

## A l'apéritif /

Assortiment de charcuteries / Assorted delicatessen plate

5 € / personne

## Les entrées / Starters

Salade verte / Green salad	6 €
Soupe de légumes avec beaufort rapé et croûtons ( <i>Vegetable soup</i> )	9 €
Salade de roquette (croûtons et parmesan / <i>Rocket, parmesan, croûtons</i> )	11 €
Salade mixte (salade, tomates, oignons / <i>salad, tomatoes, onions</i> )	11 €
Salade de Chèvre chaud / <i>goat's cheese salad</i>	13 €
Assiette de charcuterie / <i>Assorted delicatessen plate</i>	13 €
Assiette de saumon fumé par nos soins / <i>Smoked salmon dish</i>	13 €
Carpaccio de bœuf copeaux de parmesan, roquette, pesto <i>Pickled raw beef with rocket, parmesan and pesto</i>	13 €
Douzaine d'escargots de bourgogne à la persillade <i>12 snails with garlic and parsley butter</i>	17 €
Cuisses de grenouilles à la persillade <i>Frog legs with garlic and parsley butter</i>	18 €
Foie gras mi-cuit / <i>Cold slices of duck liver</i>	17 €
Foie gras frais poêlé / <i>Pan fried duck live</i>	20 €



Prix nets

Les plats « **Faits maison** » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos sauces sont réalisées à base de fond brun.

Seules les frites fraîches ne sont pas « **faits maison** »

**Tel : +33 (0)4 79 06 41 82**

## ***Les Grandes Salades Repas / Main Course Salads***

<b>Tarte au Beaufort et sa salade verte</b> <i>Beaufort cheese tart with green salad</i>	17 €
<b>Salade Nordique</b> (salade, saumon fumé, oignons, câpres, toasts) <i>Green salad, smoked salmon, onions, capers, toasts</i>	17 €
<b>Salade César</b> (salade romaine, filet de poulet, croûtons, parmesan, sauce césar) <i>Caesar salad : salad, chicken breast, croutons, parmesan, caesar dressing</i>	17 €
<b>Burrata</b> (Mozzarella au cœur crémeux, pesto, tomates grappe, jambon cru) <i>Creamy mozzarella (italian cheese), pesto, tomato, local cured ham</i>	19 €
<b>Assiette de l'Armailly</b> (Salade, tomates, tarte au beaufort, jambon cru, Chèvre chaud, petite tartiflette.) <i>Green salad, beaufort cheese tart, local cured ham, goat's cheese, little tartiflette</i>	22 €
<b>Salade Gourmande</b> (salade, tomates, foie gras, gésiers, magret fumé) <i>Salad, tomatoes, duck liver, chicken livers, smoked duck</i>	23 €

## ***Les Pâtes / Pasta***

<b>Lasagnes à la bolognaise</b> / <i>Beef meat lasagna</i>	18 €
--	------

## ***Les Poissons / Fishs***

<b>Fish'n chips</b> : filet de cabillaud pané, frites, salade et sauce tartare	18 €
<b>Filet de truite saumonée, sauce vierge froide</b> <i>Salmon trout filet with cold condiments sauce</i>	19 €
<b>Steak de thon rouge juste saisi, sauce vierge froide</b> <i>Bluefin tuna steak lightly grilled on both sides with cold condiments sauce</i>	28 €



Prix nets

**Tel : +33 (0)4 79 06 41 82**

## Les Viandes à la plancha / Meats

Toutes nos **Viandes** sont servies avec **un** accompagnement au choix :  
salade verte, frites fraîches, haricots verts, gratin dauphinois, gratin de crozets  
Side dish : green salad or french fries or gratin dauphinois or gratin of crozets, green beans

