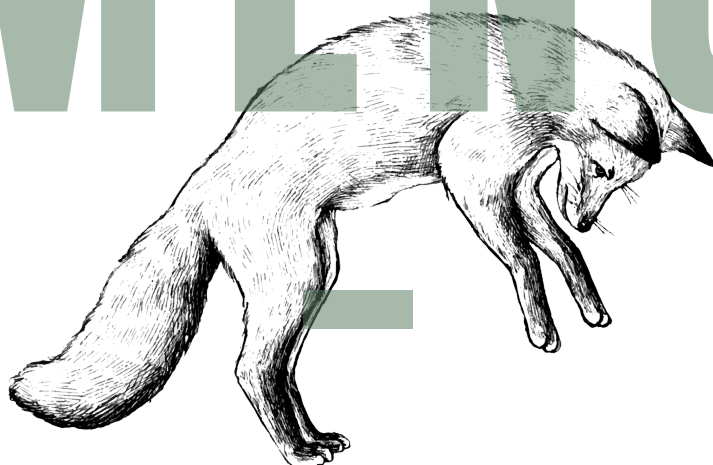


MENU



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 7.30 €

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

Nectar : Myrtille Abricot 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 17 €

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	24 €
Kir Royal au Champagne Rémy Massin 20 cl	22 €
Kir au Vin de Savoie	8 €

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

Cidre Finnbara 33 cl	9.50 €
Ricard	7.50 €
Vodka, Gin, Téquila	8 €
Rhum Havana Club 3 ans	9 €
Porto, Suze	7.50 €
Martini rouge/blanc, Campari	7.50 €
Long Drink	12 €

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	8.50 €	10.80 €
<i>Moelleuse et complexe, fine amertume et arôme d'houblon floral</i>		
Picon Bière	9.30 €	11.60 €
Grimbergen blonde - Bière d'Abbaye Belge	9.50 €	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	11 €
Armagnac VSOP	11 €
Calvados	11 €
Grand Marnier, Cointreau	11 €
Génépi	11 €
Chartreuse Verte / Jaune	12 €
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

Cromesquis de paleron de bœuf, mayonnaise aux herbes <i>Beef chuck cromesquis, herb mayonnaise</i>	16.50 €
Focaccia, pesto rosso, burrata & salade d'herbes <i>Focaccia, pesto rosso, burrata and herb salad</i>	21 €
Planche de charcuterie et fromages de chez nous <i>Board of charcuterie and local cheeses</i>	29 €

ENTRÉES / STARTERS

Velouté de courge, émulsion Beaufort, graines de courges torrifiées aux douces épices <i>Pumpkin soup, Beaufort emulsion, roasted pumpkin seeds with sweet spices</i>	22 €
Chou-fleur rôti, sauce vierge aux agrumes et aux câpres <i>Roasted cauliflower, citrus and caper virgin sauce</i>	15 €
Truite de Savoie marinée aux herbes, vinaigrette d'agrumes et huile d'épicéa <i>Savoy trout marinated with herbs, citrus vinaigrette and spruce oil</i>	22 €
Oeuf meurette, sauce au vin rouge, champignons lard paysan <i>Egg meurette, red wine sauce, farmhouse bacon mushrooms</i>	24 €

GRILLADES À LA BRAISE / CHARGRILLED GRILLS

Côte de veau épaisse <i>Thick veal chop</i>	42 €
Onglet sauce chimichurri <i>Onglet chimichurri sauce</i>	32 €
Côte de bœuf fumée minute au genièvre et son beurre infusé (2 personnes) <i>Minute-smoked beef rib with juniper and infused butter (2 persons)</i>	49 €/pers

ENTRE SAVOIE & ITALIE / BETWEEN SAVOY & ITALY

Suprême de volaille savoyarde farci aux champignons façon cordon bleu <i>Savoyard poultry supreme stuffed with mushrooms like cordon bleu</i>	30 €
Boîte chaude Maison des Drus, charcuterie italienne <i>Maison des Drus boîte chaude (melted cheese), Italian charcuterie</i>	28 €
Gnocchis à la truffe <i>Truffle gnocchi</i>	39 €
Linguine aux herbes & burrata crémeuse <i>Linguine with herbs & creamy burrata</i>	28 €

MENU ENFANT / CHILDREN MENU

21 €

Velouté de courge
Pumpkin soup
Pasta Gremolata ou Pasta nature
Mousse au chocolat ou Riz au lait
Chocolate mousse or Rice pudding

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

Cabillaud confit à l'huile d'olive, sauce moule & chorizo, purée de panais <i>Cod confit in olive oil, mussel and chorizo sauce, parsnip puree</i>	28 €
Soufflé croustillant de truite de Savoie, citron confit, bisque d'écrevisses <i>Crispy Savoy trout soufflé, candied lemon, crayfish bisque</i>	30 €
Butternut rôti, purée de potimarron, sauce yuzu <i>Roasted butternut, pumpkin puree, yuzu sauce</i>	28 €

LES PETITS PLUS / SIDE

Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	10 €
Purée de pommes de terre à la truffe <i>Truffle mashed potatoes</i>	15 €
Frites artisanales <i>Fries</i>	10 €
Légumes rôtis fumés à la braise <i>Roasted vegetables</i>	10 €

DESSERTS / DESSERTS

Profiteroles <i>Profiteroles</i>	13 €
Tarte exotique <i>Exotic tart</i>	13 €
Tiramisu à la cuillère <i>Tiramisu with a spoon</i>	13 €
Pain perdu, glace vanille, sauce caramel <i>French toast, vanilla ice cream, caramel sauce</i>	13 €
Riz au lait <i>Rice pudding</i>	10 €
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	10 €

POUR LES GOURMANDS / FOR FOODIES

Café gourmand <i>Coffee and assortment of desserts</i>	15 €
Génépi gourmand <i>Génépi and assortment of desserts</i>	18 €
Champagne gourmand <i>Champagne and assortment of desserts</i>	20 €
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.