

RESTAURANT
PUB
EDENARC 1800

VÔGA GOGA

PLANCHE A PARTAGER ! POUR 2 PERSONNES

Tapenade, anchoïade, houmous, dips de légumes, chorizo ibérique, speck, billes de mozzarella au basilic, croutons dorés et gressini

16⁹⁰



SUR LE POUCE TAKE A SNACK

- TARTE AU BEAUFORT AOP 13,50
Salade verte
- CROQUE-MONSIEUR 12,50
Croque-monsieur au Beaufort, frites, salade verte
- WRAP AU SAUMON FUMÉ ET ST-MORET 13,50
Citron, légumes confits, salade verte

ENTRÉES STARTERS

- SALADE NATURE 4,50
- GRATINÉE À L'OIGNON 10,50
Soupe aux oignons, fromage râpé, croûtons
- POKE BOWL 11,50
Quinoa rouge, avocat, mais, concombre, radis, tomates cerises, fèves
- SALADE SAVOYARDE 9,50 15,50
Salade verte, copeaux de Tomme de Savoie, tomates confites, chips de jambon, noix, croûtons, œuf à 62 °
- SALADE ESTIVALE 8,50 14,50
Salade, melon, pastèque, tomates cerises, olives, mozzarella cerise, pesto et crème balsamique
- SALADE CHÈVRE CHAUD 9,50 15,50
Salade, tomates séchées, radis, oignons rouges, croustillant de chèvre chaud au miel, jambon cru, pignons de pin, vinaigrette à l'huile de noix
- SALADE CAESAR 9,50 15,50
Salade romaine, œuf parfait, oignons rouges, mais, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, tomates confites, croûtons et sauce Caesar à l'anchois

Plats végétariens



Plat du jour 13⁵⁰

Servi uniquement au déjeuner

PLATS MAIN DISH

- PIÈCE DU BOUCHER 19,50
Sauces au choix : Poivre ou Béarnaise. Frites & salade verte
- ENTRECÔTE DE VEAU 24,00
jus de viande, frites & salade verte
- SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER AUX MORILLES 21,00
Polenta au beaufort
- BURGER SAVOYARD 17,00
Bun's, steak haché 150gr, pesto rosso, pancetta, oignons confits, raclette fondue, mâche, frites
- CHICKEN CAESAR BURGER 18,00
Pain bun's, pesto de tomates confites, pancetta, aiguillettes de poulet croustillantes, sauce caesar, oignons caramélisés, salade romaine, frites
- POKE BOWL AU SAUMON 20,00
Saumon mariné au soja, riz a sushi, avocat, pousse de soja, citron vert, sésame, chou blanc
- FILET DE BAR SNAKÉ 20,50
Vierge de tomate, olive et fenouil confit, riz blanc

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites, tagliatelles, sauté de légumes frais, salade verte

PÂTES & RISOTTO PASTAS & RISOTTO

- LINGUINE AL POMODORO 15,00
Linguine, tomate, basilic, ail, huile d'olive, pignons de pin, copeaux de parmesan
- RISOTTO AL « SPINACI » 19,00
Epinards, tomates confites, mascarpone, parmesan, pignons de pin, œuf parfait

FORMULE EXPRESS

PLAT DU JOUR ou BURGER + CAFÉ GOURMAND

19⁵⁰

MENU PIZZA

Servi au déjeuner uniquement

1/2 PIZZA AU CHOIX
Reine, Margarita ou 4 formaggi

+ 1/2 SALADE MIXTE
Savoiyarde ou Chèvre Chaud

16⁰⁰

SPÉCIALITÉS SPECIALTIES

Minimum 2 personnes sauf Tartiflette et Boite chaude, Prix par personne

LES FROMAGES

RACLETTE GRANDE TRADITION*
Fromage à raclette IGP au lait cru Médaille d'Or au concours général agricole de Paris 2020, servi avec son assiette de charcuteries (jambon de Savoie, jambon blanc, pancetta, rosette, viandes séchées des Alpes), pommes de terre vapeur, salade verte

FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Gruyère des Bauges, Beaufort AOP et Abondance AOP fondus, parfumée au vin blanc et Kirsch, salade verte

TARTIFLETTE, JAMBON DE SAVOIE
Pommes de terre sautées, lardons, oignons, Reblochon fondu et gratiné, servie avec sa salade verte

BOÎTE CHAUDE
Mont d'or doré au four dans sa boîte, parfumé au vin blanc de Savoie, servi avec sa charcuterie & salade verte

LES VIANDES

PIERRADE TRADITIONNELLE*
Tranches de bœuf à griller, accompagnées de frites servies avec 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise

PIERRADE ROYALE*
Tranches de bœuf, veau, volaille, et canard à griller, accompagnées de frites servies avec 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise

FONDUE BOURGUIGNONNE
Dés de bœuf à plonger dans un caquelon d'huile chaude parfumée, frites, 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise

FONDUE BOURGUIGNONNE ROYALE
Dés de bœuf, veau, volaille et canard à plonger dans un caquelon d'huile chaude parfumée, frites, 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise

ASSIETTE DE CHARCUTERIES SUPPLÉMENTAIRE

*Les spécialités utilisant un appareil électrique (Raclettes, Pierrades) sont servies uniquement qu'à l'intérieur du restaurant.

