

L'Armailly

Restaurant * TIGNES

Les Apéritifs / Appetizers

Kir	(Chignin de Savoie et crème de cassis ou pêche, 12,5 cl)	5 €
Kir de l'Armailly	(vin rosé et crème de pêche de vigne, 12,5 cl)	5 €
Kir Crémant	(crémant de Savoie et crème de cassis, 12,5 cl)	7 €
Kir royal	(champagne et crème de cassis, 12,5 cl)	10 €
Coupe de crémant de Savoie	(12,5 cl)	6 €
Coupe de Champagne	(12,5 cl)	9 €
Martini blanc, Martini rouge, Campari, Suze, Porto	(5 cl) . . .	4 €
Ricard, Pastis des Alpes au génépi et vulnéraire	(2 cl) . . .	4 €
Whisky, Gin, Vodka, Bacardi	. . . (4 cl)	7 €
	Supplément soda	1 €

Les Cocktails

Virgin Mojito	(sans alcool)	7 €
Mojito		9 €
Mojito framboise		9 €
Mojito des Alpes	(au génépi)	9 €
Apérol Spritz	(Apérol, prosecco, eau gazeuse, 15 cl)	9 €
Hugo	(Sirop de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe, citron vert)	9 €
Pink Lady	(coulis de framboise, champagne)	9 €
Cuba libre	(rhum Havana, citron vert et coca)	9 €
Gin Hendrick's	(Gin tonic, concombre, citron, baies de genièvre)	9 €
Americano	(Campari, Martini rouge, eau gazeuse)	9 €

Les Vins AOP au verre (12,5cl) / Glass of wine

BLANC	Chignin	(Savoie)	5 €
	Chignin Bergeron	(Savoie fruité)	6 €
	Petit Chablis	(Bourgogne, sec)	6 €
	Tariquet	(Gascogne, doux)	5 €
ROUGE	Vaqueyras	(Côte du Rhône)	5 €
	Lussac Saint Emilion	(Bordeaux)	6 €

Les Bières Pression / Draft Beers

	Demi (25cl)	Sérieux (50cl)
Blonde Stella	4,00 €	8 €
Blonde Leffe d'Abbaye	4,50 €	9 €
Blanche Hoegarden	4,50 €	9 €

Prix nets

Les Boissons froides / Cold drinks

Sodas : Coca, Coca zero, Fanta, Sprite, Orangina, Fuztea	33 cl	4,00 €
	50 cl	7,00 €
Sirops à l'eau : Fraise, grenadine, citron, menthe, cassis, pêche,	33 cl	2,50 €
Jus de fruits : Orange, pomme, tomate, raisin pétillant	33 cl	4,00 €
Fruits pressés : orange ou citron		6,50 €
Eaux minérales	Evian (still water) 100 cl	6,00 €
	Badoit (sparkling water) 100 cl	6,00 €
	Badoit rouge (very sparkling water) 33 cl	4,00 €

Les Boissons chaudes / Hot drinks

Café expresso , décaféiné	2,30 €
Noisette	2,50 €
Double expresso	4,50 €
Grand café noir	3,30 €
Latte Macchiato	4,60 €
Cappuccino (grand café crème à la mousse de lait)	4,60 €
Café viennois (cappuccino à la chantilly)	5,00 €
Thé en vrac (Ceylan, vert, vert menthe)	4,00 €
Infusion en vrac (verveine, tilleul, tilleul menthe)	4,00 €
Chocolat	4,00 €
Chocolat viennois (chantilly)	5,00 €
Vin chaud maison	4,50 €
Irish coffee	9,00 €

Les Digestifs / Digestives

	2 cl	4 cl
Génépi	3 €	6 €
Cognac, Armagnac, Calvados, Grappa, Marc de Savoie . . .	3 €	6 €
Alcool de poire williams, mirabelle, framboise sauvage	3 €	6 €
Limoncello, Limoncello au génépi	3 €	6 €

Prix nets

A l'apéritif /

L'ardoise de charcuteries (pour 4 pers)/ Assorted delicatessen plate (for 4 p)	20 €
L'ardoise Italienne (Gresisni, speck, parmesan)	15 €

