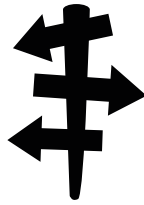


MENU



MENU



ÉTÉ 2019

MENU 1/2 PIZZA

15€

1/2 Pizza au choix (sauf Calzone)
1/2 Pizza (Except Calzone)
+
1/2 Salade au choix
1/2 Salad of your choice

Plat du jour - Dish of the day

12,50€

LE MIDI SEULEMENT
- LUNCH TIME ONLY

FORMULE EXPRESS

Plat du Jour
Dish of the day
ou Burger
or Burger
+ Café
Gourmand
Gourmet
coffee

29€
adulte

13,50€
- 11ans

17,50€

*Les spécialités utilisant un
appareil électrique (Raclettes,
Pierrades) ne sont servies qu'à
l'intérieur du restaurant
*The specialties using an electrical
appliance (Raclette, Pierrades) are
served only inside the restaurant.

MENU SAVOY

Salade Savoyarde
Savoy Salad

+

Spécialité Savoyarde au choix :
(2 pers min pour raclette, fondue et pierrade)

Raclette* ou Tartiflette
ou Fondue Savoyarde
ou Fondue bourguignonne
ou Pierrade* mixte

A Speciality of your choice:
2 persons min. for raclette,
fondue or pierrade (hot stone grill)

Raclette* or Tartiflette or Savoy fondue
(cheese fondue), or burgundy Fondue (beef fondue)
or hot stone grill* (beef & poultry)

+

Tarte Tatin ou Crème brûlée à la Vanille
bourbon, jus de myrtilles & mascarpone
apple pie «Tatin» style or creme brulee with vanilla,
blueberry juice and mascarpone

+

Génépi 4cl



RESTAURANT
PUB
EDENARC 1800

VÔGA GOGA



ENTRÉES

ÉTÉ 2019

STARTERS

Planche du
VOGA GOGA

14,00€

Regional dried meat, raw ham, dried sausage, tomatoes tartare, mozzarella, houmous, tapenade (mashed olives with olive oil), toasted regional bread

Viande séchée des Alpes, chiffonnade de jambon de Savoie, saucisson en grelots, tartare de tomates, mozzarella, houmous, tapenade, pain de campagne grillé

SALADE ROQUETTE & COPEAUX DE PARMESAN

Ruccola salad, parmesan cheese shavings

5€

SALADE SAVOYARDE

Salade verte, copeaux de Tomme de Savoie, tomates confites, chips de jambon, noix, croûtons, œuf parfait à 62 °

Lettuce, shavings of Tomme de Savoie, candied cherries tomatoes, grilled pancetta, nuts, croutons, poached egg

11,00€

SALADE SAUMON

Salade verte, aiguillettes de saumon grillé, copeaux de parmesan, tomates, œuf dur, sauce aux agrumes, pistaches, amandes et herbes fraîches

Salad, grilled salmon, parmesan shavings, tomatoes, hard-boiled egg, citrus, pistachio, almonds & fresh herbs sauce

14,50€

SALADE CHÈVRE CHAUD

Salade verte, chèvre chaud, miel de mille fleurs, copeaux de jambon cru de Savoie

Salad, goat cheese, honey, raw ham

12,50€

SALADE CAESAR

Salade romaine, blancs de volaille grillés, copeaux de parmesan, tomates confites, oeuf dur, sauce Caesar

Salad, grilled chicken, parmesan shavings, hard-boiled egg, Caesar sauce

15,50€

SOUPE À L'OIGNON

Soupe aux oignons, fromage râpé, croûtons, le tout doucement gratiné

Onion soup in its crusty pastry and grated cheese

9,50€





PLATS

ÉTÉ 2019

DISHES

PAVÉ DE RUMSTEAK GRILLÉ SAUCE AU CHOIX

Grilled rump steak served with sauce of your choice

19€

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, LINGUINE SAUCE TOMATE

Milanese veal cutlet, linguine pasta and tomato sauce

21€

BAVETTE À L'ÉCHALOTE, FRITES, SALADE VERTE

Flank steak with shallot sauce, served with fries and green salad

15,50€

MIXED GRILL DU VOGA

Boeuf, veau, volaille, frites

Mixed grill platter with beef, veal, duck breast, poultry served with french fries

18€

BURGER SAVOYARD

Bun's, steak haché frais charolais 150g, herbes fraîches, oignons caramélisés, lard grillé, fromage raclette fondu

