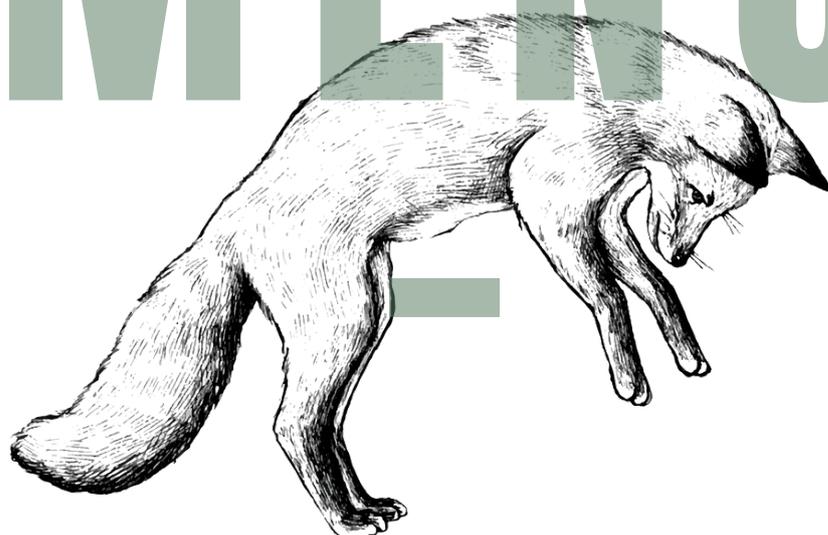


MENU



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, 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, 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. f 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 7.30 €

Pétiliante / Sparkling

San Pellegrino 50 cl 5.90 €

San Pellegrino 100 cl 7.50 €

Perrier 50 cl 6.20 €

SODAS / SODAS

Fuze Tea 40 cl 6.50 €

Coca (Regular, Zero) 50 cl 6.70 €

Orangina 50 cl - Fanta 50cl 6.70 €

Pulco Citronnade 33 cl 6.20 €

Schweppes agrumes 50 cl 6.70 €

Limonade Bio 33 cl (supp. sirop 0.80€) 7 €

Red Bull 25cl - Powerade 50cl 7 €

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

Alain Milliat 33 cl 9.50 €

Jus : Tomate Poire Orange Pomme Litchee Carotte

Nectar : Myrtille Fraise Pêche de Vigne

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso – Noisette – Allongé 4.30 €

Double café expresso – Noisette 6.80 €

Grand café au lait 6.50 €

Thé ou Infusion 6.20 €

Cappuccino 7.50 €

Latte Macchiato 7.50 €

Chocolat chaud 6.50 €

Chocolat ou Café Viennois 8 €

Chocolat Rhum / Chartreuse / Jagermeister 9 €

Vin chaud 7.40 €

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

Irish Coffee - Whisky 16 €

Italian Coffee - Amaretto 17 €

Bergerie Coffee – Génépi 17 €

APÉRITIFS / APERITIFS

Coupe de Champagne Brut Rémy Massin 20 cl	20 €
Coupe de Champagne Rosé Prestige Duval Leroy 20 cl	22 €
Kir Royal au Champagne Rémy Massin 20 cl	21 €
Kir au Vin de Savoie	10 €

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

Cidre 33 cl	9.50 €
Ricard	7.50 €
Vodka, Gin, Téquila	9 €
Rhum Havana Club 3 ans	10 €
Porto, Suze	7.50 €
Martini rouge/blanc, Campari	7.50 €
Long Drink	13 €

Whiskys

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

COCKTAILS / COCKTAILS

Spritz Aperol	15 €
Spritz St Germain	16.50 €
Spritz Italicus	16.50 €

BIÈRES EN PRESSION / DRAFT BEER

	33 cl	50 cl
1664 Blonde - Origine France	8.50 €	10.80 €
<i>Moelleuse et complexe, fine amertume et arôme d'houblon floral</i>		
Picon Bière	9.30 €	11.60 €
1664 Blanche - Origine France	8.70 €	12 €

