

La Carte du Meztiva

Entrées

FOIE GRAS

Terrine de foie gras à la pomme confite aux 4 épices et son petit pain

SOUPE À L'OIGNON

Confit d'oignon au bouillon de légumes et balsamique, toast au fromage de Savoie gratiné

ENTREMET DE CRABE

Toast brioché au beurre, émietté de crabe, mayonnaise de langoustine, condiment oignon et radis, salade, émincés de haddock fumé

PLATEAU DE MEZZE

Houmous à la courge, pesto de noix et yaourt grec à la figue, wrap croustillant et chips de riz, bâtonnets de carottes, falafels de betterave, fenouil confit au miel et thym

LES PLANCHES DU MEZTIVA

Charcuterie / Fromage / Mixte

16€

12€

12€

18€

24€

Plats

AVOCADO TOAST

Option végétarienne sur demande

Pain de campagne grillé à l'huile d'olive, crème Philadelphia ail et fines herbes, haddock fumé, avocat, fruits de la passion et grenade, mélange de graines, sauce balsamique

FILET DE TRUITE

Filet de truite cuit meunière, viennoise aux amandes et coriandre, purée de pommes de terre et petits légumes au beurre

JARRET DE BOEUF CONFIT 48H

Jus de viande au vin rouge monté au beurre, réduction de crème, carottes, champignons et oignons grelot rôtis, servis avec des trofie Liguri gratinées

SALADE DU BERGER

Salade, carottes et choux rouge râpés, poire, dés de Beaufort, croûtons, noix, et croustillant de truffe. Mélange de graines : tournesol, courge, cranberries et baies de goji, sauce balsamique

LE BURGER SAVOYARD

Option végétarienne sur demande

Au choix : Steak limousin - Pané de poulet - Steak vegan

Pain burger brioché, Reblochon, lard grillé, salade, confit d'oignons rouges et concombres marinés. Sauce au poivre, frites

LE MEZTIVA CLUB SANDWICH

Pain de mie toasté, poulet mariné paprika et origan, mayonnaise à l'ail confit, œufs durs, salade romaine, tomates confites, frites

ASSIETTE DE LÉGUMES

Purée de pommes de terre, mini-légumes, fèves et fenouil confit au miel et thym, sauce aux champignons

FUSILLONE

Pâtes fusillone, sauce au choix :

- Marinara (tomate, carotte, céleri) et tomates confites
- Crème de champignons, morilles poêlées, pignons de pin torréfiés

Accompagnement supplémentaire (+6€)

Frites, purée de pommes de terre, mini-légumes, pâtes trofie Liguri gratinées, orecchiette

26€

32€

32€

26€

28€

24€

18€

24€

Menu

Formule 2 plats - 38€

Entrée, Plat & Dessert au choix - 48€

Entrées

FOIE GRAS

ENTREMET DE CRABE

SOUPE À L'OIGNON

Plats

FILET DE TRUITE

JARRET DE BOEUF

SALADE DU BERGER

Desserts

ENTREMET CHOCO

LE MONT-JOLY

TARTE AUX POMMES

Le plateau du Berger

SÉLECTION DE FROMAGES LOCAUX

14€

Desserts maison

TRILOGIE DE CRUMBLES

Assortiment de 3 crumbles : pomme, banane et poire-chocolat

10€

MONT-JOLY

Chantilly vanille, crèmeux marron, meringue, cœur coulant à la mangue, coulis de fruits exotiques

12€

ENTREMET CHOCOLAT

Sablé cacao, cœur praliné, crèmeux chocolat, sauce chocolat et noisettes caramélisées

12€

TARTE AUX POMMES

Pâte feuilletée, pommes, caramel au beurre salé et glace vanille

10€

COUPE GLACÉE AU CHOIX

Dame Blanche, Mont-Blanc etc...

Boule de glace: 1 boule : 3€ / 2 boules 5€ / 3 boules 7€

DE 12€ À 15€

Kids Menu

Plat, Dessert et Boisson*

16€

Plats

- Pâtes orecchiette sauce au choix :
Pesto / Tomate / Crème jambon fromage
- Poisson du moment
- Steak haché ou pané végétarien
- Nuggets de poulet
- Tenders de poisson

Desserts

- Cookie 3 chocolats
- 1 boule de glace au choix

Accompagnement au choix :

riz, pâtes, frites, légumes, purée de pommes de terre
(Pas d'accompagnement avec le plat de pâtes orecchiette)

*Sirop à l'eau ou jus de fruit granini au choix



Produits locaux Plat végétarien Vegan

Origine des viandes : FR / UE

Option végétarienne disponible sur demande

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place, à l'exception du pain burger.

