



ENTRÉES

À partager... ou pas

Planche de charcuterie & fromage	17€
Planche de tapas	19€
Pizza garlic <i>Mozzarella, pesto</i>	13€
Soupe à l'oignon gratinée	13€

SALADES

Italienne	17€
<i>Salade, tomates, burrata, pesto et crème de balsamique</i>	
Alpage	20€
<i>Salade, œuf mollet, comté, jambon cru, pommes de terre, tomates et noix</i>	
César	20€
<i>Salade, filet de poulet, copeaux de parmesan, tomates, croûtons et sauce césar</i>	
Bergère	18€
<i>Salade, croustillant de chèvre, figues, tomates, amandes grillées et miel</i>	
Dauphinoise	20€
<i>Salade, ravioles du Dauphiné, bleu de Sassenage, œuf mollet, tomates et noix</i>	

PÂTES

Linguine	
pesto	14€
bolognaise	16€
façon carbonara	16€
saumon	19€
Lasagnes du moment	18€

MENU ENFANT

Servi pour les enfants de moins de 10 ans

Linguine (bolognaise ou carbonara) ou pizza lapin ou steak haché frites	15€
~	
Crème glacée ou donut au chocolat ou glace rocket	

PLATS

Tartiflette	22€
<i>Pommes de terre, oignons, lardons, crème, fromage à tartiflette, servie avec salade verte</i>	
Croziflette	24€
<i>Crozets, oignons, lardons, crème, fromage à tartiflette, servie avec salade verte</i>	
Gratin de ravioles du Dauphiné 	
nature	21€
crème aux cèpes	24€
Camembert rôti	23€
<i>Pommes de terre et salade verte</i>	
Demi-poulet rôti, frites	20€
<i>Jus au thym</i>	
Tartare de bœuf, frites	25€
<i>Coupé au couteau et préparé par nos soins</i>	
Tartare italien, frites	26€
<i>Tomates confites, câpres, pesto, coupé au couteau et préparé par nos soins</i>	
Burger de la Taverne, frites	24€
<i>Bun, steak haché du boucher, bacon, fromage à tartiflette, oignons et sauce tartare</i>	
Burger végétarien, frites	24€
<i>Bun, galette végétarienne, fromage à tartiflette, oignons rouges et sauce tartare</i>	
Chicken burger, frites	24€
<i>Bun, poulet pané, bacon, fromage à tartiflette, oignons rouges et sauce tartare</i>	
Ribs de porc, sauce BBQ	21€
<i>Servi avec ses frites</i>	
Diots de Savoie au vin blanc	18€
<i>Servi avec sa purée</i>	
Faux-filet grillé, frites	28€
Garniture supplémentaire	6€
Frites, légumes du jour, purée ou salade verte	
Supplément sauce	2€
<i>poivre, tartare, BBQ, curry</i>	

PIZZAS

Margherita	15€
<i>Sauce tomate, mozzarella</i>	
Régina	16€
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	
Trois fromages	17€
<i>Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre</i>	
Biquette	17€
<i>Base crème, mozzarella, chèvre, miel, noix, roquette</i>	
Quatre saisons	19€
<i>Sauce tomate, mozzarella, poivrons, champignons, tomates confites, artichauts</i>	
Andalouse	17€
<i>Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons</i>	
Raclette	20€
<i>Base crème, mozzarella, jambon cru, jambon blanc, pommes de terre, fromage à raclette</i>	
Bormio	20€
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, parmesan, roquette</i>	
Saumon	19€
<i>Base crème, mozzarella, saumon fumé, citron</i>	
Calzone	21€
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons</i>	
Fermière	18€
<i>Base crème, mozzarella, poulet, champignons, persillade</i>	
Texane	19€
<i>Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, sauce BBQ</i>	
Supplément œuf	2€
<i>Tout changement de garniture</i>	

SPÉCIALITÉS DE MONTAGNE

Minimum 2 personnes, servies avec salade verte
Pour une meilleure expérience, nos spécialités sont servies uniquement à l'intérieur