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, parmesan et pesto / <i>Arugula, parmesan, croûtons, pesto</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>	14 €
Assiette de saumon fumé par nos soins / <i>Smoked salmon dish</i>	14 €
Carpaccio de bœuf copeaux de parmesan, roquette, pesto <i>Pickled raw beef with arugula, parmesan and pesto</i>	14 €
Tartare de Thon albacore à sashimi, sauce vierge, graine de sésame <i>Red tuna tartare marinated with condiments oil and sesame seed</i>	14 €
Vitello Tonnato Fines tranches de veau napées de sauce au thon, façon carpaccio <i>Thin slices of veal with tuna sauce, arugula, parmesan et capres</i>	17 €
Duo de la Mer Saumon fumé et Tartare de thon <i>Smoked salmon dish and Red tuna tartare marinated</i>	18 €
Douzaine d'escargots de bourgogne à la persillade <i>12 snails with garlic and parsley butter</i>	18 €
Cuisses de grenouilles à la persillade <i>Frog legs with garlic and parsley butter</i>	18 €
Foie gras Frais poêlé au miel et aux pommes, roquette <i>Duck liver scalops, with honey and apple, arugula</i>	22 €



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 ne sont pas « **faits maison** »

Les Grandes Salades Repas / Main Course Salads
Servies uniquement le midi / Lunch Only

Grande soupe de légumes avec beaufort rapé et croûtons (XXL Vegetable soup)	14 €
Salade du Berger (Chèvre chaud sur toast et jambon sec fumé) <i>Goat's cheese on toast and local cured ham smoked on salad</i>	18 €
Tarte au Beaufort et sa salade verte <i>Beaufort cheese tart with green salad</i>	18 €
Salade Scandinave (salade, saumon fumé, oignons, câpres, toasts) <i>Green salad, smoked salmon, onions, capers, toasts</i>	18 €
Salade César (salade romaine, filet de poulet, croûtons, parmesan, sauce césar) <i>Caesar salad : salad, chicken breast, croutons, parmesan, caesar dressing</i>	18 €
Tomate Burrata (Mozzarella au cœur crémeux, pesto, tomates, jambon sec fumé) <i>Creamy mozzarella (italian cheese), pesto, tomato, local cured ham</i>	20 €
Assiette de l'Armailly (Salade, tomates, tarte au beaufort, jambon sec fumé, Chèvre chaud sur toast, petite tartiflette.) <i>Green salad, beaufort cheese tart, local cured ham, goat's cheese, little tartiflette</i>	22 €

L'assiette Végétale / Végi plate

Steaks d'épautre (spelled) et provolone, boulgour légumes, quinoa chili servis avec des tortellonis VEGAN (quinoa et épinards/spinach)	25 €
--	------

Les Pâtes / Pasta

Lasagnes à la bolognaise / Beef meat lasagna	19 €
---	------

Les Poissons / Fishs

Fish'n chips : filet de cabillaud pané, frites, salade et sauce tartare	20 €
Filet de truite saumonée de montagne, sauce vierge froide, quenelle de truite fumée <i>Salmon mountain trout filet with cold condiments sauce, quenelle of smoked trout</i>	24 €
Cuisses de grenouilles à la persillade <i>Frog legs with garlic and parsley butter</i>	25 €
Steak de thon (albacore à sashimi) juste saisi, sauce vierge froide <i>Bluefin tuna steak lightly grilled on both sides with cold condiments sauce</i>	28 €
Grand Tartare de Thon (albacore à sashimi), sauce vierge, graine de sésame <i>Red tuna tartare marinated with condiments oil and sesame seed</i>	28 €

Sauce vierge : marinade aux deux huiles et balsamique, condiments (câpres, onions), persil, thym.



Les Viandes Maturées, à la plancha / Meats

Toutes nos **Viandes** sont servies avec **un** accompagnement au choix :
salade verte, frites, gratin dauphinois, ratatouille

Side dish : green salad or french fries or gratin dauphinois or ratatouille

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 Ail & Persil / garlic butter 2 €

Sauce Girolles / chanterelle sauce 5 €

Le Bœuf / Beef

Steak tartare au couteau (250 g), frites et salade 23 €
Raw minced steak with french fries and salad

Carpaccio des Pouilles, avec Burrata entière frites et roquette 25 €
Pickled raw beef with Burrata creamy cheese, french fries and arugula

Contre filet de Boeuf (260 g) / Sirloin steak 23 €

Filet de bœuf (220 g) / Beef tenderloin

- **Nature** / nature 29 €

- **Aux girolles** / with chanterelle mushrooms sauce 34 €

Le Bœuf Black Angus / Black Angus Beef

Entrecôte (260 g) / Rib of beef 28 €

Picanha (260 g) / Picanha 29 €

Côte de bœuf (1 kg) pour 2 personnes / Rib of beef for 2 peoples 72 €

L'Agneau/ Lamb

Faux filet d'Agneau façon Magret (200 g), beurre Ail & persil 29 €
Sirloin steak of lamb like a breast, with garlic butter



Les Viandes / Meats

Toutes nos **Viandes** sont servies avec **un** accompagnement au choix :
salade verte, frites, gratin dauphinois, ratatouille
Side dish : green salad or french fries or gratin dauphinois or ratatouille

