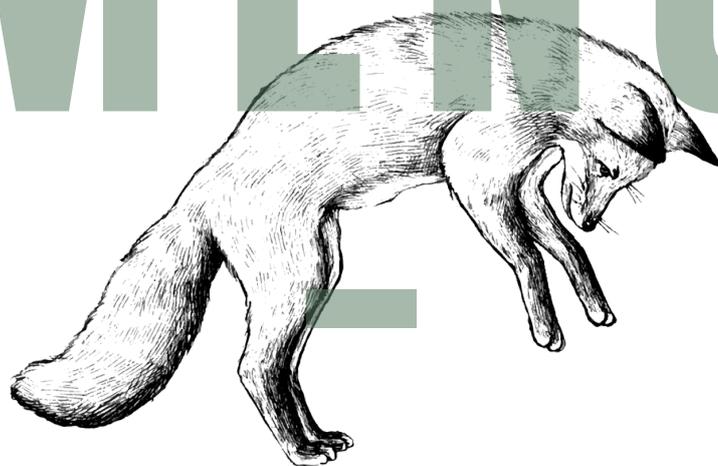


# MENU



**BERGERIE DE PLANPRAZ**  
**RESTAURANT / HAUTE SAVOIE**  
**Alt. 2 000.M**



**BERGERIE DE PLANPRAZ**  
**RESTAURANT / HAUTE SAVOIE**  
**Alt. 2 000.M**

**BRASSERIE MODERNE AU FEU DE BOIS, ENTRE SAVOIE & ITALIE**

Bienvenue à la Bergerie de Planpraz, cet hiver votre restaurant a revêtu un nouveau décor de brasserie moderne et chaleureuse. Dans ce cocon montagnard, découvrez une cuisine réconfortante au feu de bois qui fusionne les saveurs authentiques de la Savoie et de l'Italie.

Un appel de la montagne, un appel à venir vous réunir à table.

Une récompense méritée, un lieu où il fait bon vivre, où la générosité et l'art de vivre savoyard et italien se côtoient avec délicatesse.

Notre engagement envers une cuisine faite maison est une promesse de qualité, chaque ingrédient est soigneusement sélectionné pour son origine locale et sa fraîcheur. Nous entretenons une relation forte avec nos petits producteurs, une collaboration qui se traduit dans chaque assiette, une symphonie de goûts qui évoque le terroir de manière authentique.

Un restaurant Maison des Drus - maison mère de 18 restaurants d'altitude.

*Welcome to Bergerie de Planpraz, this winter discover a new modern and warm brasserie decor. Taste our comforting wood-fired cuisine that fuses the authentic flavors of a new modern and wocoon, discover comforting wood-fired cuisine that fuses the authentic flavors of Savoy and Italy.*

*A call from the mountains, a call to come and join at the table.*

*A deserved reward, a place where life is good, where we mix the generosity of the Savoyard and Italian art of living .*

*Our commitment to homemade cuisine is a promise of quality, each ingredient is carefully selected for its local origin and freshness. We maintain a strong relationship with our small producers, a collaboration that translates into each plate, a symphony of tastes that evokes the terroir in an authentic way.*

*A Maison des Drus restaurant - 18 high-altitude restaurants.*

**PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE / SHARE YOUR EXPERIENCE**

 @labergeriedeplanpraz

 @bergeriedeplanpraz

Vous avez succombé aux délices de La Bergerie de Planpraz ?

Faites-nous part de votre expérience en partageant vos moments gourmands et identifiez-nous. Suivez nous pour découvrir nos actualités !

*Tell us about your experience by sharing your gourmet moments and tag us.*

*Follow us to discover our news!*

## EAUX / WATERS

*Nous informons notre clientèle que l'eau est non potable sur l'ensemble du Domaine Brévent-Flégère, le massif des Aiguilles Rouges. Vous remerciant de votre compréhension.*

*We inform our customers that the water is not drinkable throughout Domaine Brévent-Flégère, the Aiguilles Rouges massif. Thanking you for your understanding.*

