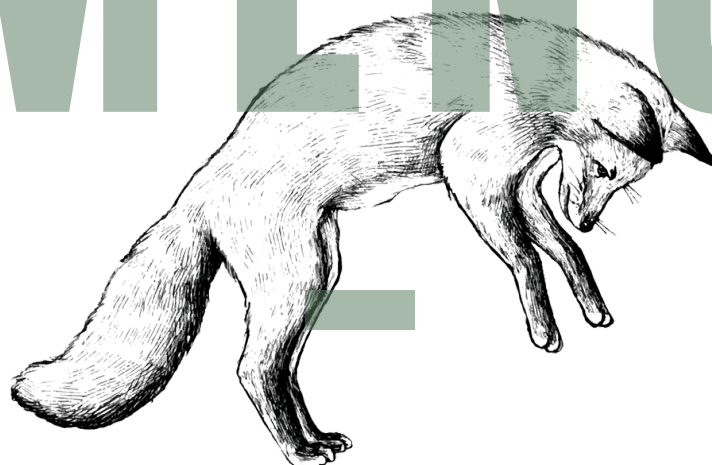


MENU



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 /



@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 !

EAUX / WATERS

Nous informons notre clientèle que l'eau est non potable sur l'ensemble du Domaine Brévent-Flégère, le massif des Aiguilles Rouges. En 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 5.00 €

Vittel 100 cl 7.70 €

Pétiliante / Sparkling

San Pellegrino 50 cl 6.20 €

San Pellegrino 100 cl 8.20 €

Perrier 50 cl 6.50 €

SODAS / SODAS

Fuze Tea 40 cl 6.70 €

Coca (Regular, Zero) 50 cl 6.90 €

Orangina 50 cl - Fanta 50cl 6.90 €

Pulco Citronnade 50 cl 6.70 €

Schweppes agrumes 50 cl 6.90 €

Limonade Bio 33 cl (supp. sirop 0.80€) 7.30 €

Red Bull 25cl 7.30 €

Powerade 50cl 7.30 €

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

Alain Milliat 33 cl 9.60 €

Jus : Tomate Poire Orange Pomme

Nectar : Myrtille Abricot Fraise

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso – Noisette – Allongé 4.30 €

Double café expresso – Noisette 7.20 €

Grand café au lait 6.70 €

Thé ou Infusion 6.50 €

Cappuccino 7.60 €

Latte Macchiato 7.60 €

Chocolat chaud 6.80 €

Chocolat ou Café Viennois 8.50 €

Chocolat Rhum/Chartreuse/Jagermeister 9.50 €

Vin chaud 7.80 €

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

Irish Coffee - Whisky 17.30 €

Italian Coffee - Amaretto 17.30 €

Bergerie Coffee – Génépi 17.30 €

Gnac Coffee – Armagnac 17.30 €

APÉRITIFS / APERITIFS

Coupe de Champagne Brut Rémy Massin 20 cl	22 €
Kir Royal au Champagne Rémy Massin 20 cl	24 €
Kir au Vin de Savoie	11 €
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, Porto, Suze	7.70 €
Martini rouge/blanc, Campari	7.70 €
Long Drink	13 €
Gin Tonic (Altitud Gin)	14 €
Spritz Aperol	15 €
Spritz St Germain	17 €
Spritz Italicus	17 €
Spritz Campari	16 €

Whiskys

• Knockando 12ans	13 €
• Glenfidish 12 ans	13 €
• Aberlour 12 ans	13 €

EN PRESSION / DRAFT

	33 cl	50 cl
1664 Blonde - Origine France	8.90 €	11.90 €
<i>Moelleuse et complexe, fine amertume et arôme d'houblon floral</i>		
Picon Bière	9.90 €	12.90 €
Grimbergen blonde – Bière d'Abbaye Belge	9.50 €	12.50 €
<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	14 €
Abricotine Morand	14 €
Mirabelle	12 €
Framboise	12 €
Marc de Savoie	12 €