Bun's, fresh charolais burger beef 150g, fresh herb, caramelized onions, grilled bacon, melted raclette cheese

15,50€

PAVÉ DE SAUMON À LA GRENOBLOISE SAUTÉ DE LÉGUMES FRAIS

Salmon filet « grenobleise » style, grilled vegetables

17€

AIGUILLETES DE POULET GRILLÉ À L'ESTRAGON, GRATIN DE RAVIOLES, TOMBÉE D'ÉPINARDS

Thin strips of chicken with tarragon, ravioles gratin, spinach

15€

SUPPLÉMENT SAUCES AU CHOIX : Supplément 3€

Poivre ou Reblochon ou Béarnaise

Sauces of your choice : Extra 3€

Pepper or Reblochon cheese or Béarnaise

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites, haricots verts, tagliatelles, sauté de légumes frais, salade verte

French fries, green beans, tagliatelles, fresh pan-fried vegetables, green salad

NOS PÂTES

TAGLIATELLES À LA CARBONARA

Pasta with carbonara sauce

10,50€

TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE

Pasta with bolognese sauce

10,50€



ÉTÉ 2019

SPÉCIALITÉS

SPECIALITES

Minimum 2 personnes sauf Tartiflette, Prix par personne
Minimum 2 persons except Tartiflette, Price per person

RACLETTE GRANDE TRADITION*

23€

Fromage fondu servi avec son assiette de charcuteries (jambon de pays, jambon blanc supérieur, pancetta, rosette, viande séchée des Alpes), pommes de terre parfumées au lard & laurier / Melted cheese served with a selection of cold meats (raw ham, ham, pancetta, rosette sausage), potatoes with a hint of bacon and laurel

RACLETTE FUMÉE*

24€

Fromage fumé fondu servi avec son assiette de charcuteries (jambon de pays, jambon blanc supérieur, pancetta, rosette, viande séchée des Alpes), pommes de terre parfumées au lard & laurier / Melted smoked cheese served with a selection of cold meats (raw ham, ham, pancetta, rosette sausage), potatoes with a hint of bacon and laurel

RACLETTE À L'AIL DES OURS*

28€

Fromage fondu servi avec son assiette de charcuterie, pommes de terre en robe des champs & ses condiments / Wild garlic raclette served with cold meat platter, rhin slice ham & potatoes

TARTIFLETTE, SALADE VERTE ET JAMBON DE SAVOIE

18€

Pommes de terre sautées, lardons, oignons, Reblochon fondu et gratiné / Sliced potatoes, bacon, onions, cream and grilled reblochon cheese on top. baked in the oven and served with a green salad & raw ham

PIERRADE TRADITIONNELLE*

23€

Tranches de bœuf à griller, accompagnées de frites servies avec 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise / Slices of beef to grill served with potatoes & tartare, mayonnaise and cocktail sauce.

PIERRADE ROYALE*

26€

Tranches de bœuf, veau, volaille à griller, accompagnées de frites. Et de leurs sauces : tartare, cocktail, mayonnaise / Slices of beef, veal, poultry to grill served with potatoes, tartare, mayonnaise and cocktail sauce

NOS FONDUES

FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE

18,50€

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté et de Beaufort fondus, parfumée au vin blanc et Kirsch, servie avec une salade verte

Croutons of bread dip in pot of melted emmental, comté & beaufort, with a hint of white wine and Kirsch, served with green salad

FONDUE AU REBLOCHON DE SAVOIE

27€

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Reblochon fondu, parfumée au Marc de Savoie, accompagnée de lamelles de jambon cru et de pommes de terre en robe des champs / Croutons of bread dip in pot of melted reblochon, with a hint of marc de Savoie, served with rhin slice ham & potatoes

LA FONDUE SUISSE DITE MOITIÉ MOITIÉ

28€

Vacherin Fribourgeois et Gruyère suisse, vin blanc, Kirsh, pommes de terre & salade verte / Swiss fondue served with potatoes and green salad

FONDUE BOURGUIGNONNE

23€

Dés de bœuf à plonger dans un caquelon d'huile chaude parfumée, potatos, 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise / Dices of beef to dip in pot of flavoured hot oil, fried potatoes, served with 3 sauces: tartare, cocktail and mayonnaise

ASSIETTE DE CHARCUTERIES SUPPLÉMENTAIRE

6,50€

Additional cold meat platter



*Les spécialités utilisant un appareil électrique (Raclettes, Pierrades) ne sont servies qu'à l'intérieur du restaurant
*The specialties using an electrical appliance (Raclette, Pierrades) are served only inside the restaurant.