**Garniture en supplément / Extra side :** 5 €

**Garniture en plat / Only side dish :** 9 €

**Sauce au Poivre / pepper sauce** 2 €

**Sauce Barbecue / barbecue sauce** 2 €

**Beurre maître d'hôtel / garlic butter** 2 €

**Sauce Girolles / chanterelle sauce** 5 €

## Le Bœuf / Beef

**Carpaccio de bœuf, frites et salade / Pickled raw beef, french fries and salad** 21 €

**Steak tartare charolais au couteau (250 g), frites et salade** 22 €  
*Raw minced steak with french fries and salad*

**Faux filet (260 g) / Sirloin steak** 23 €

**Filet de bœuf (220 g) / Beef tenderloin**

- **Nature / nature** 27 €

- **Aux girolles/ with chanterelle mushrooms sauce** 32 €

## Le Bœuf Angus/ Angus Beef

**Picanha (260 g) / Picanha of Black Angus** 29 €

**Entrecôte (260 g) / Rib of beef** 28 €

**Côte de bœuf (1 kg) pour 2 personnes / Rib of beef for 2 peoples** 69 €

## L'Agneau/ Lamb

**Tranches de cœur de gigot d'agneau grillées, beurre Maître d'hôtel** 24 €  
*Leg of lamb, with garlic butter*



Prix nets

**Tel : +33 (0)4 79 06 41 82**

### ***Le Veau/ Veal***

<b>Tête de veau et sa langue, sauces grébiche et ravigote, pommes vapeur</b> <i>Calf's head with sauces and boiled potatoes</i>	24 €
<b>Ris de veau aux girolles</b> <i>Veal sweet breads with chanterelle sauce</i>	34 €

### ***Le Gibier/ Game animal***

<b>Filet de biche aux airelles</b> <i>Venison fillet with crawberry sauce</i>	29 €
--	------

### ***Le Porc/ Pork***

<b>Diots de savoie au Chignin et oignons</b> <i>Pork local sausages with onion and white wine sauce</i>	18 €
<b>Pluma ibérique pata negra « de bellota », simplement grillé</b> <i>Iberian pluma piece of savage pork, simply grilled</i>	28 €

### ***La Volaille/ Poultry***

<b>Filet de poulet fermier Label Rouge (sans peau) / Prime chicken fillet</b>	
- <b>Nature / nature</b>	20 €
- <b>Aux girolles / with chanterelle sauce</b>	25 €
<b>Magret de canard ENTIER / ENTIRE duck fillet</b>	
- <b>Grillé / grilled</b>	23 €
- <b>Au miel / honey</b>	26 €



Prix nets

# L'Armailly

Restaurant \* TIGNES

## Les Spécialités Savoyardes / Cheese specialties

<b>Assiette de l'Armailly :</b>	22 €
<i>Salade, tomates, tarte au beaufort, jambon cru, chèvre chaud, petite tartiflette. Green salad, beaufort cheese tart, local cured ham, goat's cheese, little tartiflette</i>	
<b>Tartiflette et salade verte</b>	19 €
<i>Onions, diced bacon, cream, potatoes and melted reblochon, green salad</i>	
<b>Fondue savoyarde au beaufort et au Chignin (minimum 2 personnes)</b>	20 €/pers
<i>Savoyard cheese fondue with beaufort cheese and white wine (2 peoples minimum)</i>	
<b>Raclette à l'ancienne, fromage à volonté (minimum 2 personnes)</b>	24 €/pers
<i>Charcuteries, pommes de terre, raclette, condiments Delicatessen trade, melted cheese, potatoes and pickles (2 peoples minimum)</i>	
<b>Supplément de charcuterie / extra delicatessen trade</b>	5 € /pers
<b>Bol de salade verte / extra green salad</b>	3 € /pers

## Les Spécialités du boucher / Meat specialties

Servies avec des sauces mayonnaises et un accompagnement au choix :  
salade verte, frites, haricots verts, gratin dauphinois, de crozets, de polenta.

Served with mayonnaise sauces and one garnishing :  
green salad or french fries or gratin dauphinois or gratin of crozets, green beans

<b>Fondue Bourguignonne 500 gr (minimum 2 personnes)</b>	25 € /pers
<i>Diced beef meat to cook yourself in oil (2 peoples minimum)</i>	
<b>Pierrade de bœuf 500 gr (minimum 2 personnes)</b>	24 € /pers
<i>Thin strips of beef to grill yourself on a hot stone (2 peoples minimum)</i>	
<b>Pierrade Royale : bœuf, biche, agneau 500 gr (minimum 2 personnes)</b>	30 € /pers
<i>Thin strips of beef, venison and lamb to grill yourself on a hot stone (2 peoples minimum)</i>	
<b>Supplément de viande de bœuf / Extra beef meat</b>	5 € /pers