Fondue savoyarde	24€ /pers.	Fondue aux morilles	29€ /pers.
Fondue rustique	25€ /pers.	Fondue aux cèpes	26€ /pers.
<i>Lardons, oignons</i>			
Raclette traditionnelle	29€ /pers.	Assiette de charcuterie	9€
<i>Pommes de terre et charcuterie</i>			
Pierrade de bœuf, frites	29€ /pers.	Supplément viande pierrade	16€
<i>250g de viande de bœuf / pers.</i>		<i>250g de viande de bœuf</i>	

LA TAVERNE FAIT AUSSI DES PIZZAS À EMPORTER !

Tous nos plats ne peuvent pas être modifiés. Il ne sera fait qu'une seule addition par table. **Moyens de paiement** : espèces, carte bleue, tickets restaurant, chèque-vacances. Les chèques ne sont pas acceptés. Nos prix sont nets, service compris.



+33 (0)4 76 80 33 88



www.latavernealpedhuez.com

GAUFRES	
<i>Classiques</i>	
• sucre ou confiture (<i>abricot, myrtille, fraise</i>)	6€
• chocolat maison, nutella, caramel beurre salé ou crème de marrons	7€
<i>Gourmandes</i>	
• Dame blanche	11€
<i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	
• Alpage	11€
<i>Glace speculoos, confiture de myrtilles, chantilly</i>	
• Tagada	11€
<i>Glace barbe à papa, confiture de fraises, chantilly, fraises tagada</i>	
Supplément chantilly ou sauce chocolat	2€

DESSERTS	
Tarte du jour	11€
Mousse au chocolat	8€
Tiramisu	9€
Crème brûlée	9€
Fondant au chocolat	10€
Profiteroles au chocolat	12€
Café gourmand	12€
Irish coffee	11€

GLACES ET COUPES GLACÉES	
<i>Sélection de sorbets et crèmes glacées</i>	
<i>Vanille, chocolat, speculoos, barbe à papa, guimauve, crème de marrons, caramel beurre salé framboise, myrtille, citron vert, noix de coco</i>	
1 boule	4€
2 boules	6€
3 boules	8€

<i>Coupes gourmandes</i>	
Roller coaster	11€
<i>Glace barbe à papa, glace guimauve, coulis de framboises, chantilly, fraises tagada</i>	
Alpine sweetness	11€
<i>Sorbet myrtille, glace speculoos, coulis de myrtilles, chantilly</i>	
Pic blanc	11€
<i>Glace vanille, glace crème de marrons, crème de marrons, chantilly</i>	
Dame blanche	11€
<i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	
Bounty	11€
<i>Glace noix de coco, glace chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>	

COCKTAILS	
Spritz des Alpes	13€
<i>Liqueur de fleur de sureau (4cl), prosecco, eau gazeuse</i>	
Mojito	13€
<i>Rhum (4cl), sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, citron vert</i>	
Aperol spritz	12€
<i>Aperol (4cl), prosecco, eau gazeuse</i>	
Sex on the Beach	13€
<i>Vodka (4cl), crème de pêche, jus d'ananas et de cranberry</i>	
Cuba libre	11€
<i>Rhum (4cl), coca, citron vert</i>	
Moscow mule	13€
<i>Vodka (4cl), ginger beer, citron vert</i>	
Margarita	13€
<i>Tequila (4cl), Grand Marnier (2cl), citron vert</i>	
Cosmopolitan	13€
<i>Vodka (4cl), Cointreau (2cl), jus de cranberry, citron vert</i>	
London mule	13€
<i>Gin (4cl), ginger beer, citron vert</i>	

MOCKTAILS	
Virgin sex on the Beach	10€
<i>Sirop de pêche, jus d'ananas et de cranberry</i>	
Virgin mojito	10€
<i>Sirop saveur rhum, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i>	
Virgin cosmo	10€
<i>Jus d'orange, jus de cranberry, citron vert</i>	