 Plats végétariens / Vegetarian dishes



ÉTÉ 2019

PIZZAS

PIZZAS

MARGHERITA

Tomate, fromage
Tomato, cheese

13€

LA VOGA

Tomate, fromage, pommes de terre, Reblochon, oignons, lardons, crème fraîche
Tomato, cheese, potatoes, reblochon cheese, onions, bacon, fresh cream

15€

ROMANA

Tomate, fromage, jambon, champignons
Tomato, cheese, ham, mushrooms

14,50€

FITNESS

Sauce tomate, mozzarella, oignons, poivrons, champignons, courgettes grillées, tomates cerises, copeaux de parmigiano reggiano, roquette
Tomato, mozzarella, onions, peppers, mushrooms, grilled zucchinis, cherry tomatoes, parmesan shavings, rucicola salad

14,50€

MEXICAINE

Bœuf mariné, poivrons, sauce barbecue
Marinated beef, peppers, barbecue sauce

15€

L'EDEN

Tomate, fromage, chorizo, mozzarella di bufala, roquette, parmesan, tomates cerises, crème de vinaigre balsamique / Tomato, cheese, chorizo, mozzarella, aragula, parmesan, cherry tomatoes, balsamic vinegar

15€

CALZONE

Tomate, fromage, jambon, champignons, œuf
Tomato, cheese, minced beef, onions, mushrooms, fresh cream

15€

4 FORMAGGI

Tomate, emmental, mozzarella, chèvre, bleu
Tomato, emmental cheese, mozzarella cheese, goat cheese, blue cheese

15€

AL SALMON

Tomate, mozzarella, basilic, après cuisson : tartare de saumon et roquette
Tomato, mozzarella, basil, topped with salmon tartare and rucicola salad after cooking

15€

HAWAÏENNE

Tomate, fromage, jambon, ananas, origan
Tomato, cheese, ham, pineapple, oregano

14,50€

FORESTIÈRE

Tomate, mozzarella, jambon de pays, persillade, chèvre, origan
Tomato, mozzarella, ham, parsley and garlic, goat cheese, oregano

15€

FERMIÈRE

Crème, moutarde à l'ancienne, volaille, champignons, oignons, fromage, origan
Cream, mustard, chicken, mushrooms, onions, cheese, oregano

15€

BAMBINO (-11 ans)

Tomate, fromage, jambon
Tomato, cheese, ham (children under 11)

9€

SUPPLÉMENTS

Œuf, divers / Extra: egg ...

1€

LES SPÉCIALES DU VOGA

LA PAOLINA

Tomate, mascarpone, fromage, roquette, parmesan, jambon cru, tomates cerises, vinaigre balsamique
Tomato, mascarpone, cheese, mixed salad, parmesan, cured ham, cherry tomatoes, balsamic vinegar

16€

FRESCA

Sauce tomate, mozzarella, après cuisson carpaccio de boeuf, roquette, huile d'olive vierge et copeaux de parmigiano reggiano
Tomato sauce, mozzarella, after cooking : beef carpaccio, roquette, olive oil, parmesan shavings

16€

 Plats végétariens





ÉTÉ 2019

DESSERTS

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

Jus de myrtilles & mascarpone

Crème brûlée with vanilla, blueberry juice and mascarpone

7,00€

SALADE DE FRUITS FRAIS

Fresh fruit salad

7,00€

TARTE TATIN TRADITIONNELLE ET SON POT DE CRÈME

Traditional tatin tart with a pot of cream

7,50€

PROFITEROLES GOURMANDES

Nutty façon pâte à tartiner, vanille, confiture de lait, crème de marrons, chantilly, chocolat chaud

Chocolate hazelnut, vanilla, milk jam, chestnut cream, whipped cream, hot chocolate

7,50€

MOELLEUX AU COEUR COULANT CHOCOLATÉ, CRÈME AMBRÉE

Smooth chocolate cake, served with amber cream

7,50€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Café, thé ou infusion accompagné d'une mini crème brûlée, d'une mini tarte et d'un mini moelleux au chocolat

Coffee or tea accompanied with mini crème brûlée, mini tart, mini smooth chocolate cake

