



Chez Maryse

Restaurant - Grill - Pizzeria



Ouvert midi et soir

*** 04 79 31 74 70 ***

Le Lachat - 73590 Notre Dame de Bellecombe



Les Apéritifs

Vin de framboise, de griotte, myrtille (5cl) 3,70 €

Spécialité régionale et fabrication artisanale

Suze, martini, porto, marsala (5cl) 3,70 €

Chantaco (27cl) 5,20 €

Cocktail de jus de fruits et grenadine

Kir pétillant mûre, framboise, violette (11cl) 4,90 €

Whisky (4cl) 6,70 €

Whisky Jack Daniel (4cl) 7,70 €

Pastis ou Ricard (2,5cl) 3,70 €

Kir cassis, mûre ou framboise (11cl) 3,70 €

Americano maison (12cl) 7,20 €

Martini Royal (11cl) 6,20€

Martini blanc, Prosecco, citron vert

Martini Tonic (11cl) 6,20€

Martini blanc, Schweppes

Spritz di Venezia (15cl) 6,20€

L'apéritif préféré des italiens. Prosecco, Apérol



Les Entrées faites Maison

Salade Delicious 15,00 €

Salade, gésiers de canard, foie gras, magret fumé

Panna Cotta à l'émulsion de cèpes et foie gras..... 12,70€

Confit d'ailerons de volaille 15,00€

Antipasti de charcuterie italienne 14,50 €

Salade verte (petite) 5,00 €

Menu Bambino 10,00 €

Mini pizza ou mini penne bolognaise

Mini coupe glacée

Vanille chocolat

Plat du jour fait Maison
14,50 €

Prix nets - Boissons non comprises.
Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place
dans nos cuisines selon nos recettes à partir de produits de qualité.



Les Pizzas faites maison

Cuites au feu de bois

Pizza Della Valentina 15,30€

Sauce tomate, gésiers confits, coppa, pommes, fiore di latte, chiffonnade de salade, origan

Pizza Calabrese 13,20€

Sauce tomate, fiore di latte, origan, salame ventricina (saucisse piquante)

Pizza San Pietro 15,30€

Sauce tomate, fiore di latte, chèvre, miel, oignons, poire, magret fumé, origan

Pizza Salmone 15,60€

Pizza tressée avec du pesto de noix, fenouil, saumon fumé (sans origan)

Pizza Marguerite 10,30 €

Sauce tomate, fiore di latte, origan

Pizza Napolitaine 13,20 €

Sauce tomate, fiore di latte, anchois, câpres, olives noires, origan

Pizza Calzone à la napolitaine (chausson) 15,60 €

Sauce tomate, jambon blanc, chorizo piquant, ricotta, fiore di latte, oeuf, origan

Pizza Reine 13,20 €

Sauce tomate, jambon blanc, champignons de paris, fiore di latte, origan

Pizza Marysa 15,60 €

Sauce tomate, speck (jambon fumé), cèpes, fiore di latte, œuf minute, origan



Les Viandes cuisinées

Servies avec gratin dauphinois

Viande régionale de 1er choix

Sauces cuisinées par le chef

Foie de veau à la Vénitienne 18,90€

Oignons, miel, déglacé au jus de veau

Magrone d'Anatra 24,00€

À la saveur du balsamique

Scaloppina impanate al pistacchio 22,50€

Escalope de veau aux pistaches

Picatta de veau à la Ricotta 22,50€

Escalope de veau, speck, ricotta

Les Spécialités savoyardes

Faites Maison - Prix par personne

Tartiflette avec salade (*reblochon fermier*) 16,30 €

Fondue savoyarde (*min. 2 pers.*) 18,00 €

Fondue savoyarde aux cèpes (*min. 2 pers.*) 18,50 €

Accompagnement fondue (*charcuterie et salade*) 7,80 €

Prix nets - Boissons non comprises.
Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place
dans nos cuisines selon nos recettes à partir de produits de qualité.





Les Grillades au feu de bois

Servies avec gratin fait Maison – Viande régionale de 1er choix

Onglet Grillé 19,90 €

Sauce à l'échalote

Abanico de porc ibérique 19,90€

Marinade aux herbes aromatiques

Pavé de boeuf grillé 22,50€

Sauce béarnaise

Faux Filet Grillé 23,00€

Au beurre de coriandre, ail, piment vert et citron vert

Les Pâtes fraîches

Faites Maison, aux œufs

Spaghetti Gamberetti al pesto 18,00€

Crevettes, pesto de pistache, tomates séchées

Tagliatelle alla Cardinale 18,00€

Crème aux cèpes, speck

Fusilli « AL Ragù » napoletano 16,90€

Ragout de joue de boeuf

Spaghetti alla chitarra agnello e peperoni 16,90€

agneau, poivrons jaunes, poivrons rouges, tomates, oignon

Rigatoni al ragu Maiale 13,50€

Viande hachée de porc, céleri, ail, basilic, oignons, thym, tomates

Gratin de Crozets 14,70€

Petites pâtes coupées en carré, cuisinées avec lardons, beaufort & crème.

Servi avec une petite salade verte



Les Desserts faits maison

Gourmandise du jour 6,90 €

Panna Cotta 7,20 €

À la fève de tonka et poire au vin rouge

Tiramisu 7,20 €

Dessert typique de Venise, génoise, mascarpone, café, liqueur Amaretto, saupoudré de chocolat

Assiette de fromages..... 7,00 €

Les Coupes glacées

Glaces artisanales « Pôle Sud »

Coupe Limoncello 9,00€

3 boules sorbet limoncello, liqueur limoncello, meringue, crème fouettée

Coupe Vivaldi 9,00€

2 boules glace caramel beurre salé, 1 boule glace noisette, pralin, coulis caramel beurre salé, chantilly

Coupe Affogato al caffè..... 6,50€

1 boule glace vanille, café chaud

Profiteroles maison 7,90 €

Chocolat chaud, crème fouettée

Saveurs Gourmandes 9,00 €

Glace cannellé de Bordeaux, glace citron meringué, glace tropéziennne, sirop de citrons confits, crème fouettée

Coupe Frissons 9,00 €

sorbet fraise avec des morceaux de fraises, sorbet ananas, sorbet menthe avec des feuilles de menthe, zestes d'orange

Coupe Marysa 9,00 €

1 boule sorbet framboise, 1 boule sorbet myrtille, 1 boule sorbet citron, nappage de fruits rouges

Mont Rosa 7,90 €

Meringue maison, 1 boule glace vanille, coulis de framboise, crème fouettée

Coupe simple 4,80 €

1 boule sorbet framboise, 1 boule sorbet myrtille

Supplément crème fouettée 1,50€

Prix nets - Boissons non comprises.
Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes à partir de produits de qualité.