26,00



23,00



19,00

18,00

24,00

27,00

24,00

27,00

9,50

MENU SAVOYARD

Salade Savoyarde

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

Raclette* ou Tartiflette
ou Fondue Savoyarde ou Fondue bourguignonne
ou Pierrade* mixte (Boeuf & Volaille)

+ Tarte fine aux abricots & crème d'amandes
ou Crème brûlée à la Vanille bourbon

+ Génépi 4cl

29⁵⁰
Adulte

14⁰⁰
- 11 ans



PIZZAS

- MARGHERITA 13,00
Tomate, fromage
- REINE 14,50
Tomate, mozzarella, jambon, champignons
- VOGA 15,00
Tomate, fromage, Reblochon, oignons, pommes de terre, lardons, crème fraîche
- ROMANA 14,00
Tomate, fromage, jambon, champignons
- FITNESS 14,50
Tomate, mozzarella, oignons, champignons, courgettes grillées, tomates cerises, poivrons, copeaux de parmigiano reggiano, roquette
- CALZONE 15,00
Tomate, fromage, jambon, champignons, œuf
- 4 FORMAGGI 15,00
Tomate, emmental, bleu, mozzarella, chèvre
- FORESTIÈRE 15,00
Tomate, mozzarella, jambon de pays, chèvre, persillade, origan
- BAMBINO (-11 ans) 9,00
Tomate, fromage, jambon
- SUPPLÉMENTS Œuf, divers 1,00

PIZZAS SPÉCIALES

- PAOLINA 16⁰⁰
Tomate, fromage, mascarpone, roquette, parmesan, jambon cru, tomates cerises, vinaigre balsamique
- EDEN 15⁰⁰
Mozzarella di bufala, chorizo, roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan
- LOMBARDE 16⁰⁰
Base crème, gorgonzola, tomates cerises, jambon cru, roquette



DESSERTS & GLACES

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON Jus de myrtilles & mascarpone	7,00
SOUPE D'ANANAS Citron vert, glace coco, menthe fraîche et tuile coco	7,50
BOWL SUCRÉ AU MIEL OU COULIS DE FRUITS ROUGES Fromage blanc, fruits frais, fruits secs, muesli	7,50
TIRAMISU	7,50
TARTE FINE AUX ABRICOTS & CRÈME D'AMANDES Glace vanille	7,50
PROFITEROLES GOURMANDES Nutty façon pâte à tartiner, vanille, confiture de lait, crème de marrons, chantilly, chocolat chaud	7,50
MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR COULANT Glace vanille	7,50
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Café ou thé servie avec minis desserts au choix du chef	7,50

GLACES

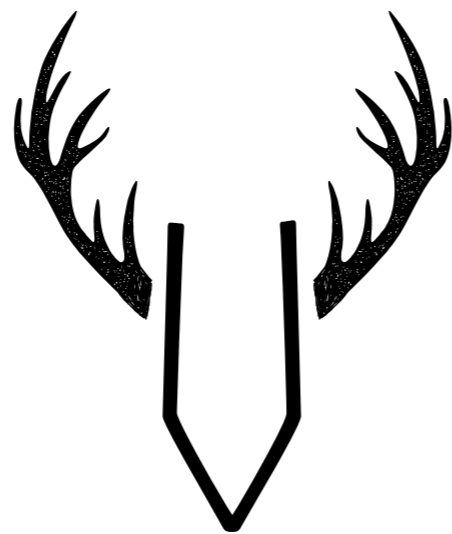
FRAISES MELBA Glace vanille, glace fraise, fraises, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes	7,50
COUPE DES BOIS Sorbets cassis, framboise et fraise, coulis de fruits rouges, chantilly	7,50
AMERICAN DREAM Glace choco cookies, glace vanille noix de pécan, morceaux de brownies, chocolat chaud, chantilly	7,50
DAME BLANCHE Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7,00
BANOFFEE Glace banane, glace caramel, morceaux de banane, sauce caramel, chantilly	7,50
VACHERIN EXOTIQUE Sorbet fruits de la passion, meringue, coulis de fruits exotiques, chantilly	7,50
ALPAGE Crème glacée au Génépi, Genépi 3 cl	7,50
ITALIENNE Sorbet citron, Limoncello 3 cl	7,50