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

Arancini à la Truffe & sa crème tartufatta <i>Arancini stuffed with Truffle & tartufatta cream</i>	20 €
Pinsa Romana, crème ail & persil, ricotta fumée, bresaola <i>Roman pinsa with garlic & parsley cream, smoked ricotta & bresaola</i>	22 €
Planche de charcuteries & fromages des Alpes <i>Charcuterie board and cheese from the Alps</i>	29 €
Artichauts marinés, Stracciatella, noisettes torréfiées & pesto basilic <i>Marinated artichokes, stracciatella, toasted hazelnuts & basil pesto</i>	18 €

ENTRÉES / STARTERS

Velouté de courges, siphon au beaufort & copeaux de pecorino <i>Pumpkin soup, beaufort siphon & pecorino shaved</i>	19 €
Poireaux vinaigrette à la truffe <i>Soft leeks with vinegar and truffle</i>	20 €
Beignet de pomme de terre nappé de crème reblochon & salade d'herbette <i>Potato fritter with reblochon cream, mixed herb salad</i>	19 €
Effiloché de bœuf confit & nuage de pomme de terre fumée <i>Slow cooked shredded beef with potato espuma</i>	21 €

GRILLADES À LA BRAISE / CHARGILLED GRILLS

Entrecôte de bœuf & sauce morilles, purée de pomme de terre et légumes rotis <i>Beef rib steak with morel sauce, mashed potatoes & vegetables</i>	42 €
Poitrine de cochon confite & sa sauce barbecue, pommes grenailles et légumes rotis <i>Confit of pork belly and barbecue sauce, new potatoes & vegetables</i>	36 €
Côte de bœuf à partager pour 2 et son assortiment de sauces <i>Beef rib steak to share and assortment of sauces</i>	120 €

ENTRE SAVOIE & ITALIE / BETWEEN SAVOY & ITALY

Risotto de coquillettes, crème à la truffe, chiffonnade de jambon blanc truffé & copeaux de pecorino <i>Pasta coquillettes risotto and truffle cream, truffle ham & shaved pecorino</i>	39 €
Ballotine de volaille farcit au foie gras de canard & son jus de volaille, purée de pomme de terre <i>Chicken ballotine stuffed with duck foie gras, poultry juice with mashed potatoes</i>	40 €
Boîte chaude, charcuterie des Alpes, pomme de terre et salade verte <i>Hot box of melted cheese, charcuterie from the Alps, potatoes and salad</i>	31 €

MENU ENFANT / CHILDREN MENU

- 12 ANS

23 €

Filet de poulet, polenta crémeuse & légumes
Chicken filet, polenta & vegetables

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

+ Eau 33cl ou
Tropico Tropical 20cl

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 EU

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

POISSONS & VÉGÉTARIEN / FISH & VEGETARIAN

Tournedos de saumon farcit aux champignons & sa sauce beurre blanc aux herbes, tombée d'épinards & légumes rôtis <i>Salmon tournedos stuffed with mushrooms, herb white butter served with spinach & vegetables</i>	31 €
Œufs parfaits à la sauce morilles, polenta crémeuse et légumes rôtis <i>Perfect eggs with morel sauce, creamy polenta & vegetables</i>	28 €
Ravioles à la courge & butternut rôti, beurre noisette à la sauge et friture de câpres <i>Butternut squash ravioli, roasted butternut, sage brown butter & fried capers</i>	29 €

LES PETITS PLUS / SIDE

Pommes de terre grenailles <i>New potatoes</i>	11 €
Purée de pommes de terre Maison des drus <i>Mashed potatoes</i>	10 €
Frites <i>French fries</i>	13 €
Légumes rôtis <i>Roasted vegetables</i>	10 €
Salade verte <i>Mix green salad</i>	7 €

DESSERTS / DESSERTS

Panettone façon pain perdu & glace vanille <i>Panettone french toast style & vanillia ice cream</i>	14 €
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	13 €
Tarte amandine aux myrtilles <i>Blueberry pie</i>	13 €
Dessert au chocolat du moment <i>Chocolat dessert</i>	13 €

POUR LES GOURMANDS / FOR FOODIES

Café gourmand <i>Coffee and assortment of desserts</i>	16 €
Café & genépi gourmand <i>Coffee & Génépi and assortment of desserts</i>	22 €
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.