



# 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) ..... 3,50 €**

*Spécialité régionale et fabrication artisanale*

**Suze, martini, porto, marsala (5cl) ..... 3,50 €**

**Chantaco (27cl) ..... 4,90 €**

*Cocktail de jus de fruits et grenadine*

**Kir pétillant mûre, framboise, violette (11cl) ..... 4,80 €**

**Whisky (4cl) ..... 6,50 €**

**Whisky Jack Daniel (4cl) ..... 7,50 €**

**Pastis ou Ricard (2,5cl) ..... 3,50 €**

**Kir cassis, mûre ou framboise ..... 3,50 €**

**Americano maison (12cl) ..... 7,00 €**

**Coupe de Prosecco (11cl) ..... 5,50 €**

*Vin mousseux D.O.C., issu des collines de Venise depuis plus d'un siècle, produit par la même méthode de vinification qu'un champagne*

**Martini Royal (11cl) ..... 6,00 €**

*Martini blanc, Prosecco, citron vert*

**Spritz di Venezia (15cl) ..... 5,80 €**

*L'apéritif préféré des italiens. Prosecco, Apérol*



## Les Entrées faites Maison

**Carpaccio di Manzo** ..... 12,50 €

*Fines tranches de viande de bœuf cru sur lit de roquette,  
marinées à l'huile d'olive extra-vierge, copeaux de parmesan, jus de citron*

**Tartare de saumon fumé** ..... 12,50€

**Salade Estate** ..... 12,50€

*Salade, melon, crevettes, sauce aneth*

**Antipasti de charcuterie italienne** ..... 13,50 €

**Salade verte (petite)** ..... 4,80 €

**Menu Bambino** ..... 9,60 €


**Mini pizza ou mini penne bolognaise**

**Mini coupe glacée**

*Vanille chocolat*

**Plat du jour fait Maison**  
**14 €**

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 Bulagri .....** 15,00€

*Sauce tomate, mozzarella di buffala, carpaccio de bœuf, roquette*

**Pizza Savoyarda .....** 15,50€

*Mozzarella, pomme de terre, lardons, reblochon fermier, oignons*

**Pizza Sorentina .....** 12,60€

*Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, speck, parmesan, crème de basilic*

**Pizza Zucchini.....** 12,60€

*Mozzarella, courgette en julienne, frontina*

**Pizza Marguerite .....** 9,70 €

*Sauce tomate, mozzarella & origan*

**Pizza Napolitaine .....** 12,60 €

*Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires, origan*

**Pizza Calzone à la napolitaine (chausson) .....** 15,00 €

*Sauce tomate, jambon blanc, chorizo piquant, ricotta, mozzarella, oeu, origan*

**Pizza Reine .....** 12,60 €

*Sauce tomate, jambon blanc, champignons de paris, mozzarella, origan*

**Pizza Marysa .....** 15,00 €

*Sauce tomate, speck (jambon fumé), cèpes, mozzarella, œuf minute, origan*



## Les Viandes cuisinées

*Servies avec gratin dauphinois*

*Viande régionale de 1er choix*

*Sauces cuisinées par le chef*

**Grenadin de veau aux morilles ..... 24,00€**

**Anatra aux Myrtilles ..... 23,50€**

*Magret de canard fermier; sauce aux myrtilles*

**Fettina di vitello impanata ..... 22,00€**

*Escalope de veau panée au beurre à la sauge,  
servie avec des pâtes fraîches*

**Pavé de bœuf..... 24,00€**

*Sauce aux deux poivres*

## Les Spécialités savoyardes

*Faites Maison - Prix par personne*


**Tartiflette avec salade (reblochon fermier) ..... 14,90 €**

**Fondue savoyarde (min. 2 pers.) ..... 17,50 €**

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

**Accompagnement fondue (charcuterie et salade) ..... 7,00 €**

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 ..... 18,90 €**

*Sauce à l'échalote*

**Pluma ibérique ..... 22,50€**

*Cochon nourri naturellement à la châtaigne et aux glands*

*Sauce au miel et gingembre*

**Tagliata di manzo ..... 22,00€**

*Pavé de boeuf tranché sauce balsamique*

**Brochette du Randonneur ..... 18,00€**

*Rumsteck, lard, chipolatas*

## Les Pâtes fraîches

*Faites Maison, aux œufs*

**Penne Gamberetti ..... 16,90€**

*Crevettes & pesto vert*

**Tagliatelle della Mama ..... 16,90€**

*Ris de veau, pleurotes, chipolatas*

**Penne pistou rouge de Trapani ..... 14,00€**

*Tomates séchées, basilic, amandes, ricotta, piment d'Espelette*

**Gratin de Crozets ..... 14,50€**

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

*Servi avec une petite salade verte*

**Penne au saumon fumé et à la crème de vodka ..... 18,00€**

**Spaghetti Positano ..... 12,50€**

*Sauce tomate, tomates cerises, basilic, ail*

## Les Desserts faits maison

**Gourmandise du jour** ..... 6,50 €

**Panna cotta** ..... 6,90 €  
*Aux fruits rouges*

**Tiramisu** ..... 6,90 €  
*Dessert typique de Venise, génoise, mascarpone, café, liqueur Amaretto, saupoudré de chocolat*

**Assiette de fromages**..... 6,90€

## Les Coupes glacées

*Glaces artisanales « Pôle Sud »*

**Coupe Limoncello** ..... 9,00€  
*2 boules sorbet limoncello, liqueur limoncello, meringue, crème fouettée*

**Coupe Vivaldi** ..... 9,00€  
*1 boule glace caramel beurre salé, 1 boule glace noisette, pralin, coulis caramel beurre salé, chantilly*

**Coupe Affogato** ..... 5,50€  
*1 boule glace vanille, café chaud*

**Profiteroles maison** ..... 7,60 €  
*Chocolat chaud, crème fouettée*

**Coupe Sicilienne** ..... 9,00 €  
*sorbet citron, glace au gingembre et gingembre confit, sorbet orange sanguine, orange, zestes d'oranges confits*

**Coupe Nonno** ..... 9,00 €  
*Glace barbe à papa, glace noix de coco, glace à la rose, chamallows, chantilly*

**Coupe Marysa** ..... 9,00 €  
*1 boule sorbet framboise, 1 boule sorbet myrtille, 1 boule sorbet citron, nappage de fruits rouges*

**Mont Rosa** ..... 7,60 €  
*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.

