cl / 4,50
 Perrier 33 cl / 4,50
 Diabolo 25 cl / 4,00
 Orange/ citron pressé 20 cl / 7,00

Jus de fruits GRANINI 25 cl / 4,50
 Orange, Fraîse, Pomme, ACE, Cranberry, Ananas, Pamplemousse, Tomato
 Cidre Kerisac 25cl / 5,50

BOISSONS CHAUDES

Expresso "Perle Noire" / 2,50
 Expresso Crème / 3,00
 Grand Café / 4,00
 Grand Café Crème / 4,20
 Capuccino / 5,10
 Chocolat chaud / 4,50
 Chocolat Viennois / 5,50
 Chocolat chaud Chartreuse Verte / 6,50
 Irish Coffee / 9,00
 Vin chaud / 5,00



Thés COMPTOIRS RICHARD : Ceylan OP, Jardins de Darjeeling, Earl Grey,
 Vanille Caramel, Pomme Cherry, Vert Sencha, menthe / 3,90

Infusions COMPTOIRS RICHARD BIO : Tilleul, Verveine/Menthe,
 Tisane des Alpes / 3,90

BIÈRES



PRESSION :	25 CL	50 CL
PERONI	4,20	8,00
GROLSH Blanche	4,20	8,00
St STEPHANUS	5,00	9,50

BOUTEILLES :

HEINEKEN 33cl / 6,00
 LEFFE 33cl / 6,00
 La Verte du Mt Blanc (Génépi) 33cl/6,00
 JUPILER 25cl / 5,00
 DESPERADOS 33cl / 6,00
 KRIEK cerise 33cl / 7,00
 GUINNESS 50cl / 9,50

LES COCKTAILS

PINA COLADA / 9
 APEROL SPRITZ / 9
 AMERICANO / 9
 SEX ON THE MOUNTAIN / 9
 PLANTEUR / 9

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

APÉRITIFS

Apéritif "Maison" 12 cl / 9
(crème de myrtilles, myrtilles, champagne)
 Kir Montagnard 12 cl / 6
(crème de mûres, vin blanc de Savoie)
 Martini Rouge, Blanc 4 cl / 6
 Anisé (Ricard, Pastis, Berger blanc) 2 cl / 5
 Coupe de champagne 10 cl / 9
 Coupe de Crémant 10 cl / 6
 Porto Rouge, Blanc 5 cl / 6

WHISKIES & BOURBON 4 CL

Jameson / 7
 Jack Daniel's / 8,50
 Talisker / 10
 Chivas / 8,50

VINS AU VERRE

VINS BLANCS	VERRE	25 CL	50 CL
Jacquère de Savoie	5	8	15
Chignin Bergeron	6	12	22
Mâcon	6	12	22
Chablis	6	12	22
Alsace Pinot blanc	5	8	16
VINS ROUGES			
Gamay de Savoie	5	8	15
Mondeuse de Savoie	6	12	22
Bourgogne Pinot Noir	6	12	22
Côtes du Rhône	5	8	15
B de Maucailhou Bordeaux	5	8	15
VIN ROSE			
Côtes de Provence	5	8	15

LES DIGESTIFS 4 CL

Génépi / 6
 Chartreuse Verte / 7
 Chartreuse VEP / 12
 Téquila, Malibu, Bailey's / 6
 Get 27, Get 31, Gin Bombay / 7
 Vodka Absolut / 7
 Xo Cognac / 12
 Calvados, Armagnac / 6
 Don Papa, Diplomatico / 8
 Grand Marnier / 9

Supplément : Coca-Cola, Perrier, Orange, Pomme, Ananas / 1,50

CRÊPES

Crêpe au Sucre / 3,50
Sugar
 Crêpe Citron et sucre / 4,50
Lemon and sugar
 Crêpe Nutella / 4,50
 Crêpe Grand Marnier / 5
 Crêpe confiture / 4
Jam
 Crêpe crème de marron / 4,50
Chestnut cream
 Supp. Chantilly : 1

14H30 > 18H00

LES BOUTEILLES

LES VINS BLANCS SAVOIE BLANCS

Apremont «Le Roc» - 2020 - Dom F. Trosset / 22
 Chignin Bergeron - 2019 - Dom Ravier / 34
 Roussette - 2020 - Dom Blard / 26
 Roussette - 2018 - Château Monterminod / 32
 Face Sud - 2019 - Dom Blard / 35