Prix nets

**Tel : +33 (0)4 79 06 41 82**

## Les Pizzas/ Pizzas

<b>Marguerite</b> : tomates, fromage / <i>Tomato sauce, cheese</i>	12,00 €
<b>Napolitaine</b> : tomates, fromage, anchois, câpres, olives <i>Tomato sauce, cheese, anchovies, capers, olives</i>	14,00 €
<b>Végétarienne</b> : tomates, fromage, légumes du soleil, champignons <i>Tomato sauce, cheese, mixed vegetables, mushrooms</i>	14,00 €
<b>Reine</b> : tomates, fromage, jambon blanc, champignons, olives <i>Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, olives</i>	14,50 €
<b>Hawaïenne</b> : tomates, fromage, jambon blanc, ananas <i>Tomato sauce, cheese, ham, pineapple</i>	14,50 €
<b>Texane</b> : tomates, fromage, chorizo, poivrons, oignons <i>Tomato sauce, cheese, chorizo, peppers, onions</i>	14,50 €
<b>Persillade</b> : tomates, fromage, bœuf haché, oignons, crème à l'ail, persil <i>Tomato sauce, cheese, minced beef, onions, garlic cream, parsley</i>	14,50 €
<b>Paysanne</b> : tomates, fromage, jambon blanc, lardons, chorizo <i>Tomato sauce, cheese, ham, bacon, chorizo,</i>	14,50 €
<b>Montagnarde</b> : tomates, raclette, jambon cru, oignons <i>Tomato sauce, cured ham, onions, raclette cheese</i>	14,50 €
<b>Bergère</b> : tomate, fromage de chèvre, jambon blanc <i>Tomato sauce, goat's cheese, ham</i>	14,50 €
<b>Fromagère</b> : tomates, fromage, fromage de chèvre, raclette, reblochon <i>Tomato sauce, cheese, goat's cheese, raclette, blue cheese</i>	15,00 €
<b>Calzone</b> : tomates, fromage, jambon blanc, champignons, œuf, crème <i>Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, egg, cream</i>	15,00 €
<b>Savoyarde</b> : crème, beaufort, lardons, oignons, <i>Cream, bacon, onion, beaufort cheese</i>	14,50 €
<b>Burrata</b> : tomate, fromage, <b>Burrata Entière</b> , jambon cru, roquette <i>Tomato sauce, smoked cured ham, full Burrata, rocket</i>	17,00 €

Garlic bread : 2 €

Garlic bread and cheese : 3 €



Prix nets

**Tel : +33 (0)4 79 06 41 82**

# L'Armailly

Restaurant \* TIGNES

## **Menu de l'Armailly**

42 €

La douzaine d'escargots	12 snails with garlic and parsley butter
ou	or
Salade de chèvre chaud	Goat's cheese salad
ou	or
Assiette de saumon fumé	Smoked salmon dish
*****	*****
Magret de canard au miel	Fillet of duck with honey
ou	or
Pluma ibérique grillé	Iberian pluma (Savage pork)
ou	or
Steak de thon rouge juste saisi	<i>Bluefin tuna steak lightly grilled on both</i>
*****	<i>sides with cold condiments sauce</i>
Dessert au choix dans la carte	*****
	Desert to choose on the menu

## **Menu de l'Armaillou**

(enfant de moins de 10 ans)  
(children under 10 years old)

12 €

Nuggets de poulet avec frites et salade  
*Chicken nuggets with french fries and salad*

\*\*\*\*\*

Glace 2 boules / *Ice cream 2 balls*  
*Ou gâteau au chocolat*



Prix nets

**Tel : +33 (0)4 79 06 41 82**

# L'Armailly

Restaurant \* TIGNES

## Les Desserts et Pâtisseries / Deserts

<b>Assiette de fromage</b> / <i>Assortment of local cheese</i>	9 €
<b>Faisselle de la Ferme de Val d'Isère</b> / <i>Cottage cheese from Val d'Isère Farm</i>	
- à la crème / <i>with cream</i>	6 €
- à la crème et myrtilles / <i>with cream and blueberries</i>	7 €
- à la crème et au miel / <i>with cream and honey</i>	7 €
<b>Tarte au citron meringuée</b>	9 €
<i>Lemon meringue pie</i>	
<b>Tarte aux myrtilles et crème chantilly</b>	9 €
<i>Blueberry pie with whipped cream</i>	
<b>Crème brûlée</b>	9 €
<i>Crème brulée</i>	
<b>Fondant au chocolat, sorbet framboise et crème anglaise</b>	9 €
<i>Chocolat fondant with raspberry ice cream and custard cream</i>	
<b>Crumble aux fruits rouges et glace vanille</b>	9 €
<i>Red fruits crumble with vanilla ice cream</i>	
<b>Tarte chaude des demoiselles Tatin et glace crème fraîche d'Isigny</b>	9 €
<i>Upside down apple pie with fresh cream from Isigny ice cream</i>	
<b>Tiramisu traditionnel</b>	9 €
<i>Traditional tiramisu</i>	
<b>Profiteroles à la vanille et au chocolat</b>	9 €
<i>Profiteroles with vanilla and chocolate</i>	
<b>Le Café Gourmand</b>	10 €
<i>Gourmet Coffee (coffee with small deserts)</i>	



