

CARTE DU SOIR

SANTALUCIA
RESTAURANT SAVOYARD ATYPIQUE

LES SALADES

SALADE MONTAGNARDE - 16€

(salade, tomate, noix, jambon cru, toast de reblochon et oignon rouge)

SALADE CÉSAR - 16€

(salade, tomate, oignon rouge, poulet pané, croûton, parmesan, sauce César)

SALADE BURRATA - 18€

(burrata, concassé de tomate chaud, jambon cru, pesto maison)

NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES



LA FONDUE SAVOYARDE SERVIE DANS SA MICHE DE PAIN ET SA SALADE VERTE

(MIN 2 PERS) PRIX PAR PERSONNE :
NATURE 20€ - AUX CÈPES 23€

LA RACLETTE TRADITION

(MIN 2 PERS) PRIX PAR PERSONNE - 23€

Servie avec charcuterie, pommes de terre, salade verte et condiments



LA RACLETTE VÉGÉTARIENNE

(MIN 2 PERS) PRIX PAR PERSONNE - 23€

Servie avec pommes de terre et légumes de saison

LA TARTIFLETTE ET SA SALADE VERTE - 19€

(pommes de terre, reblochon, lardons, oignon, crème)

LA CROZIFLETTE ET SA SALADE VERTE - 19€

(crozets, reblochon, lardons, oignon, crème)

LA MATOUILLE DUO SERVIE DANS SA MICHE DE PAIN

(MIN 2 PERS) PRIX PAR PERSONNE - 23€

Tome des Bauges fondue, ail, vin blanc de Savoie avec pommes de terre, salade, charcuterie et quartiers de pomme

LA MATOUILLE À PARTAGER

30 MN DE PRÉPARATION

(POUR 4 PERS.) PRIX PAR PERSONNE - 22€

Une Tome des bauges fondue avec de l'ail et du vin blanc de Savoie.
Servie avec pommes de terre, salade, charcuterie et quartiers de pomme



BOÎTE CHAUDE DE FROMAGE FONDUE - 23€

Servie avec pommes de terre et salade

SUPPLÉMENT CHARCUTERIE - 6.50€

NOS VIANDES

LES DIOTS DE SAVOIE SAUCE AU VIN BLANC - 19€

Servies avec polenta gratinée à la raclette

PIÈCE DU BOUCHER AVEC SAUCE AU CHOIX - 24€

(gorgonzola, truffe, poivre)

Garniture au choix : salade, frite, polenta

ESCALOPE DE VEAU GRATINÉE AU GORGONZOLA - 22€

Garniture au choix : salade, frite, polenta

PORTION DE FRITES - 6€

SALADE VERTE - 4.50€

Un "décapadiot" = une personne de grande taille peu agile mais suffisamment grande pour décrocher les diots, saucisses savoyardes, pendus au plafond.

NOS PÂTES

LINGUINE OU TAGLIATELLE SELON ARRIVAGE

SAUCE BOLOGNESE AL RAGÙ - 17€

Préparé dans notre meule de parmesan

 **SAUCE CRÉMEUSE AU GORGONZOLA - 17€**

LES VÉRITABLES BOULETTES DE LA MAMA - 18€

 **RAVIOLE DU DAUPHINÉ SAUCE À LA TRUFFE - 18€**

NOS BURGERS

ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET SALADE VERTE

SAVOYARD CLASSIQUE - 17€

(steak haché, sauce cocktail maison, tomate, oignon rouge, raclette, cornichon, salade, buns)

SAVOYARD CHICKEN - 17€

(poulet pané, sauce cocktail maison, tomate, oignon rouge, raclette, cornichon, salade, buns)

 **SAVOYARD VÉGÉTARIEN - 18€**

(palet végétal, sauce blanche maison, fromage de chèvre, tomate, oignon rouge, cornichon, salade, buns)

Le "Dahu" = animal sauvage se promenant sur les versants. On dit qu'il a les pattes d'un même côté, beaucoup plus courtes. Ça l'oblige toujours à avancer dans le même sens collé au flan de montagne car si ses pattes trop courtes se retrouvent dans la pente il risque une bonne glissade !

MENUS ENFANTS

JUSQU'À 10 ANS - 12€

**PATES BOLOGNAISES,
NUGGETS POULET OU STEACK HACHÉ FRITES**

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

1 BOISSON

(sirop à l'eau, diabolo ou canette au choix)

NOS DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON - 7€

TIRAMISU CAFÉ OU FRUITS ROUGES - 7€

PANNA COTTA FRUITS ROUGES - 7€

TARTE AUX MYRTILLES - 7€

PANGELATO (PAIN BRIOCHÉ, GLACE VANILLE) - 7€

Nappage au choix : nutella, crème de marron, caramel beurre salé,
myrtilles, chocolat, speculos, miel

***SUPPLÉMENT TOPPING NOISETTES CONCASSÉES - 0.50€**

***“La plioze du matin n'a jamé arête lou pèlerin.” Patois.
La pluie du matin n'a jamais arrêté le pèlerin.***

LES COUPES GLACÉES

LA DAME BLANCHE - 7.50€

(glace vanille, nappage chocolat, chantilly, copeaux de chocolat et amandes grillées)

LA BANANA SPLIT - 9€

(glace fraise, chocolat, vanille, chantilly, nappage chocolat et topping)

LE COLONEL - 7.50€

(sorbet citron, vodka)

LA MILKA - 8€

(glace coco, glace caramel beurre salé, crème de marron, chantilly et amandes grillées)

NOS GLACES

FABRICATION ARTISANALE

PARFUMS :

Vanille, café, chocolat, fraise, citron, myrtille, caramel beurre salé, noix de coco

COUPE 1 BOULE - 3€

COUPE 2 BOULES - 5.50€

BOULE SUPPLÉMENTAIRE - 2€

NAPPAGE AU CHOIX - 1€

Nutella, crème de marron, caramel beurre salé, myrtilles, chocolat, speculos, miel, chantilly

 = VÉGÉTARIEN