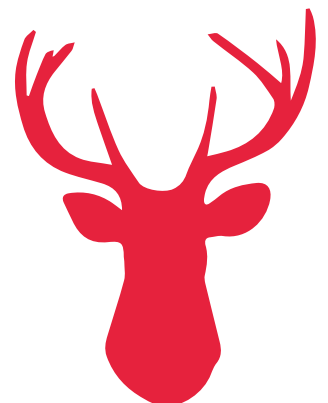
7,50€


FONDUE CHOCOLAT AUX FRUITS

au choix : chocolat noir ou blanc

Black or white chocolate fondue served with fruits

9,50€



	<h1>GLACES</h1>
<p>ÉTÉ 2019</p>	<h1>ICE CREAMS</h1>



GLACES - ICE CREAMS

FRAISES MELBA

Glace vanille, glace fraise, fraises, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes
Vanilla and strawberry ice creams, fresh strawberries, red fruits coulis, whipped cream, almonds

7€

COUPE DES BOIS

Sorbets cassis, framboise et fraise, coulis de fruits rouges, chantilly
Blackcurrant, raspberry, strawberry sorbets, red fruits coulis, whipped cream

7,50€

AMERICAN DREAM

Glace choco cookies, glace vanille noix de pécan, morceaux de brownies, chocolat chaud, chantilly
Ice chocolate cookies, vanilla ice cream pecan, pieces of brownies, warm chocolate, chantilly

7,50€

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

7€

GLACE ALCOOLISÉE

ICE CREAM WITH ALCOHOL

ALPAGE

Crème glacée au Génépi et liqueur de Génépi 3cl
Génépi ice cream and Genépi liquor 3 cl

7,50€



GLACES & SORBETS 2 or 3 ice cream scoops

2 boules

3,50€

3 boules

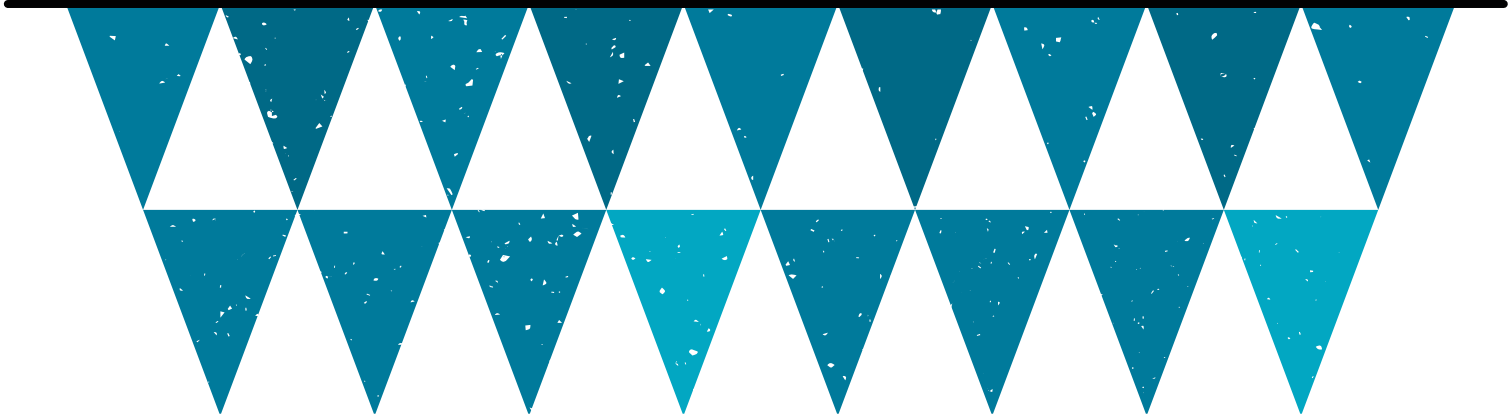
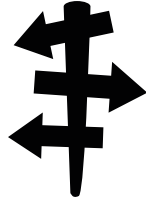
4,80€

PARFUMS : Vanille, fraise, café, chocolat, citron, menthe, myrtille, framboise, coco
Vanilla, strawberry, coffee, chocolate, lemon, mint, blueberry, raspberry, coconut

SUPPLÉMENT

Chantilly ou chocolat chaud ou coulis
Extra: whipped cream or warm chocolate or coulis

1€



RESTAURANT
PUB
EDENARC 1800

VÔGA QOGA

