



ENTRÉES STARTERS

Salade de roquette, Parmigiano Reggiano & vinaigre balsamique 6,00
Salad with arugula, Parmigiano Reggiano & balsamic vinegar

Salade Savoyarde 14,50
Salade verte, tomates cerises, lard paysan de Savoie grillé, noix, croûtons, oeuf poché, copeaux de Beaufort
Green salad, cherry tomato, grilled local bacon, nuts, chunks of bread, poached egg, Beaufort shavings

Salade Caesar 14,50
Salade romaine, blancs de volaille, parmesan, focaccia dorée, tomates cerises, sauce anchois
Roman salad, chicken breast, parmesan cheese, grilled focaccia, cherry tomatoes, anchovy sauce

Salade Caprèse 14,50
Salade, mozzarella di bufala, chorizo grillé, tomates cerises, olives, basilic frais, copeaux de parmesan
Salad, mozzarella di bufala, grilled chorizo, black olives, parmesan shavings, cherry tomatoes, fresh basil

Soupe à l'oignon & sa tartine de pain gratinée au Beaufort 13,50
Soupe chaude aux oignons, Beaufort râpé
French onions soup with grated Beaufort and croutons

Soupe de tomates au basilic, mozzarella di bufala et focaccia grillée 14,00
Tomato soup with basil, mozzarella cheese & focaccia

Croquant de chèvre chaud 14,50
Salade verte, pâte à pain, chèvre, persillade, noix
Green salad, bread dough, goat's cheese, parsley & garlic, walnuts

PÂTES ET RISOTTO PASTAS & RISOTTO

Tagliatelles à la Carbonara ou Bolognese 14,00
Pasta alla Carbonara or Bolognese

Tagliatelles aux cèpes, noix, olives noires & parmesan 16,50
Pasta with ceps, walnuts, black olive & parmesan

Lasagnes maison au four à bois 16,50
Homemade lasagna : Minced meat, tomatoes, cheese

Risotto carnaroli au chorizo à l'italienne 15,00
Tomate, aubergine, oignons, copeaux de parmesan, chorizo grillé
Risotto with grilled chorizo, tomato, eggplant, onions, shavings of parmesan

PLATS MAIN DISHES

Entrecôte grillée 300g, frites 24,00
Grilled rib steak, french fries

Filet de boeuf grillé, gratin Savoyard 28,00
Grilled beef filet, potatoes gratin

Supplément sauce 2€
Sauce poivre, Bleu, Tartare, Cèpes
Extra sauce : Pepper, blue cheese, Tartare, ceps

Cheeseburger de la P'tite Ferme, frites 18,50
Buns, steak haché frais Charolais 150g, tomates séchées, oignons caramélisés, cheddar, sauce mayonnaise & moutarde à l'ancienne
Buns, fresh minced beef charolais, candied tomatoes, caramelized onions, cheddar, mayonnaise & wholegrain mustard sauce. Served with french fries

Italian burger 18,50
Buns, steak haché frais Charolais, tomates séchées, mozzarella di bufala, oignons rouges, roquette, mayonnaise, servi avec frites
Buns, Charolais minced beef, mozzarella di bufala, candied tomatoes, red onions, arugula, mayonnaise. Served with french fries

Brochette mixed grill, un festival de viandes... 26,00
Veau, boeuf, poulet, tranche de lard, frites, sauce tartare
Mixed grill skewer, veal, beef, roasted chicken, bacon Served with french fries & tartare sauce

Escalope de veau milanaise, tagliatelles 23,00
Sauce tomate arrabbiata
Breaded veal escalope milanaise style Served with tagliatelle & tomato sauce arrabbiata

Magret de canard sauce aux fruits rouges, gratin savoyard 25,00
Duck breast served with red fruits sauce Served with Savoy gratin

Assiette de Frites supplémentaire 5€
French fries platter

Nos viandes sont accompagnées de haricots verts, frites ou gratin savoyard
Our meats are served with French beans, French fries or Savoyard gratin of potatoes

PIZZAS AU FEU DE BOIS PIZZAS

Bambino - 11 ans 8,50
Tomate, mozzarella, jambon blanc
Tomato, cheese, ham

Margherita 12,50
Tomate, mozzarella
Tomato, cheese

Romana 13,00
Tomate, mozzarella, jambon blanc
Tomato, cheese, ham

Reine 14,00
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons
Tomato, cheese, ham, mushrooms

Quattro Formaggi 15,00
Tomate, Emmental, mozzarella, chèvre, bleu
Tomato, Emmental, mozzarella, goat's cheese, blue cheese

Napoli 15,00
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives

Danoise 15,00
Tomate, mozzarella, salami, poivrons
Tomato, cheese, salami, peppers

Forestière 15,00
Tomate, mozzarella, jambon de pays, chèvre, persillade
Tomato, mozzarella, raw ham, parsley & garlic, goat's cheese

P'tite Ferme 15,00
Tomate, mozzarella, lardons, oignons, Reblochon, pommes de terre, crème fraîche
Tomato, cheese, Reblochon, potatoes, onions, diced bacon, fresh cream