BIÈRES DE NOTRE RÉGION / BEER 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

APÉRITIFS À PARTAGER / TO SHARE

Planche de charcuterie et fromage de nos montagnes <i>Board of charcuterie and cheese from our mountains</i>	26 €
Focaccia, gremolata, burrata, légumes d'été marinés <i>Focaccia, gremolata, burrata, marinated summer vegetables</i>	21 €

ENTRÉES / STARTERS

Burrata, pesto d'herbes, tomates anciennes, vinaigrette à la framboise <i>Burrata, herb pesto, heirloom tomatoes, raspberry vinaigrette</i>	18 €
Salade savoyarde, mesclun, cromesquis reblochon, jambon cru, tomates cerises <i>Savoyard salad, mixed greens, Reblochon cromesquis, ham, cherry tomatoes</i>	20 €
Tataki de bœuf <i>Beef tataki</i>	20 €

GRILLADES À LA BRAISE / CHARGRILLED GRILLS

Poitrine de cochon laquée <i>Lacquered pork belly</i>	31 €
Entrecôte Simmenthal beurre maître d'hôtel <i>Steak steak with maître d'hôtel butter</i>	36 €
<ul style="list-style-type: none">• Accompagnement au choix Frites fraîches / Pommes grenailles / Légumes de saison / Salade verte <ul style="list-style-type: none">• Accompaniment of your choice <i>Fresh fries / New potatoes / Seasonal vegetables / Green salad</i>	

PLATS / MAINS

Courgette ronde rôtie, crème de chèvre frais, jus de roquette et basilic <i>Roasted round zucchini, fresh goat's cheese cream, arugula and basil juice</i>	27 €
Conchiglioni aux cèpes et copeaux d'Abondance <i>Conchiglioni with porcini mushrooms and Abondance cheese</i>	29 €
Filet de truite de Savoie, sauce vierge, légumes d'été <i>Savoie trout, virgin sauce, summer vegetables</i>	32 €
Suprême de pintade à l'estragon, pommes de terre grenailles <i>Guinea fowl supreme with tarragon, new potatoes</i>	30 €

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.

DESSERTS / DESSERTS

Pêches pochées, fruits frais et sorbet myrtille <i>Poached peaches, fresh fruits and blueberry sorbet</i>	12 €
Tarte aux fruits du moment <i>Fruit tart of the moment</i>	12 €
Dessert chocolat-cassis <i>Chocolate-blackcurrant dessert</i>	13 €
Café gourmand <i>Assortment of desserts and coffee</i>	15 €

GLACES / ICE CREAM

Boule de glace - Demandez nous nos parfums ! <i>Scoop of ice cream - Ask us for our flavors!</i>	
• 1 boule / 1 scoop	4.50 €
• 2 boules / 2 scoops	7.50 €
• 3 boules / 3 scoops	11 €
Coupe chocolat ou café liégeois Glace vanille, glace café ou chocolat, café ou chocolat, chantilly <i>Chocolate or Liège coffee ice cream cup</i> <i>Vanilla ice cream, coffee or chocolate ice cream, coffee or chocolate sauce, whipped cream</i>	13 €
Coupe dame blanche Glace vanille arrosée de sauce chocolat noir, chantilly <i>Dame blanche ice cream cup</i> <i>Vanilla ice cream drizzled with dark chocolate sauce, whipped cream</i>	13 €
Coupe de fruits frais <i>Fresh fruit bowl</i>	14 €
Coupe de glace alcoolisée <i>Ice cream cup with a shot of alcohol</i>	14 €

MENU ENFANT / CHILDREN MENU

15 €

Plat + Dessert + Vittel 33cl

Main + Dessert + Vittel 33cl

DIGESTIFS / DIGESTIVE

Cognac Hennessy	13 €
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.