BOURGOGNE BLANCS

Macôn village - 2020 - Dom Tripoz / 24
 Chablis - 2020 - L'expression Dom Venon / 34
 Rully - 2018 - Dom J. Meunier / 41
 Auxey-Duresses - 2017 - Dom Taupenot / 57
 Puligny - Montrachet - 2018 - Dom Carillon / 95

ALSACE BLANC

Pinot Blanc - 2017 - Dom Henri Kieffer / 24

LES VINS ROUGES SAVOIE ROUGES

Gamay Jongieux Vieilles vignes - 2020 - Domaine Masson / 22
 Mondeuse d'Arbin « hors piste » 2020 - Dom F. Trosset / 29
 Mondeuse d'Arbin-2017-Dom Celine Jacquet / 27

BOURGOGNE ROUGES

Pinot noir - 2019 - Dom Tripoz / 33
 Marsannay Clos du Roy - 2018 - Dom R. Bouvier / 52
 Savigny les Beaune - 2019 - Dom Nicolas Rossignol / 59
 St Romain - 2020 - Dom Rapet / 38
 Vosne Romanée - 2019 - Dom Mongeard Mugneret / 119

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône - 2019 - Dom Montine / 19
 Crozes Hermitage - 2018 - Murinais / 33
 Châteauneuf du Pape - 2017 - Dom Lafont / 81

LANGUEDOC

Dom des LYS Petite Syrah IGP - 2017 / 19
 Le Cochon Volant Corbières - 2020 / 21

BORDEAUX

St Emilion - 2016 - Dom Jean pierre Mouex / 36
 B de Maucailhou - 2015 / 23

ROSÉS DE PROVENCE

Rimauresq - 2020 / 32
 Mira Dom Ferry Lacombe IGP Méditerranée 2020 / 19

LES BULLES

Champagne Artur Xavier / 55
 Méthode traditionnelle 1927 Nicolas Perret / 34
 Ruinard / 90
 Ruinard blanc de blanc / 150

millésimes susceptibles de modifications en cours de saison

NOUS METTONS DES SACS À VOTRE DISPOSITION
 POUR RAMÈNER VOS BOUTEILLES ENTAMÉES CHEZ VOUS



SPÉCIALITÉS SAVOYARDES STEAKHOUSE & PIZZAS

CARTE DU SOIR

EXTRAITS

NOS FONDUES & NOS RACLETTES...

Sans oublier nos spécialités de viande :
 LES POTENCES de LA VACHE ROUGE,
 LE TOMAHAWK de boeuf et son Os à Moelle ...

RETROUVEZ NOS CARTES (MIDI & SOIR)

lavacherougelaplagne.fr

RÉSERVEZ AU :

04 79 07 69 84



L'Orée des pistes Plagne Centre

/ La Vache Rouge La Plagne

ENTRÉES

Le potage du jour, croûtons et tuile de Parmesan / 10.50
Soup of the day

Le croque Vache Rouge au Reblochon, frites et salade / 14.90
“Croque Monsieur” by La Vache Rouge, reblochon cheese, chips & salad

Os à Moelle et ses croûtons / 10.50
Bone marrow and croutons

Foie Gras «MAISON» Chutney de figues / 17.90

NOS PLANCHAS

Plancha de charcuteries, pain aillé et salade / 15.90
Cured meats from our valley and garlic bread

Plancha de fromages de notre région, pain aillé et salade / 15.90
Mixed cheeses from our valley, garlic bread & salad

Plancha mixte, charcuterie, fromages, pain aillé et salade / 15.90
Mixed of cured meat and cheeses from our valley, garlic bread & salad

SALADES GÉANTES

SALADE DE LA VACHE ROUGE / 18.00
Cromesquis de reblochon, jambon de notre région, dés de beaufort, oignons rouges, tomates et croûtons.
Reblochon cheese, cured ham, beaufort cheese, red onions, tomatoes, croutons

SALADE POISSON ROUGE / 19.00
Tartare de thon, crevettes bouquet, escalivade de légumes, tomates, feta, citron
Tuna tartare, shrimps, vegetables, tomatoes, feta cheese, lemon

SALADE CAESAR / 18.00
Poulet mariné, anchois, copeaux de parmesan, croûtons, tomates et sa vinaigrette Caesar.
Marinated chicken, anchovies, parmesan cheese, croutons, tomatoes and homemade french dressing.