Montagnarde 15,00
Tomate, mozzarella, chorizo, pancetta
Tomato, cheese, chorizo, pancetta

Calzone 15,00
En chausson, Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf
Cheese, tomato, ham, mushrooms, egg, cooked in half-moon shape

Hawaïenne 15,00
Tomate, mozzarella, jambon blanc, ananas
Tomato, ham, pineapple, cheese

Mexicaine 15,00
Boeuf mariné, mozzarella, poivrons, tomate, sauce barbecue
Marinated beef, cheese, peppers, tomato, barbecue sauce

4 Stagioni 15,00
Tomate, mozzarella, oignons, poivrons, champignons, tomates cerises
Tomato, cheese, onions, peppers, mushrooms, cherry tomatoes

Suppléments œuf, divers 1,00
Additional egg or assorted

Amore 16,00
Sauce tomate, après cuisson : roquette, tomates cerises, pesto, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan
Tomato, Mozzarella after cooking: Arugula, cherry tomatoes, mozzarella di bufala, parmesan shavings, pesto

SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

▲▲▲ SPECIALITIES

Pour deux personnes minimum sauf Tartiflette, Prix par personne
Minimum 2 persons except for Tartiflette - Price per person

Tartiflette 20,50
Servie avec une salade verte et jambon de Savoie
Lardons, oignons, pommes de terre sautées, Reblochon fondu et gratiné
Fried potatoes, diced bacon, onions, browned and melted Reblochon cheese, served with Savoy ham and green salad

Raclette 24,50
Fromage fondu servi avec son assiette de charcuteries (jambon cru, rosette de Savoie, jambon blanc supérieur, pancetta & bresaola), pommes de terre en robe des champs
Melted cheese served with cold meats platter (local raw ham, Savoy rosette sausage, ham, pancetta & bresaola) served with jacket potatoes

Fondue Savoyarde 22,00
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté et de Beaufort de Savoie parfumés au vin blanc, salade verte
Chunks of bread ready to dip into a pot of Emmental, Comté and Savoy Beaufort cheeses, flavoured with white wine, served with green salad

Fondue Savoyarde aux Cèpes 25,00
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté et de Beaufort fondus, parfumés au vin blanc et Kirsch, cèpes, servie avec une salade verte
Chunks of bread to dip into a pot of melted cheeses : Emmental, Comté & Beaufort, with a hint of white wine & Kirsch, ceps, served with green salad

Assiette de charcuterie supplémentaire, 2 personnes
Extra cold meat, 2 person 8,50€

Fondue Bourguignonne 25,00
Dés de boeuf à plonger dans un caquelon d'huile chaude, pommes paysannes
Burgundy fondue with dices of beef to dip into a pot of hot oil, served with rustic potatoes

Fondue Bourguignonne Royale 28,50
Fondue bourguignonne accompagnée de dés de bœuf, volaille et magret de canard à plonger dans un caquelon d'huile chaude, servie avec pommes paysannes
Burgundy fondue with diced beef, poultry and duck breast o dip into a pot of hot oil, served with country potatoes

▲▲▲ Recette régionale Plat végétarien

Prix nets en Euros - Service inclus

Pour votre sécurité, application des normes sanitaires COVID-19

LES DESSERTS

DESSERTS

Crème brûlée, variation autour de 3 parfums 7,50
Crème brûlée (caramelized egg dessert), variation around 3 flavours

Moelleux chocolat & sa boule de glace vanille 7,50
Chocolate fondant, vanilla ice cream

Tarte Tatin, boule de glace vanille 7,50
Tarte Tatin (caramelized apple tart cooked upside down), a scoop of vanilla ice-cream

Panacotta aux fruits rouges, éclats de framboise 7,00
Red fruit panacotta, sliver of raspberry

Tiramisu Nutella & Spéculoos 7,50
Tiramisu Nutella & Speculoos

Café ou Thé gourmand de La Petite Ferme 8,00
1 café ou 1 thé, 1 mini crème brûlée, 1 mini tarte Tatin & 1 mini panna cotta aux fruits rouges
1 coffee or 1 tea, 1 mini crème brûlée, 1 mini Tarte Tatin (caramelized apple tart cooked in the oven), 1 mini red fruits panna cotta

LES COUPES GLACÉES

ICE CREAMS

Dame Blanche 7,00
Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly
Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

P'tite Ferme 7,50
Crème glacée chocolat blanc, morceaux de brownies, chocolat chaud, Chantilly, copeaux de chocolat
White chocolate ice-cream, pieces of brownies, warm chocolate, whipped cream, chocolate shavings

Caramelito 7,50
Crème glacée caramel, crème glacée praliné aux éclats de noisettes, Chantilly, sauce caramel
Caramel ice cream, praline ice cream with hazelnuts, whipped cream, caramel sauce

DO IT YOURSELF



2 boules 4,50 **3 boules 5,50**
Supplément : Sauce chocolat, coulis, chantilly 1,00

