



SPÉCIALITÉS SAVOYARDES
STEAKHOUSE & PIZZAS

CARTE DU SOIR

EXTRAITS

NOMBREUSES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Sans oublier nos spécialités de viande :

PIÈCES D'EXCEPTION DE VIANDE MATUREE

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

SOUPE GRATINÉE A L'OIGNON 13,50
French Onion Soup

OEUF POCHE CRÈME REBLOCHON 11,90
Poached Egg with Reblochon Cream

PLANCHA MIXTE, CHARCUTERIE, FROMAGES ET SALADE 17,50
Mixed of cured meat and cheeses from our valley, salad

TARTARE DE THON SASHIMI 16,50
Sashimi tuna tartare

SALADES REPAS

SALADE CAESAR 18,00

Salade, blanc de poulet, copeaux de parmesan, croûtons, tomates et vinaigrette Caesar

Salad, chicken, parmesan cheese, croûtons, tomatoes, and homemade caesar dressing

SALADE DE CHEVRE FRAIS 18,00

Salade, fromage de chèvre frais, potimarron, jambon cru et endives

Salad, fresh goat cheese, melting pumpkin, raw ham, endives

SALADE SAVOYARDE 18,00

Salade, toasts de reblochon, jambon cru, dés de tomme, noix

Salad, reblochon cheese, raw ham, diced tomme cheese, walnut

POKE BOWL 16,00

Riz, assortiment de crudités et cuitités selon le marché du jour

Rice, assortment of raw vegetables and cuitités according to the market of the day

PASTA

LASAGNES DE BOEUF MAISON SALADE
Homemade Beef Lasagna and salad 16

CONCHIGLIONIS AU SAUMON
Salmon conchiglionis 17

PAPPARDELLES CARBONARA
Pappardelle pasta Carbonara 16

PAPPARDELLES BOLOGNAISE
Pappardelle pasta Bolognaise 16

LA SAVOIE

TARTIFLETTE et SALADE
Tartiflette and Salad 19.50

PETIT REBLOCHON PANE
Charcuterie, P.D.T., salade
Small breaded Reblochon 25.00

CROZIFLETTE et SALADE
Croziflette and Salad 19.50

BOITE CHAUDE A LA TRUFFE
Charcuterie, P.D.T., salade
Hot Truffle Box 28.00

VIANDES

BURGERS

RÖSTI BURGER	25,20
<i>Rösti, boeuf, bacon, fromage à raclette, sauce, tomate, oignons, oeuf au plat, frites et salade. Potatoe rostin, bacon, raclette cheese, sauce, tomatoes, onions, egg, fresh fries and salad</i>	
RACLETTE BURGER	24,50
<i>Boeuf, bacon, fromage à raclette, sauce, tomate, oignons, oeuf au plat, frites et salade. Beef, bacon, raclette cheese, sauce, tomatoes, onions, egg, fresh fries and salad</i>	
CHICKEN BURGER	24,50
<i>Poulet pané épicé, bacon, fromage à raclette, sauce, tomate, oignons, oeuf au plat, frites et salade. Spicy breaded chicken, bacon, raclette cheese, sauce, tomatoes, onions, egg, fresh fries and salad</i>	
VEGGIE BURGER	22,50
<i>Galette végétarienne, fromage à raclette, sauce, tomate, oignons, oeuf au plat, frites et salade. Vegetarian burger, raclette cheese, sauce, tomatoes, onions, egg, fresh fries and salad</i>	
CROQUE MONSIEUR DE LA VACHE ROUGE	17,00
<i>Pain de Campagne, crème épaisse, fromage raclette, jambon blanc et emmental Bread, cream, raclette cheese, cooked ham and emmental (Accompagnement : frites fraîches et salade verte)</i>	

BROCHETTE DE POULET MARINE Frites et Salade	19,90
<i>Filet de poulet mariné au soja, miel et citron. Env 200g. Marinated chicken skewer in soy, honey and lemon</i>	
BROCHETTE DE BOEUF Frites et Salade	22,10
<i>Env. 200g Skewered beef</i>	
CORDON BLEU SAVOYARD frites, salade	20,50
<i>Filet de poulet pané, jambon blanc, reblochon et sauce reblochon Breaded chicken fillet, cooked ham, reblochon and reblochon sauce</i>	
DEMI POULET ROTI	19,50
<i>Aaccompagné de frites fraîches et de salade Half roast chicken with fresh fries and salad</i>	
ONGLET DE BOEUF SAUCE A L'ECHALOTE	24,00
<i>Frites fraîches et Salade, env. 250g Hanger steak with shallot sauce, fresh fries and salad, 250g approx</i>	
CÔTE DE COCHON FERMIER et sa CREME D'AIL	25,00
<i>Frites fraîches et Salade, env. 250g Farmer's pork chop, garlic cream, fresh fries and salad, 250g approx</i>	
TARTARE DE BOEUF préparé par nos soins	23,00
<i>Frites fraîches et Salade, Beef tartare, fresh fries and salad</i>	