Le Veau/ Veal

Vitello Tonnato Servi froid façon carpaccio Fines tranches de veau napées de sauce au thon, roquette, parmesan, câpres <i>Cold thin slices of veal with tuna sauce, arugula, parmesan, capers</i>	25 €
Rognons de veau servis rosés, à la persillade <i>Veal kidneys served dew in parsley and garlic sauce</i>	26 €
Tête de veau sauces grébiche et ravigote, pommes vapeur <i>Calf's head with sauces and boiled potatoes</i>	26 €
Ris de veau aux girolles <i>Veal sweet breads with chanterelle sauce</i>	34 €

Le Porc/ Pork

Diots de savoie au Chignin et oignons (<i>servi uniquement le midi</i>) <i>Pork local sausages with onion and white wine sauce (only lunch time)</i>	18 €
Noix de joue de porc confites <i>Confit pork cheeks</i>	24 €
Pluma ibérique pata negra « de bellota » , simplement grillé <i>Iberian pluma piece of savage pork, simply grilled</i>	28 €

La Volaille/ Poultry

Filet de poulet fermier (sans peau) / <i>Prime chicken fillet</i>	
- Nature / <i>nature</i>	20 €
- Aux girolles / <i>with chanterelle sauce</i>	25 €
Magret de canard ENTIER / <i>ENTIRE duck fillet</i>	
- Grillé / <i>grilled</i>	25 €
- Au miel et aux pommes / <i>honey and apple</i>	28 €



Les Spécialités

Le midi en extérieur : Uniquement sur réservation / Outside at lunch time : only with a booking

Le soir : servies jusqu'à 21h00 / Evening till 9pm

Les Spécialités Savoyardes / Cheese specialties

Tartiflette	20 €
<i>Onions, diced bacon, cream, potatoes and melted reblochon</i>	
Tartiflette royale, avec salade verte et jambon sec fumé	24 €
<i>Tartiflette with green salad and local cured ham</i>	
Fondue savoyarde au beaufort et au Chignin (min 2 pers)	23 €/pers
<i>Savoyard cheese fondue with beaufort cheese and white wine (2 peoples minimum)</i>	
Les Raclettes fermières de montagne (min 2 pers/2 peoples minimum) servient à l'ancienne, pomme de terre & fromage à volonté sur place	
La Traditionnelle	25 €/pers
<i>Charcuteries, condiments / Delicatessen trade, melted cheese, potatoes and pickles</i>	
La Rafinée	35 €/pers
<i>Saumon fumé, viande de bœuf séchée, filet de poulet fermier, condiments Smoked salmon, dry beef meat, prime chicken fillet, melted cheese, potatoes and pickles</i>	
La Veggie	25 €/pers
<i>Poivrons, tomates et légumes confits, champignons frais et condiments Candied peppers, tomatoes and vegetables, mushrooms, pickles, melted cheese and potatoes</i>	
Supplément de charcuterie / extra delicatessen trade	5 € /pers
Bol de salade verte / extra green salad	3 € /pers

Les Spécialités de viandes / Meat specialties

Pierrade de bœuf 250 gr/pers (min 2 pers/2 peoples minimum)	25 €/pers
<i>avec ses sauces et un accompagnement au choix Thin strips of beef to grill yourself on a hot stone with sauces and one garnishing</i>	
Pierrade Royale : bœuf, porc ibérique, agneau, canard 300 gr/pers (min 2 pers/2 peoples minimum)	35 €/pers
<i>avec ses sauces et un accompagnement au choix Thin strips of beef, pork, lamb, duck to grill yourself with sauces and one garnishing</i>	
Supplément de viande de bœuf / Extra beef meat	5 € /pers



Les Desserts et Pâtisseries / Deserts & Pastries

Assiette de fromage / <i>Assortment of local cheese</i> Chèvre, raclette, reblochon, beaufort	9 €
Faisselle de la Ferme de Val d'Isère / <i>Fresh 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 miel / <i>with cream and honey</i>	7 €
Cheese Cake au citron <i>Lemon cheese cake</i>	9 €
Tarte aux myrtilles et crème chantilly <i>Blueberry pie with whipped cream</i>	9 €
Tarte chaude des demoiselles Tatin et glace crème fraîche d'Isigny <i>Upside down apple pie with fresh ice cream from Isigny</i>	9 €
Crème brûlée <i>Crème brulée</i>	9 €
Fondant au chocolat, glace vanille et crème anglaise <i>Chocolat fondant with vanilla ice cream and custard cream</i>	9 €
Crumble aux pommes et framboise, glace vanille <i>Apple & strawberries crumble with vanilla ice cream</i>	9 €
Tiramisu traditionnel <i>Traditional tiramisu</i>	9 €
Profiterole à la glace vanille et sauce chocolat <i>Profiterole with ice cream vanilla and hot chocolate sauce</i>	9 €
Double Crème de la Gruyère, Myrtilles et éclat de meringues <i>Double cream of Gruyère, blueberries and meringue</i>	12 €
Le Café Gourmand <i>Gourmet Coffee (coffee with small deserts)</i>	12 €