Parfums : Vanille, fraise, Café, Chocolat noir, Chocolat blanc, Caramel, Praliné, Citron, Framboise
Flavours : Vanilla, Strawberry, Coffee, Black chocolate, White Chocolate, Caramel, Praline, Lemon, Raspberry

APÉROS

APERITIFS

Pastis 51, Ricard 12cl 3,20

Kir 12cl 4,00
Pêche, mûre, cassis

Kir pétillant 12cl 5,20
Sparkling kir

COCKTAILS

COCKTAILS

Mojito 8,50
Rhum Havana Anejo especial, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse

Pinacolada 8,00
Rhum, jus d'ananas, crème, parfum coco

Sex on the Piste 8,00
Vodka, jus d'ananas, jus d'orange, parfums fruits de la passion, papaye, pêche et melon

Mai Tai 8,00
Rhum, alcool, jus d'orange aromatisé cerise, citron & amande

SANS ALCOOL

Paradise Dream 7,00
Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine & pêche blanche

Virgin Mojito 7,00
Menthe fraîche, citron vert, cassonade & eau gazeuse

Carribbean Sun 7,00
Jus d'orange, parfums mangue, fruits de la passion, papaye & kiwi

Coconut King 7,00
Jus d'ananas et à la crème, saveur coco

SODAS ET JUS

FRUIT JUICES

CocaCola, CocaCola Zero, Fanta 20cl 3,90

Sprite, FuzeTea, Orangina, Schweppes 20cl 3,90

Grand Soda 40cl 6,90

Sirop à l'eau Fruit syrup with water 20cl 2,90

Jus de Fruits & Nectars Fruits juices 20cl 3,90
Ananas, Pomme, Orange / Pineapple, Apple, Orange

Ô MINÉRALES

WATERS

Vittel, San Pellegrino 50cl 1L
4,10 5,60



L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION
PRIX NETS AFFICHÉS EN EURO - SERVICE COMPRIS
Un restaurant du groupe Restobel - Petite Ferme - H2021 - Création graphique www.restobel.com - Imprimé par Vistacom

LE BAR ET VIN DE LA PETITE FERME

BIÈRES PRESSION DRAUGHT BEER 25 cl 50 cl
Kronenbourg 3,90 7,20

BIÈRES BOUTEILLES BOTTLE BEERS 33 cl
Carlsberg 5,50
Grimbergen 5,70
Blanche, Blonde White, Lager
Grimbergen Ambrée Amber 5,90

VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

14cl

Blanc White Wine
Viognier, St Guilhem Le Desert, Languedoc IGP 4,80
Chardonnay de Savoie, AOC 5,20

Rouge Red Wine
Merlot, Nero d'Avola, IGT 4,80
Pinot de Savoie, AOC 5,20
Mondeuse, AOC 5,80

Rosé Rose Wine
Provence, Coteaux d'Aix, AOC 4,70

LANGUEDOC

75 cl

Blanc White Wine
Viognier, St Guilhem Le Desert, IGP 22,00
Rouge Red Wine
Pic Saint-Loup, Tour d'Arnaud, AOC 27,00

PROVENCE

AOC

75 cl

Rosé Rose Wine
Provence Coteaux d'Aix en Provence, Aix Coteaux 23,00

ITALIEN

IGT

75 cl

Rouge Red Wine
Merlot Nero d'Avola 23,00

SAVOIE AOC 37,5cl 50cl 75cl

Blanc White Wine
Abymes, Cuvée Gastronomique 24,00
Chignin, Cuvée Réservee 13,00 25,00
Chardonnay, Cuvée Gastronomique 27,00
Apremont, Cuvée Gastronomique 28,00
Apremont 17,50
Rouge Red Wine
Gamay 16,50
Gamay, Cuvée Gastronomique 26,00
Pinot, Cuvée Gastronomique 13,50 27,00
Mondeuse, Cuvée Gastronomique 29,00

RHÔNE

AOC

Rouge Red Wine 75cl
Côtes du Rhône, Cante Cigale 23,00
Vacqueyras, Domaine Sandilaure 29,00
Crozes-Hermitage, Les Palais 33,00
Saint-Joseph, Domaine Grangier 36,00
Costières de Nîmes, Château l'Ermitage 50cl 75cl 150cl
17,50 24,50 46,00

BEAUJOLAIS

AOC

Rouge Red Wine 75cl
Beaujolais Village, Vieilles Vignes Coteaux des Pierres rouges 25,00

BOURGOGNE

AOC

50 cl 75 cl

Blanc White Wine
Bourgogne Aligoté, Domaine Felix Med 28,00
Rouge Red Wine
Pinot Noir, Vieilles Vignes de Bourgogne, Cave de Buxy 29,00

BORDEAUX

AOC

50 cl 75 cl

Rouge Red Wine
Bordeaux, Château Bonsol 16,00 24,00
Médoc, Terrasse de Jalle 31,00
Lussac Saint-Emilion, Château Les Vieux Chênes 35,00