Liste des allergènes disponible sur demande
Prix nets service compris

Meztiva Menu

Starters

FOIE GRAS	16€
Foie gras terrine, four-spice candied apple, salad and bread roll	
FRENCH ONION SOUP 	12€
Traditional French onion soup with balsamic vinegar, toasted bread and gratinated Savoie cheese	
CRAB BRIOCHE TOAST	12€
Toasted brioche, shredded crab meat, langoustine mayonnaise, onion and radish relish, rocket and smoked haddock	
MEZZE PLATTER 	18€
Squash hummus, walnut pesto and Greek yoghurt with fig, crispy rice paper with rice chips, carrot sticks, beetroot falafel, fennel confit with honey and thyme	
MEZTIVA'S BOARDS	24€
Charcuterie / cheese / mixed board	

Main Course

AVOCADO TOAST  <i>Option végétarienne sur demande</i>	26€
Toasted country-style bread with olive oil, Philadelphia cream cheese and fresh herbs, smoked haddock, avocado, mixed grains, balsamic dressing and seeds	
TROUT FILLET 	32€
Trout fillet with meunière butter, almond crumble, mashed potatoes and baby vegetables glazed with butter	
48H BRAISED BEEF SHANK	32€
Red wine and butter-mounted meat jus, cream reduction, roasted carrots, mushrooms and pearl onions, served with gratinated trofie Liguri pasta	
SHEPERD'S SALAD  	26€
Salad, carrots, red cabbage, pear, Beaufort cheese, croutons, walnuts, truffle crisp. Mixed seeds and balsamic dressing	
SAVOYARD BURGER   <i>Vegetarian option available upon request</i>	28€
<i>Choice of: Limousin beef steak – Breaded chicken – Vegan steak</i> Brioche bun, Reblochon cheese, grilled bacon, salad, red onion confit and pickled cucumbers. Pepper sauce, fries	
MEZTIVA CLUB SANDWICH	24€
Toasted sandwich bread, paprika and oregano marinated chicken, confit garlic mayonnaise, hard-boiled eggs, romaine lettuce, confit tomatoes, served with fries	
VEGETABLE PLATE 	18€
Mashed potatoes, baby vegetables, broad beans and honey-thyme fennel confit, mushroom sauce	
FUSILLONE 	24€
Choice of sauce: - Marinara (tomato, carrot, celery) and confit tomatoes - Mushroom cream, sautéed morels and toasted pine nuts	

Extra side (+€6)
Fries, mashed potatoes, baby vegetables, trofie Liguri gratinated pasta, orechiette pasta

Menu

Two-course menu - 38€
Starter + Main course + Dessert - 48€

Starters	Main Courses	Desserts
FOIE GRAS TERRINE	TROUT FILLET	CHOCO ENTREMET
CRAB BRIOCHE TOAST	48H BRAISED BEEF SHANK	MONT-JOLY
FRENCH ONION SOUP	SHEPERD'S SALAD	APPLE TART

Cheese platter

A SELECTION OF LOCAL CHEESES  14€

Homemade desserts

CRUMBLE TRILOGY	10€
Assortment of 3 crumbles: apple, banana and pear-chocolate	
MONT-JOLY	12€
Vanilla whipped cream, chestnut cream, meringue, molten mango heart, exotic fruit coulis	
CHOCOLATE ENTREMET	12€
Cocoa shortbread, praline heart, chocolate cream, chocolate sauce and caramelized hazelnuts	
APPLE TART	10€
Puff pastry, apples, salted butter caramel and vanilla ice cream	
ICE CREAM SCOOPS – YOUR CHOICE	12€ - 15€
Discover our ice cream menu Ice cream scoops: 1 scoop €3 / 2 scoops €5 / 3 scoops €7	

Kids Menu

Dish, Dessert & Drink of your choice*
16€

Main Courses

- Orechiette pasta with a choice of sauce
:Pesto – Tomato – Cream ham and Cheese 
- Fish of the day
 - Minced beef or vegetarian steak 
 - Chicken nuggets
 - Fish tenders

Side dishes of your choice (excluding pasta plate):
Rice, fries, vegetables, mashed potatoes, pasta
*Excluding Alain Milliat fruit juices

Desserts

- 3 Chocolate cookie
- 1 scoop of ice cream of your choice



 Local product  Vegetarian  Vegan

 Vegetarian option available upon request

Allergens list available on request
Net prices

Meat origin: France / EU

All our dishes are homemade and prepared on-site, with the exception of the burger bun.