

La Carte du MezTiva

Entrées

TOMATES BURRATA 	16€
Tomates à l'ancienne, burrata crémeuse Pesto basilic, roquette et gressin à la truffe	
CARPACCIO DE POULPE	14€
Marinade citron, coriandre, pâte de sésame et basilic	
TERRINE DE CAMPAGNE À LA VOLAILLE	12€
Cornichons et toasts	
PLATEAU DE MEZZE MÉDITERRANÉEN 	18€
Wrap croustillant, houmous, tzatziki, salade shirazi, falafels, aubergines rôties épicées, bâtonnets de concombres et carottes	
LES PLANCHES DU MEZTIVA 	20€
Charcuterie / Fromage / Mixte	

Plats

MAGRET DE CANARD RÔTI (350G)	36€
Jus de viande au vinaigre de framboise Gratin dauphinois et petits légumes glacés au beurre	
FILET DE DORADE GRILLÉ 	24€
Sauce aioli à l'ail des ours, riz pilaf et lamelles de poivrons confits	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	26€
Sauce cocktail, frites, salade et condiments	
SALADE DU BERGER  	23€
Salade, croustillants de Reblochon, croûtons, noix, pommes, graines de tournesol, graines de courge, cranberries et baies de goji	
LE BURGER SAVOYARD  	28€
Option végétarienne sur demande Steak haché, Reblochon, lard grillé, sauce barbecue, confit d'oignons, concombres marinés, servi avec frites & salade	

LE MEZTIVA CLUB SANDWICH	24€
Poulet mariné aux herbes, œufs durs, salade romaine, oignons confits, tomates, mayonnaise aux tomates confites & frites	
ASSIETTE DE LÉGUMES  	18€
Légumes du moment et riz pilaf	
RIGATONI 	24€
Sauce au choix : - Marinara (tomates cerises confites, basilic) et stracciatella - Crème de basilic, pignons de pin torréfiés et stracciatella	



Produits locaux



Plat végétarien



Vegan

Liste des allergènes disponible sur demande

Origine des viandes : FR / UE

Prix nets service compris

Tous nos produits sont faits maison et élaborés sur place, à l'exception de nos pains burger

Menu

Entrée + Plat OU Plat + Dessert - 32€

Entrée+ Plat+ Dessert - 46€

Entrées	Plats	Desserts
PETITE ASSIETTE MEZZE	SALADE DU BERGER	CHEESECAKE
CARPACCIO DE POULPE	FILET DE DORADE	TRIO DE CRÈMES BRÛLÉES
TERRINE DE VOLAILLE	CLUB SANDWICH	MOELLEUX CHOCOLAT

Le plateau du Berger

SÉLECTION DE FROMAGES LOCAUX 	12€
--	-----

Desserts Maison

TRIO DE CRÈMES BRÛLÉES	10€
Dégustation de crèmes brûlées : fève tonka, pistache, framboise	
CHEESECAKE	10€
Spéculoos et fruits rouges	
COEUR DES CIMES	12€
Moelleux au chocolat, cœur coulant praliné, glace vanille, crème anglaise au chocolat dulce et chantilly	
TARTE AUX FRAMBOISES	12€
Pâte sablée aux noisettes, confit de framboise, framboises fraîches et crème fraîche à la vanille	
COUPE GLACÉE AU CHOIX	DE 12€ À 15€
Dame Blanche, Mont-Blanc etc...	
Boule de glace: 1 boule : 3€ / 2 boules 5€ / 3 boules 7€	

Kids Menu

Plat, Dessert et Boisson au choix* - 16€

Plats

Desserts

Pâtes orechiette sauce au choix : Pesto-Tomate-Crème jambon Beaufort 	Cookie pépites de chocolat
Poisson du moment	Muffin cœur coulant du moment
Steak haché ou pané végétarien 	1 boule de glace au choix
Nuggets de poulet	
Fish & chips	

Accompagnement au choix (sauf pâtes) :
riz, frites, légumes, gratin dauphinois
*Hors jus de fruits Alain Milliat



Meztiva Menu

Starters

BURRATA TOMATOES 	16€
Old tomatoes, creamy burrata, basil pesto, arugula and truffle breadstick	
OCTOPUS CARPACCIO	14€
Lemon marinade, coriander, sesame paste and basil	
COUNTRY-STYLE CHICKEN TERRINE	12€
Pickles and toasted bread	
MEDITERRANEAN MEZZE PLATTER 	18€
Crispy wrap, hummus, tzatziki, Shirazi salad, falafels, smoked roasted eggplant, cucumber and carrot sticks	
MEZTIVA'S BOARDS TO SHARE 	20€
Charcuterie / Cheese / Mixed	

Main Courses

DUCK MAGRET (350G)	36€
Meat jus with raspberry vinegar, Gratin dauphinois and butter-glazed baby vegetables	
SEA BREAM FILLET 	24€
Wild garlic aioli, pilaf rice, and candied peppers slices	
BEEF TARTARE	26€
Cocktail sauce, fries, salad and condiments	
SHEPHERD'S SALAD  	23€
Lettuce with crispy Reblochon, croutons, walnuts, apples, sunflower and pumpkin seeds, cranberries and goji berries	
SAVOYARD BURGER  	28€
Vegetarian option available on request Minced beef, Reblochon, bacon, barbecue sauce, caramelised onions, gherkins & Fries, lettuce	
MEZTIVA'S CLUB SANDWICH	24€
Herb-marinated chicken, eggs, lettuce, caramelised onions, heirloom tomatoes, sun-dried tomato mayonnaise & Fries	
VEGETABLE PLATTER  	18€
Seasonal vegetables and pilaf rice	
RIGATONI 	24€
Sauce of your choice : - Marinara (candied cherry tomatoes, basil) and stracciatella - Basil cream, roasted pine nuts and stracciatella	

Menu

Starter + Main course OR Main course + Dessert : 32€
Starter, Main course & Dessert of your choice- 46€

Starters Main courses Desserts

Small plate mezze	Club Sandwich	Cheesecake
Octopus carpaccio	Shepherd's salad	Trio of crème brûlées
Chicken terrine	Sea bream fillet	Chocolate lava cake

Cheese Platter

A SELECTION OF LOCAL CHEESES 	12€
--	-----

Homemade Desserts

TRIO OF CRÈME BRÛLÉES	10€
Tasting of 3 crème brûlées : tonka bean, pistachio, raspberry	
CHEESECAKE	10€
Speculoos and red berries	
CHOCOLATE LAVA CAKE	12€
Molten praline centre, vanilla ice cream, dulce de leche chocolate custard and whipped cream	
RASPBERRY TART	12€
Hazelnut shortcrust pastry, raspberry confit, raspberries and vanilla cream	
ICE-CREAM OF YOUR CHOICE	FROM 12€ TO 15€
Dame Blanche, Mont-Blanc etc...	
Scoops : 1 scoop 3€ / 2 scoops 5€ / 3 scoops 7€	

Kids Menu

Dish, Dessert & Drink of your choice*
16€

Main Courses

Desserts

Orecchiette pasta with a choice of sauce: Pesto-Tomato-Cream ham and Beaufort Fish of the day Minced beef or vegetarian steak  Chicken nuggets Fish and chips	Chocolate chip cookie Molten-centre muffin of the day 1 scoop of ice cream of your choice
---	---

Side dishes of your choice (excluding pastas) :
rice, chips, vegetables, gratin dauphinois
*Excluding Alain Milliat fruit juices