### Plate/ Still

Vittel 50 cl 4.80 €

Vittel 100 cl 7.50 €

### Pétiliante / Sparkling

San Pellegrino 50 cl 6 €

San Pellegrino 100 cl 8 €

Perrier 50 cl 6.40 €

## SODAS / SODAS

Fuze Tea 40 cl 6.60 €

Coca (Regular, Zero) 50 cl 6.80 €

Orangina 50 cl - Fanta 50cl 6.80 €

Pulco Citronnade 50 cl 6.60 €

Schweppes agrumes 50 cl 6.80 €

Limonade Bio 33 cl (supp. sirop 0.80€) 7.20 €

Red Bull 25cl 7 €

Powerade 50cl 7.20 €

## JUS ET NECTAR DE FRUITS ARTISANAUX / HOUSE-MADE JUICES AND NECTARS

Alain Milliat 33 cl 9.50 €

Jus : Tomate Poire Orange Pomme

Nectar : Myrtille Abricot Fraise

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso – Noisette – Allongé 4.30 €

Double café expresso – Noisette 7 €

Grand café au lait 6.50 €

Thé ou Infusion 6.50 €

Cappuccino 7.50 €

Latte Macchiato 7.50 €

Chocolat chaud 6.70 €

Chocolat ou Café Viennois 8.30 €

Chocolat Rhum/Chartreuse/Jagermeister 9.30 €

Vin chaud 7.50 €

Café Affogato (expresso et boule de glace vanille) 8.90 €

Irish Coffee - Whisky 17 €

Italian Coffee - Amaretto 17 €

Bergerie Coffee – Génépi 17 €

## APÉRITIFS / APERITIFS

Coupe de Champagne Brut Rémy Massin 20 cl	22 €
Coupe de Champagne Rosé Prestige Duval Leroy 20 cl	24 €
Kir Royal au Champagne Rémy Massin 20 cl	24 €
Kir au Vin de Savoie	10 €
Kir pétillant au prosecco	15 €

*Pour les kirs, nous vous proposons différentes crèmes :  
Myrtille, Framboise, Mûre, Pêche, Cassis, Châtaigne*

Cidre 33 cl	9.50 €
Ricard	7.50 €
Vodka, Téquila, Rhum Havana 3 ans	10 €
Porto, Suze	7.50 €
Martini rouge/blanc, Campari	7.50 €
Long Drink	13 €
Gin Tonic (Altitud Gin)	14 €
Spritz Aperol	14 €
Spritz St Germain	17 €

### Whiskys

• Knockando 12ans	11 €
• Glenfidish 12 ans	13 €
• Ballantine's	11 €
• Aberlour 12 ans	13 €

## EN PRESSION / DRAFT

	33 cl	50 cl
1664 Blonde - Origine France	8.70 €	11.20 €
<i>Moelleuse et complexe, fine amertume et arôme d'houblon floral</i>		
Picon Bière	9.70 €	12.20 €
Grimbergen blonde – Bière d'Abbaye Belge	8.90 €	11.90 €
<i>Amertume fine, équilibrée, arômes agrumes, bergamote, coriandre, fruits jaunes</i>		

## DE NOTRE RÉGION / FROM OUR REGION BRASSERIE DU MONT BLANC 33 CL

9.50€

### Blonde

*Riche, ronde, d'une amertume équilibrée, elle combine le floral, le fruité et l'épicé*

### Rousse

*Assemblage de 3 malts et de plusieurs houblons, notes florales, d'épices, amandes*

### Blanche

*Assemblage de 3 céréales, arôme d'orange finement amère, coriandre et houblon aromatique*

### Cristal IPA

*Assemblage de malts légèrement touraillés avec un houblon noble, arôme doux et légèrement épicé*

### Verte au Génépi

*Mariage de notes amères et un résultat à l'équilibre parfait*

### Bleue à la Myrtille

*Fine et légère, alliant puissance aromatique du fruit et amertume*

## DIGESTIFS / DIGESTIVE

Cognac Hennessy XO	14 €
Armagnac VSOP	13 €
Calvados	13 €
Grand Marnier, Cointreau	11 €
Génépi	11 €
Chartreuse Verte / Jaune	13 €
Grappa	11 €
Get 27	11 €
Limoncello	11 €

## EAU DE VIE / SPIRITS

Williamine Morand	13 €
Abricotine Morand	13 €
Mirabelle	11 €
Framboise	11 €
Marc de Savoie	11 €

Prix nets TTC en Euros. Taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros. Taxes and service include  
Liste des allergènes disponible sur demande auprès de nos équipes - Viandes origine U.E et Hors U.E  
List of allergens available on request from our teams - Meats of EU origin and Outside of E.U

Droit de couverts / Taxe if you do not eat 20€/pers.