BOISSONS CHAUDES	
Expresso, déca	3€
Double expresso, double déca	5€
Noisette, allongé	3,5€
Grand café au lait	4€
Double crème, cappuccino	5,5€
Café viennois	5,5€
Chocolat chaud	5€
Chocolat viennois <i>Chantilly</i>	6€
Thé ou infusion	5€
Latte macchiato	7€
<i>Cocktails chauds</i>	
Vin chaud (12cl)	6€
Green chaud	8€
<i>Chocolat chaud et shot (2cl) de chartreuse verte ou rhum</i>	

CARTE DES VINS	
<i>Vins au verre (12cl)</i>	
<i>Blancs</i>	
Arrogant frog chardonnay	6€
Marius viognier <i>Chapoutier</i>	6€
Roussette de Savoie	8€
Uby n°4 <i>moelleux</i>	8€
<i>Rosés</i>	
Rosé de Savoie	6€
Nautic <i>IGP Méditerranée</i>	6€
Elixir <i>Côtes de Provence</i>	9€
<i>Rouges</i>	
Marius <i>Chapoutier, syrah-grenache</i>	6€
Côtes du Rhône <i>Belleruche</i>	7€
Mondeuse <i>Cuvée Prestige</i>	8€
Brouilly	7€

<i>Bouteilles</i>	
<i>Vins à bulles</i>	
Crémant de Savoie	35€ (75cl)
Champagne Brut Impérial	115€ (75cl)

<i>Vins blancs</i>	
SAVOIE	
Apremont	25€ (75cl)
Roussette	18€ (37,5cl) ... 28€ (75cl)
Chignin-Bergeron	36€ (75cl) ... 68€ (150cl)

BOURGOGNE	
Mâcon-Igé	34€ (75cl)

VALLÉE DU RHÔNE	
Côtes du Rhône <i>Belleruche</i>	28€ (75cl)

<i>Vins rosés</i>	
SAVOIE	
Rosé de Savoie	14€ (50cl) ... 23€ (75cl)

CÔTES DE PROVENCE	
Grain de Glace	38€ (75cl) ... 72€ (150cl)
Orsuro <i>M. Chapoutier Sélection</i>	29€ (75cl)
Elixir	32€ (75cl)

<i>Vins rouges</i>	
SAVOIE	
Gamay	15€ (37,5cl) ... 24€ (75cl)
Mondeuse <i>Cuvée Prestige</i>	32€ (75cl)

VALLÉE DU RHÔNE	
Côtes du Rhône <i>Belleruche</i>	27€ (75cl)
Crozes-Hermitage	40€ (75cl) ... 78€ (150cl)
Saint-Joseph	26€ (37,5cl) ... 45€ (75cl)
Vacqueyras <i>Vieux Clocher</i>	44€ (75cl)

LANGUEDOC	
Pic Saint-Loup	32€ (75cl)

BEAUJOLAIS	
Brouilly	30€ (75cl)
Morgon Côte du Py	34€ (75cl)

BORDEAUX	
Bordeaux supérieur Montessant ...	25€ (75cl)
Montagne Saint-Émilion	32€ (75cl)

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



STARTERS

To share or not to share ?

Cheese & charcuterie board	17€
Tapas board	19€
Garlic pizza <i>Mozzarella, pesto</i>	13€
Onion soup	13€

MIXED SALADS

Italienne	17€
<i>Salad, tomatoes, burratina, pesto and balsamic vinegar cream</i>	
Alpage	20€
<i>Salad, soft-boiled egg, comté cheese, cured ham, potatoes, tomatoes and nuts</i>	
César	20€
<i>Salad, grilled chicken breast, parmesan cheese, tomatoes, croutons and caesar sauce</i>	
Bergère	18€
<i>Salad, crispy goat cheese, figs, tomatoes, grilled almonds and honey</i>	
Dauphinoise	20€
<i>Salad, regional stuffed pasta, blue cheese, soft-boiled egg, tomatoes and nuts</i>	