PASTA

Tagliatelles sauce bolognaise / 16
Bolognese tagliatelle

Lasagnes maison et salade verte / 16
Homemade lasagna and salad

Tagliatelles carbonara / 16
Carbonara tagliatelle

Tagliatelles sauce pesto / 16
Pesto tagliatelle

POISSONS

Steak de thon, sauce vierge, riz / 24.00
Tuna steak, virgin sauce, rice

Fish and chips «Comme à Londres» sauce tartare / 19.50
«London style» Fish and Chips with tartare sauce

VIANDES

BURGERS

RÖSTI BURGER / 23
Röstis, bœuf, bacon, reblochon, sauce tartare, tomate, oignons, frites et salade
Rösti Burger : potatoe rösti, bacon, reblochon cheese, tartare sauce, tomatoes, onions, chips & salad

CHÈVRE BURGER / 22
Bœuf, fromage de chèvre, sauce chorizo, tomate, oignons, frites et salade
Goat cheese burger : beef, goat cheese, chorizo sauce, tomatoes, onions, chips & salad

CHICKEN BURGER / 22
Poulet, sauce moutarde, confiture d'oignons, raclette, tomate, frites et salade
Chicken, mustard sauce, caramelized onions, raclette cheese, tomatoes, onions, chips & salad

TARTAREBURGER / 24
Bœuf cru, tomme de Savoie, pesto, sauce tartare, tomates, oignons, frites, salade
Raw beef 170g, Tomme de Savoie, pesto, tartar sauce, tomatoes, onions, fries, salad

Travers de Bœuf sauce BBQ, frites, salade / 29
Beef ribs BBQ sauce, chips and salad

Pièce du boucher, frites, salade, sauce au choix* / 22
*Beef piece, chips and salad, choice of sauce**

Entrecôte XL, frites, salade, sauce au choix* / 26
*Rib-Eye XL, chips an salad, choice of sauce **

Tartare de bœuf vache rouge cru ou “aller retour”, pesto et tomme de Savoie, frites et salade / 22
Beef tartare «La vache Rouge », rare or slightly grilled, pesto sauce, Savoy cheese, chips & salad

Tagliata de rumsteack de boeuf, frites, roquette, copeaux de parmesan, balsamique / 22
Beef rump tagliata, fries, arugula, parmesan shavings, balsamic vinegar

T Bone steak (>350 g) et son os à moëlle sauce au choix*, frites, salade / 34
T-Bone and its bone marrow, selection of 3 homemade sauce, fries and salad (1 Person > 500 g)*

*SAUCES : poivre, béarnaise, BBQ ou champignons
**Sauces : pepper, béarnaise, BBQ or mushrooms*

Supp sauce : 1.50 €

● LA SPÉCIALITÉ DE LA VACHE ROUGE ●

LES POTENCES

2 personnes minimum
2 people minimum

BOEUF / BEEF / 25
300 g par personne avec ses sauces, frites, salade et riz.
300 g per person, with sauces, fries, rice and salad

CANARD / DUCK / 27
300 g par personne avec ses sauces, frites, salade et riz.
300 g per person, with sauces, fries, rice and salad

Possibilité de mixer, boeuf et canard / Possibility of mixing beef and duck

SAUCES POTENCES : poivre, béarnaise, champignons, tartare & BBQ
**Sauces : pepper, béarnaise, mushrooms, tartar & BBQ*

Toutes nos garnitures peuvent être remplacées par une poêlée d'haricots verts et ses champignons ou riz
Side dishes can be changed for pan fried green beans and mushrooms or rice

Taxes et services compris / Prix en Euros / Nous n'acceptons pas les chèques

LA SAVOIE



Tartiflette au reblochon au lait cru et sa salade / 21
Tartiflette and salad

Croziﬂette au reblochon au lait cru et sa salade / 21
Crozet pasta tartiflette and salad

Boite chaude du pays / 26
Charcuterie de notre région pommes de terre et salade
Traditional Cheese box, cured meats from our valley, potatoes and salad

PIZZAS

PIZZAS BLANCHES (Creamy Pizzas)