Les Glaces des Alpes / Ice Cream

élaborées par un maître artisan glacier

Les coupes de Glaces / Ice cream cups

Glace enfant (du menu enfant)	3,00 €	Supplément chantilly / <i>extra whipped cream</i>	1,50 €
Coupe 2 boules / 2 balls	5,00 €	Supplément boule de glace / <i>extra ball ice cream</i>	2,50 €
Coupe 3 boules / 3 balls	6,50 €		

Parfums : Nuty, chocolat, café, vanille, citron, fraise, framboise, marron, crème fraîche d'Isigny

Flavors : Nuty, chocolate, coffee, vanilla, lemon, strawberry, raspberry, chestnuts, fresh cream Isigny

Coupes traditionnelles / Traditional cups

Avec Chantilly / with whipped cream

Chaperon rouge (glaces fraise, glace framboise et des fruits rouges)	9 €
<i>Strawberry and raspberry ice cream and blueberries fruits</i>	
Dame blanche (glaces vanille et sauce chocolat)	9 €
<i>Vanilla ice cream and chocolat sauce</i>	
Chocolat Liégeois (glaces chocolat et vanille et sauce chocolat)	9 €
<i>Chocolate ice cream and chocolat sauce</i>	
Café Liégeois (glaces café et vanille et sauce café)	9 €
<i>Coffee ice cream and coffee sauce</i>	
Ardéchoise (glaces marron, vanille, crème de marron et éclat de meringue)	9 €
<i>Vanilla and chestnuts ice cream, chestnuts cream and meringue</i>	
Nut' ella (glaces Nuty, vanille et du Nutella)	9 €
<i>Vanilla and chestnuts ice cream and chestnuts cream</i>	

Coupes arrosées / Alcohol laced cups

Coupe Colonel (sorbet citron arrosé de vodka / lemon ice cream and vodka)	9 €
Coupe Framboise (sorbet framboise arrosé d'alcool de framboise/ raspberry)	9 €

Menu de l'Armailou 12 €

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

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

Glace



Prix nets

L'Armailly

Restaurant * TIGNES

Carte restreinte

ENTREES

Grande soupe de légumes avec beaufort rapé et croûtons (XXL Vegetable soup)	14 €
Carpaccio de bœuf copeaux de parmesan, roquette, pesto <i>Pickled raw beef with arugula, parmesan and pesto</i>	14 €
Douzaine d'escargots de bourgogne à la persillade / 12 garlic snails	18 €
Grande salade du Berger (Chèvre chaud et jambon sec fumé) <i>Goat's cheese salad and smoked cured ham</i>	18 €
Grande salade César (salade romaine, filet de poulet, croûtons, parmesan, sauce césar) <i>Caesar salad : salad, chicken breast, croutons, parmesan, caesar dressing</i>	18 €

PLATS

Lasagnes à la bolognaise / Beef meat lasagna	19 €
Tartiflette Onions, diced bacon, cream, potatoes and melted reblochon	20 €
Fish'n chips (frites, salade) : filet de cabillaud pané, frites, salade et sauce tartare	20 €
Steak tartare au couteau (250 g), frites et salade <i>Raw minced steak with french fries and salad</i>	23 €
Contre filet (260 g), frites / Sirloin steak with french fries	23 €
Filet de poulet fermier aux Girolles (sans peau) avec frites <i>Prime chicken fillet with chanterelle sauce, with french fries</i>	25 €
Pluma ibérique pata negra « de bellota », simplement grillé avec frites <i>Iberian pluma piece of savage pork, simply grilled, with French fries</i>	28 €

PIZZAS

Marguerite : tomates, fromage	13 €
Reine : tomates, fromage, jambon blanc, champignons, olives	15 €
Paysanne : tomates, fromage, jambon blanc, lardons, chorizo	15 €
Fromagère : tomates, fromage, fromage de chèvre, raclette, Beaufort	16 €
Calzone : tomates, fromage, jambon blanc, champignons, œuf Servi avec une salade Mixte	20 €

DESSERTS A LA CARTE

Le Restaurant informe son aimable clientèle que la carte complète est servie
Tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 21h00

En dehors de ces horaires, la cuisine vous propose cette carte restreinte.



Prix nets