

LA TAVOLA DU CHALET DU TORNET

RESTAURANT—GLACIER—APÉRO



LES DESSERTS

Tiramisu Tradizione	6.50 €
Panna cotta à la mangue	6.50 €
Café et ses mignardises	7.50 €
Thé et ses mignardises	8.50 €

Planche Apéro italienne

14.00 €

LES SALADES (conseillées comme plat)

Lucia	16.50 €
Focaccina sur burrata, salade, tomates cerises, spianata, jambon cru, trio de légumes grillés et oignons rouges	
Italienne	16.00 €
Salade, jambon cru, mozzarella di buffala, melon, tomates cerises et parmesan	
Adriatica	17.00 €
Salade, crevettes, focaccina, tomates cerises, concombre, mangue, menthe fraîche	
Salade de poulpe persillée	16.00 €
avec sa sauce à l'huile d'olive citronnée et ses pommes de terres	
Salade d'accompagnement	4.50 €

LES PLATS CHAUDS

Risotto crémeux jaune au gorgonzola et truffe	16.00 €
Risotto de la mer aux calamars, crevettes et palourdes	18.00 €
Risotto végétarien (courgettes, poivrons, aubergines et tomates cerises)	16.00 €
Carbonara revisitée du chef aux lardons et asperges de saison	16.00 €
Penne à la crème de truffe et speck	18.00 €
Linguine à la crème d'asperges et crevettes sur un lit de burrata et menthe fraîche	19.50 €
Linguine aux palourdes, courgettes, crevettes, tomates cerises et feuilles de basilic fraîches	18.00 €
Tartare de bœuf à l'italienne, mozzarella, tomates séchées, frites salade	21.00 €



Authentique Escalope de veau à la milanaise	22.00 €
Faux filet à l'ail et romarin (250g)	21.00 €
Poulpe grillé à la plancha	22.00 €

Servi avec des légumes grillés et des pâtes à la tomate ou des frites

LES BURGERS DU CHALET

Le 150 : Pain à burger, steak haché 150g, salade, emmental, oignons rouges, tomates, frites, salades	16.00 €
Le 240 : Pain à burger, 240g de steak haché, salade, fontina, oignons rouges, tomates et jambon cru italien, frites, salade	20.00 €

LES PIZZAS (Uniquement le soir)

Afin de vous offrir une belle évasion gustative toutes les pizzas sont garnies avec de la Mozzarella Appellation « Fiore di Latte »

Marguerita : tomate, mozzarella, basilic	9.00 €
Jambon : tomate, jambon blanc, mozzarella	10.00 €
Royale : tomate, jambon, champignons, mozzarella	11.50 €
Capricciosa : tomate, jambon, spianata (saucisse piquante) champignons, artichauts, mozzarella, olives	14.00 €
4 stagioni : tomate, jambon, champignons, artichauts, olives, mozzarella	13.00 €
Sorrentina : tomate, anchois, câpres, mozzarella, origan, olives	11.50 €
La Tavola : buffalo, stracchino, tomates cerises, roquette, jambon cru, huile de truffe	14.50 €
La Spezia : tomate, mozzarella, champignons, jambon, spianata, œuf, mozzarella	14.00 €
La Balma : tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, parmesan, tomates cerises, buffalo, huile de truffe	14.50 €
Cali : tomate, mozzarella, gorgonzola, oignons rouges, speck	14.00 €
Salmone : saumon, crème, roquette, mozzarella, huile d'olive citronnée	14.00 €
4 fromages : tomate, mozzarella, gorgonzola, fontina, strachino	14.00 €
Diavola : tomate, spianata (saucisse piquante) mozzarella, origan	12.50 €
L'épicurienne : tomate, jambon, chair à saucisse, spianata, mozzarella, œuf, parmesan	14.50 €
Végétarienne : tomate, trio de légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons), champignons, artichauts, roquette, mozzarella	14.00 €
Calzone : mozzarella, jambon, champignons, œuf	12.50 €
Milo : pointes de crème d'asperge, jambon, chèvre, miel, mozzarella	14.00 €
Supplément légumes	1.00 €
Supplément charcuteries ou fromages	1.50 €

MENU DU JOUR (Uniquement en semaine, le midi)

Entrée, plat, dessert, café
14.90 €

Plat du jour
9.90 €

Entrée - Plat
ou

Plat - Dessert
11.90 €

Suivez notre actualité



Tél :
04.50.63.95.24

MENU ENFANTS 10.00 €

Sirop à l'eau
Jambon blanc, Frites
ou
penne à la tomate
ou
Petite pizza jambon
(Uniquement le soir)

Petit pot glace
chocolat/vanille
ou
vanille/fraise

LES COUPES GLACÉES 7.50€

Café liégeois

2 boules café, 1 boule vanille, espresso, crème fouettée et nappage café

Chocolat liégeois

2 boules chocolat, 1 boule vanille, crème fouettée et nappage chocolat

Poire belle Hélène

1 boule vanille, 1 boule poire Williams de la région Rhône-Alpes, poire au sirop, nappage chocolat, crème fouettée, coulis de framboise et amandes effilées

Dame blanche

3 boules vanille, nappage chocolat et crème fouettée

Exotica

1 boule ananas du Costa Rica, 1 boule mangue d'Alfonso d'Inde, 1 boule chocolat Suisse, mangue fraîche, crème fouettée et coulis de mangue

Saveur d'été

1 boule framboise, 1 boule litchi de la Réunion, 1 boule cassis, crème fouettée et coulis de framboise

L'agrumes

1 boule orange sanguine, 1 boule citron de Sicile, 1 boule mandarine d'Espagne et crème fouettée

L'after eight

2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat Suisse, crème fouettée, nappage chocolat et 1 after eight

Pêche melba

1 boule vanille, 1 boule pêche de vignes, pêche au sirop, crème fouettée et coulis de framboise

L'abracadabra

1 boule de macadamia dulce de Leche, 2 boules caramel beurre et sel de Guérande, crème fouettée et nappage caramel

La gourmande

1 boule caramel beurre et sel de Guérande, 1 boule nougat de Montélimar, 1 boule vanille, crème fouettée et nappage caramel

La bounty

2 boules coco, 1 boule chocolat, copeaux de coco, crème fouettée et nappage chocolat

LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES 8 €

Colonel

2 boules citron de Sicile et vodka

Williamine

2 boules poire Williams de la région Rhône-Alpes et liqueur de poire

La tinaccia

2 boules citron de Sicile et limoncello

L'iceberg

2 boules menthe-chocolat et Get 27