DO IT YOURSELF

2 BOULES	3,50
3 BOULES	4,80

PARFUMS : Vanille, fraise, café, chocolat, citron, menthe, myrtille, framboise, coco

SUPPLÉMENT Chantilly ou chocolat chaud ou coulis	1,00
---	------



RESTAURANT PUB EDENARC 1800

Consultez la carte des Boissons

Scannez le code avec votre smartphone

Consult the Drinks menu

Scan the code with your smartphone



BAR DRINKS

NOTRE SÉLECTION

APÉRITIFS

KIR 12cl	5,00
Pêche, cassis, mûre, myrtille, framboise, châtaigne <i>Peach, blackcurrant, blackberry, blueberry, raspberry, chestnut</i>	

COUPE DE PROSECCO 12cl	6,00
PORTO TONIC 20cl	6,00

PRESSIONS

Kronenbourg 1664	25 cl	50 cl
	4,00	7,00
Grimbergen Blonde	4,50	8,00
Grimbergen Blanche	4,70	8,70
Monaco ou Panaché	4,50	8,00
Bière du moment Demandez à notre équipe	4,50	8,00
Supp. Sirop	0,50	

COCKTAILS

SPRITZ 16cl	9,50
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, une tranche d'orange <i>Apérol, Prosecco, sparkling water, slice of orange</i>	

MOJITO 20cl	10,00
Rhum, cassonade, menthe fraîche, limonade <i>Rum, brown sugar, fresh mint, lemonade</i>	

MOSCOW MULE 20cl	10,00
Vodka, ginger beer, tranche et jus de citron vert <i>Vodka, ginger beer, juice & slice of lime</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 20cl	8,00
Menthe fraîche, cassonade et limonade <i>Fresh mint, brown sugar, lemonade</i>	

VIRGIN PIÑA COLADA 20cl	8,00
Jus d'ananas, crème saveur coco <i>Pineapple juice, coco cream</i>	

GIMBER TONIC 20cl	4,50
Gimber (concentré de gingembre), jus de pampleousse, sirop de fruit de la passion, eau gazeuse <i>Gimber (ginger concentrate), grapefruit juice, passion fruit syrup, sparkling water</i>	

VINS AU VERRE & PICHET

Les Rouges	12cl	25cl	50cl
Merlot rouge	3,00	6,00	12,00
Savoie AOP Gamay Jongieux	5,00	10,00	20,00

Les Blancs			
Sauvignon	3,00	4,00	8,00
Apremont de Savoie	5,00	10,00	20,00

Les Rosés			
Cuvée Lou Cigalou	3,00	4,00	8,00
Cinsault Costes	4,00	6,00	12,00



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION
Un restaurant du groupe RESTOLEL - Vêga Goga - E21 - Bar - Design : ADRIENMADELON - Impression : Vistacom

VINS WINE

VINS ROUGES 37,5 cl 50cl 75 cl 150cl

Savoie AOP			
Gamay, Cuvée Gastronomique	14,50	26,00	
Pinot, Cuvée Gastronomique	14,50	27,00	
Mondeuse Arbin, Hte Sélection	15,50	30,00	

Bordeaux AOP			
Graves, Château Navarro	24,00	29,00	
Saint Emilion, Château Grave du Bert		37,00	
Saint Estèphe, Château Tour des Termes		62,00	
Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild		33,00	

Bourgogne AOP			
Pinot noir, Vieilles Vignes, Cave de Buxy		30,00	
Givry, Domaine Sarrazin, Sous la Roche		45,00	

Vallée de la Loire AOP			
Chinon, BIO, Domaine de la Roche Honneur		28,00	

Côte-du-Rhône AOP			
Crozes-Hermitage, Les Palais		37,00	
Gigondas, St-François-Xavier André Gras & Fils		48,00	
Vacqueyras, Domaine La Garrigue	25,00	37,00	
B de Bacchus, Ventoux, 2019		27,00	

VINS ROSÉS 37,5 cl 50cl 75 cl 150cl

Savoie AOP			
Gamay rosé	14,50	23,00	

Côtes de Provence AOP			
Lou Peyrassol	28,00	54,00	
Château Roubine	39,00	79,00	
Minuty Prestige		35,00	

VINS BLANCS 37,5 cl 50cl 75 cl 150cl

Savoie AOP			
Chardonnay, Cuvée Gastronomique	14,00	21,00	
Apremont, cuvée Gastronomique	14,50	26,00	
Chignin, Cuvée Gastronomique		22,00	
Roussette, Cru Monthoux		33,00	

Bourgogne AOP			
Bourgogne Aligoté, Domaine Félix		35,00	
Chardonnay, Cave de Buxy		26,00	

Loire AOP			
Sancerre, Domaine des Tayaux		36,00	