PASTA

Linguine	
pesto	14€
bolognese	16€
carbonara	16€
salmon	19€
Lasagna	18€

KIDS MENU

Served for kids under 10 years old

Linguine (bolognese or carbonara) or rabbit pizza or minced steak with fries	15€
~	
Ice cream or chocolate donut or rocket ice cream	

MAIN COURSES

Tartiflette	22€
<i>Potatoes, onions, bacon, cream, reblochon cheese, green salad</i>	
Croziflette	24€
<i>Crozet pasta, onions, bacon, cream, reblochon cheese, green salad</i>	
Regional stuffed pasta gratin 	
plain	21€
mushrooms creamy sauce	24€
Baked camembert cheese	23€
<i>With potatoes and green salad</i>	
Half roast chicken, fries	20€
<i>Thyme juice</i>	
Beef tartare, fries	25€
<i>Cut with a knife and prepared by us</i>	
Italian beef tartare, fries	26€
<i>Candied tomatoes, capers, pesto, cut with a knife and prepared by us</i>	
Tavern's burger, fries	24€
<i>Bun, beef burger, bacon, tartiflette cheese, red onions and tartare sauce</i>	
Veggie burger, fries	24€
<i>Bun, veggie steak, tartiflette cheese, red onions and tartare sauce</i>	
Chicken burger, fries	24€
<i>Bun, breaded chicken, bacon, tartiflette cheese, red onions and tartare sauce</i>	
Pork ribs, BBQ sauce	21€
<i>Served with fries</i>	
Diots de Savoie au vin blanc	18€
<i>Regional sausages served with mashed potatoes</i>	
Griddle sirloin steak, fries	28€
Extra sides	
<i>Fries, vegetables, mashed potatoes or green salad</i>	
Extra sauce	
<i>Peppercorn, tartare, BBQ, curry</i>	

PIZZA

Margherita	15€
<i>Tomato sauce, mozzarella</i>	
Régina	16€
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms</i>	
Trois fromages	17€
<i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, goat cheese</i>	
Biquette	17€
<i>Cream, mozzarella, goat cheese, honey, nuts, arugula</i>	
Quatre saisons	19€
<i>Tomato sauce, mozzarella, bell peppers, mushrooms, candied tomatoes, artichokes</i>	
Andalouse	17€
<i>Tomato sauce, mozzarella, chorizo, bell peppers</i>	
Raclette	20€
<i>Cream, mozzarella, cured ham, ham, potatoes, raclette cheese</i>	
Bormio	20€
<i>Tomato sauce, mozzarella, cured ham, parmesan cheese, arugula</i>	
Saumon	19€
<i>Cream, mozzarella, smoked salmon, lemon</i>	
Calzone	21€
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, egg, mushrooms</i>	
Fermière	18€
<i>Cream, mozzarella, chicken, mushrooms, parsley</i>	
Texane	19€
<i>Tomato sauce, mozzarella, minced meat, red onions, BBQ sauce</i>	
Extra for egg	
<i>Any change of ingredients</i>	

MOUNTAIN SPECIALITIES

*Served with green salad and for a minimum of 2 people
For the best experience, our specialties are served indoors only*

Savoyard cheese fondue	24€ /pers.	Morel cheese fondue	29€ /pers.
Rustique cheese fondue	25€ /pers.	Cep cheese fondue	26€ /pers.
<i>With bacon and onions</i>			
.....			
Traditional raclette cheese	29€ /pers.	Cold cuts assortment	9€
<i>With potatoes and cold cuts</i>			
.....			
Beef hot stone, fries	29€ /pers.	Extra hot stone beef	16€
<i>250g of beef per person</i>		<i>250g of beef</i>	

LA TAVERNE ALSO DO TAKEAWAY PIZZA !

All our main courses cannot be changed. We only do one bill per table. **Means of payment** : cash, card, ticket restaurant, chèques-vacances.
We do not accept bank checks. Our prices are all taxes and service included.



+33 (0)4 76 80 33 88



www.latavernealpedhuez.com