SAUCES : poivre, reblochon, roquefort
Sauces : pepper, reblochon, blue cheese roquefort

Supp sauce : 2.00

Toutes nos garnitures peuvent être remplacées par une poêlée de légumes du jour ou des pâtes
All our toppings can be replaced by a pan-fried vegetable of the day or pasta

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

PIZZAS

PIZZAS BLANCHES

SAVOYARDE : crème, fromage raclette, lardons, fromage mozzarella / 16
Cream, raclette cheese, bacon, mozzarella cheese

TARTIFLETTE : crème, pomme de terre, lardons, reblochon, fromage mozzarella / 16
Cream, potato, bacon, reblochon, mozzarella cheese

LANDAISE : crème, magret de canard, lardons, cèpes, fromage mozzarella / 18
Cream, duck breast, bacon, porcini mushrooms, mozzarella cheese

SAUMON : crème citronnée, saumon fumé, fromage mozzarella / 17
Lemon cream, smoked salmon, mozzarella cheese

INDIENNE : crème curry, poulet, poivrons, oignons, fromage mozzarella / 16
Curry cream, chicken, peppers, onions, mozzarella cheese

PIZZAS TRADITIONNELLES

MARGHERITA : sauce tomate, fromage mozzarella / 12
Tomato sauce, mozzarella cheese

NAPOLITAINE : sauce tomate, anchois, fromage mozzarella / 13,50
Tomato sauce, anchovies, mozzarella cheese

ROMAINE : sauce tomate, jambon blanc, fromage mozzarella / 13
Tomato sauce, cooked ham, mozzarella cheese

ROYALE : sauce tomate, jambon blanc, champignons frais, fromage mozzarella / 14
Tomato sauce, cooked ham, fresh mushrooms, mozzarella cheese

LA VACHE ROUGE : sauce tomate, boeuf haché, oignons, poivrons, câpres, fromage mozzarella / 16
Tomato sauce, ground beef, onions, peppers, capers, mozzarella cheese

ETNA : sauce tomate, chorizo, oignons, poivrons, fromage mozzarella / 15,50
Tomato sauce, chorizo, onions, peppers, mozzarella cheese

4 FROMAGES : sauce tomate, reblochon, raclette, bleu, tomme et fromage mozzarella / 16
Tomato sauce, 4 cheeses from our valley, mozzarella cheese

RUCHE : sauce tomate, fromage de chèvre, miel, fromage mozzarella / 16
Tomato sauce, goat cheese, honey, mozzarella cheese

CALZONE : pizza royale en chausson avec un oeuf / 15,50
Royal pizza in slipper with an egg inside

4 SAISONS : sauce tomate, poivrons, artichaut, champignons, oignons, fromage mozzarella / 15
Tomato sauce, peppers, artichoke, mushrooms, onions, mozzarella cheese

Supplément: 1.50 / Extra topping : 1,50

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats, pâtisseries et préparations sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, oeufs, polissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, celeri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

PLAT DU JOUR

(Midi uniquement)

CONSULTEZ NOTRE ARDOISE
OU
DEMANDEZ A VOTRE SERVEUR

**MENU
ENFANTS**
(Kid's Menu)
<12 ans

14.50 €

Sirop à l'eau
+
Pâtes bolognaise
OU
Mini Burger frites + Pot de Glace
OU
Nuggets frites

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES / 10,90
Cheese platte

PROFITEROLLES MAISON / 10,50
Homemade Profiterolles

CAFE GOURMAND / 10,50
Gourmet Coffee

THE OU INFUSION GOURMAND / 10,90
Gourmet Tea or Infusion

GENEPI GOURMAND / 14,90
Gourmet Genepi

MOUSSE AU CHOCOLAT / 10,50
Chocolate mousse

CREME BRULEE / 10,50
Creme brûlée

FONDANT AU CHOCOLAT / 10,50
Chocolate lava cake

TARTELETTE MYRTILLE / 10,50
Blueberry tartlets

ILE FLOTTANTE / 10,50
Floating island

COUPES GLACÉES

LE COLONEL / 10.50
3 boules de sorbet citron, vodka bien gradé
3 scoops of lemon sorbet, vodka

MONT-BLANC / 10.50
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 / 10.50
3 boules de myrtilles, crème de myrtilles, chantilly
3 scoops of blueberry, blueberry coulis, whipped cream

COUPES : 2 Boules / 5.50 3 Boules / 7 Supp Chantilly / 1,60
Sorbets : fraise, citron, myrtilles / Glaces : vanille, chocolat, café
Sorbets: strawberry, lemon, blueberry / Ice Cream: vanilla, chocolate, coffee