

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 - 42€

Entrées	Plats	Desserts
Petite assiette mezza	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 orecchiette sauce au choix :
Pesto-Tomate-Crème jambon Beaufort 
Poisson du moment
Steak haché ou pané végétarien 
Nuggets de poulet
Fish & chips




Cookie pépites de chocolat
Muffin coeur coulant du moment
1 boule de glace au choix

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€
Wrap croustillant, houmous, tzatziki, salade shirazi, falafels, aubergines rôties fumées, bâtonnets de concombres et carottes
- 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 - 42€

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