Tartiflette : Crème, oignons, lardons, pomme de terre, reblochon / 15
Cream, onions, bacon, potatoes, reblochon cheese

Bergère : Crème, oignons, fromage de chèvre, miel, noix, roquette / 13
Dill cream, onions, goat cheese, honey, nuts, salad

Tuna : Crème, roquette, tomates cerises, tartare de thon, balsamique / 17
Tuna: Cream, arugula, cherry tomatoes, tuna tartare, balsamic vinegar

PIZZAS TRADITIONNELLES (Traditional Pizzas)

Margherita : Tomate, mozzarella, origan / 12
Tomato, mozzarella, origano

Hawaï : Tomate, mozzarella, ananas, jambon / 13.90
Tomato, mozzarella, pineapple, ham

Belge : Tomate, mozzarella, jambon, frites / 13.90
Tomato, mozzarella, ham, french fries

Napolitaine : Tomate, origan, mozzarella, herbes anchois, câpres, olives, roquette / 13.50
Tomato, mozzarella, origano, herbs, anchovies, capers, olives, salad

Reine : Tomate, origan, mozzarella, jambon, champignons frais, roquette / 14
Tomato, mozzarella, origano, ham, fresh mushrooms, salad

Calzone : pizza reine fermée avec œuf / 15
Closed Reine Pizza with an egg

Buffala : Tomates, jambon de savoie, roquette, Mozzarella di Buffala, pesto balsamique / 17
Tomatoes, Savoy ham, arugula, Buffalo Mozzarella, balsamic pesto

Etna : Tomate, origan, mozzarella, oignons, chorizo, poivrons / 14.70
Tomato, mozzarella, origano, chorizo, peppers

4 fromages : Tomate, origan, tomme, reblochon, raclette, bleu de notre région / 14.70
Tomato, origano, selection of 4 cheeses from our valley

La Vache Rouge : Tomate, origan, mozzarella, viande tartare, pesto, tomme, roquette / 15.30
Tomato, origano, mozzarella, beef tartare, pesto, tomme cheese, salad

Caesar : Tomate, mozzarella, poulet caesar, anchois, parmesan, roquette / 15
Tomato, mozzarella, caesar chicken, anchovies, parmesan cheese, salad

Cannibale : Tomate, mozzarella, viande hachée, frites, oignons / 15.30
Tomato, mozzarella, beef, french fries, onions

Supplément: 1.50
Extra topping : 1.50

MENUS DU JOUR

MENU DU JOUR (DAILY MENU) (Midi uniquement)

PLAT DU JOUR / 16.50 €

...

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR
20.50 €

MENU
ENFANTS
(Kid's Menu)
<14 ans

14 €

Pâtes bolognaise
OU
Mini Pizza Belge
OU
Mini Burger frites
+ Glace
MEUHHHH

DESSERTS

Fondant au chocolat et sa boule de vanille de Madagascar / 9.50
Chocolate Fondant and vanilla ice cream

Tarte au citron revisitée en verrine / 9.50
New lemon pie

Tiramisu au Nutella® et Spéculoos / 9.50
Nutella & Speculoos tiramisu

Crème brûlée au génépi / 9.50
Crème brûlée on genepi liquor

Tartelette aux myrtilles / 9.50
Blueberry pie

Mousse au Toblerone® / 9.50
Chocolate Mousse

Pain perdu à notre façon / 9.50

Café gourmand de “La Vache Rouge” / 11.50
“La Vache Rouge” gourmet coffee

COUPES GLACÉES

LE COLONEL / 9.50

3 boules de sorbet citron, vodka bien gradé
3 scoops of lemon sorbet, vodka

MONT-BLANC / 9.50

1 boule chocolat, 2 boules de vanille, sauce chocolat maison, chantilly
1 scoop of chocolate, 2 scoops of vanilla, homemade chocolate sauce, whipped cream

VACHE ROUGE / 9.50

3 boules de myrtilles, crème de myrtilles, chantilly
3 scoops of blueberry, blueberry coulis, whipped cream

COUPES : 2 Boules / 5 3 Boules / 6.80 Supp Chantilly / 1
Sorbets : fraise, citron, myrtilles / Glaces : vanille, chocolat, café
Sorbets: strawberry, lemon, blueberry / Ice Cream: vanilla, chocolate, coffee