## APÉRITIFS À PARTAGER / TO SHARE

Arrancchini au Gorgonzola & gnocchi fourrés au Fontal <i>Arrancchini &amp; gnocchi stuffed with italian cheese</i>	23 €
Focaccia, duxelles de champignons et chiffonnade de jambon blanc <i>Focaccia, diced mushrooms and ham</i>	26 €
Planche de charcuterie & fromages des Alpes <i>Charcuterie board and cheese from the Alps</i>	29 €

## ENTRÉES / STARTERS

Velouté de topinambours et noisettes, siphon au beaufort <i>Jerusalem artichokes and hazelnuts cream, beaufort siphon</i>	19 €
Poireaux vinaigrette à la truffe <i>Soft leeks with vinegar and truffle</i>	21 €
Beignets de pomme de terre et haddock fumé <i>Potato doughnuts and smoked haddock</i>	22 €
Œuf mollet, poêlée et émulsion aux champignons <i>Soft boil egg, mushrooms stir fry and mushrooms emulsion</i>	24 €

## GRILLADES À LA BRAISE / CHARGILLED GRILLS

Entrecôte de boeuf sauce chimichurri <i>Beef rib steak chimichurri sauce</i>	39 €
Poitrine de cochon confite et sa sauce barbecue <i>Confit of pork belly and barbecue sauce</i>	34 €
Côte de bœuf <b>à partager pour 2</b> et son assortiment de sauces <i>Beef rib steak to share and assortment of sauces</i>	100 €

## ENTRE SAVOIE & ITALIE / BETWEEN SAVOY & ITALY

Risotto de crozets aux cèpes, crème à la truffe, copaux de parmesan et chiffonnade de Speck <i>Crozet risotto and ceps, truffle cream, shaved parmesan and Speck</i>	36 €
Supreme de volaille, sauce aux morilles et au vin jaune <i>Poultry supreme, morels and vin jaune sauce</i>	37 €
Boite chaude, charcuterie des Alpes, pomme de terre et salade verte <i>Hot box of melted cheese, charcuterie from the Alps, potatoes and salad</i>	29 €

## MENU ENFANT / CHILDREN MENU

21 €

Filet de volaille, purée de pomme de terre et jus de rôti  
*Poultry fillet, mashed potatoes and gravy sauce*

Moelleux au chocolat  
*Chocolat cake*

+ Eau 33cl

Prix nets TTC en Euros. Taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros. Taxes and service include  
Liste des allergènes disponible sur demande auprès de nos équipes - Viandes origine U.E et Hors U.E  
List of allergens available on request from our teams - Meats of EU origin and Outside of E.U

Droit de couverts / Taxe if you do not eat 20€/pers.

## POISSONS & VÉGÉTARIEN / FISH & VEGETARIAN

Blanquette de lotte aux petits légumes <i>Monkfish blanquette and vegetables</i>	39 €
Cannelloni gratinés et farcis aux poireaux, épinards et blettes <i>Cannelonni stuffed with leek, spinach, chard and melted cheese on top</i>	28 €
Butternut rôti laqué au soja, amandes grillés et graines de courges <i>Roasted peking butternut, grilled almonds and pumpkin seeds</i>	27 €

## LES PETITS PLUS / SIDE

Purée de pommes de terre Maison des drus <i>Mashed potatoes</i>	10 €
Frites artisanales <i>Fries</i>	12 €
Légumes rôtis <i>Roasted vegetables</i>	10 €

## DESSERTS / DESSERTS

Panettone façon pain perdu <i>Panettone french toast style</i>	13 €
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	13 €
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry pie</i>	13 €
Dessert tout chocolat <i>Chocolat dessert</i>	13 €
Riz au lait <i>Rice pudding</i>	11 €

## POUR LES GOURMANDS / FOR FOODIES

Café gourmand <i>Coffee and assortment of desserts</i>	15 €
Café et génépi gourmand <i>Génépi and assortment of desserts</i>	20 €
Champagne gourmand <i>Champagne and assortment of desserts</i>	24 €
Thé gourmand <i>Tea and assortment of desserts</i>	16 €

Prix nets TTC en Euros. Taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros. Taxes and service include  
Liste des allergènes disponible sur demande auprès de nos équipes - Viandes origine U.E et Hors U.E  
List of allergens available on request from our teams - Meats of EU origin and Outside of E.U

Droit de couverts / Taxe if you do not eat 20€/pers.