Prix nets

**Tel : +33 (0)4 79 06 41 82**



# L'Armailly

Restaurant \* TIGNES

Nos glaces sont élaborées par un maître artisan glacier régional : **Glaces des Alpes.**  
*Our ice cream are elaborated by a local master ice cream confectioner*

## ***Les coupes de Glaces / Ice cream cups***

<b>Coupe 2 boules / 2 balls</b>	4 €
<b>Coupe 3 boules / 3 balls</b>	6 €
Supplément chantilly / <i>extra whipped cream</i>	1 €
Supplément boule de glace / <i>extra ball ice cream</i>	2 €

**Parfums : Chocolat, café, vanille, citron, fraise, poire, framboise, marron, crème fraiche d'Isigny**  
*Flavors : Chocolate, coffee, vanilla, lemon, strawberry, pear, raspberry, chestnuts, fresh cream Isigny*

## ***Coupes traditionnelles / Traditional cups***

<b>Chaperon rouge (glaces fraise, glace framboise, fruits rouges et chantilly)</b> <i>Strawberry and rasberry ice cream, blueberries fruits and whipped cream</i>	8 €
<b>Dame blanche (glaces vanille, sauce chocolat et chantilly)</b> <i>Vanilla ice cream, chocolat sauce and whipped cream</i>	8 €
<b>Chocolat Liégeois (glaces chocolat et vanille, sauce chocolat et chantilly)</b> <i>Chocolate or coffee ice cream, chocolat or coffee sauce and whipped cream</i>	8 €
<b>Café Liégeois (glaces café et vanille, sauce café et chantilly)</b> <i>Chocolate or coffee ice cream, chocolat or coffee sauce and whipped cream</i>	8 €
<b>Pêche melba (glaces vanille, pêche fruit, purée de framboise et chantilly)</b> <i>Vanilla ice cream, peach, raspberry sauce and whipped cream</i>	8 €
<b>Ardéchoise (glaces marron, vanille, crème de marron et chantilly)</b> <i>Vanilla and chestnuts ice cream, chestnuts cream and whipped cream</i>	8 €

## ***Coupes arrosées / Alcohol laced cups***

<b>Coupe Colonel (sorbet citron arrosé de vodka / lemon ice cream and vodka)</b>	9 €
<b>Coupe William (sorbet poire arrosé d'alcool de poire/ pear)</b>	9 €
<b>Coupe Framboise (sorbet framboise arrosé d'alcool de framboise/ raspberry)</b>	9 €

**Tel : +33 (0)4 79 06 41 82**

# L'Armailly

Restaurant \* TIGNES



Prix nets

## ***Les oubliés de la carte***

### ***Sur commande :***

<b>Noix de joue de porc confite au sel de guérande</b> <i>Confit pork cheek</i>	21 €
<b>Andouillette beaujolaise</b> (panse de porc de plus de 150 kg) <i>Pork paunch sausage</i>	21 €
<b>Pieds de porc bardés de lard</b> <i>Feet encased breaded pork bacon</i>	21 €
<b>Pieds et paquets sisteronais</b> (pied et panse d'agneau farcie, compotée de tomate) <i>Lamb feet and paunch, stewed tomatoes</i>	21 €
<b>Tripous</b> (panse de veau farcie, compotée de tomates) <i>Veal paunch stuffed, stewed tomatoes</i>	21 €
<b>Rognons de veau à la persillade</b> <i>Veal kidneys with wine sauce</i>	23 €
<b>Pavé de foie de veau français à la persillade</b> <i>Veal liver pad with parsley and garlic</i>	24 €

Prix nets

**Tel : +33 (0)4 79 06 41 82**