



Menu du Soir
Evening menu

Pour commencer

SPRITZ 13.00€

Aperol ou campari,
prosecco, eau gazeuse

KIR LA ROCHE 10.00€

Prosecco, Framboise,
cassis, myrtille

« COCKTAILS DANS LEURS TRADITION »
demandez notre ardoise

VOIR CARTE VINS / ASK FOR WINE LIST

À Partager (sans modération)

GARLIC BREAD PIZZA

Ail, huile d'olive, beurre

12.00€

MARINARA PIZZA

Tomate, ail, origan, huile d'olive

12,00€

TRECCIA DI LATTE DI BUFALA DOP (500G)

23.00€

FIGLIATA DI LATTE DI BUFALA DOP (500G)

30,00€

Antipasti

- CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA E GRANA 16.00€
- CAPRESE DI BURRATA, CON OLIO AROMATIZZATO 16.00€
- OEUF POCHÉ DANS SON VELOUTÉ DE POTIMARRON
ET CRUMBLE DE CHÂTAIGNES 18.00€ TRUFFÉ 28.00€

Paste ripiene di casa

- RAVIOLI DI RICOTTA AL POMODORO 26,00€
- RAVIOLI DEL PLIN IN BRODO 26,00€
- TORTELLI DI BURRATA E MELANZANA
CON FONDUTA 26,00€ TRUFFÉ 36,00€

Soupes & Salades

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 17.90€

Onion soup

SOUPE DU MONTAGNARD 19.90€

Légumes de saison, Lard fumé, pain grillé et beaufort
Vegetables, smoked bacon, toast and Beaufort cheese

LA CAESAR 21.90€

Salade verte, suprême de volaille, croûtons de pain au beurre,
sauce césar, copeaux de parmesan
Green salad, chicken, césar sauce, parmesan slices

LA ROCHE 21.90€

Salade verte, jambon de Parme, fromage, oeuf dur, comichons, pommes de terre
Green salad, "Parma" ham, local cheese, egg, gherkin, potatoes

LA TOSCA 21.90€

Endives, gorgonzola, noix, tranches de poitrine fumée grillée, vinaigrette au miel
Endive, Italian blue cheese, nuts, smoked bacon, honey balsamic vinegar

Menus Enfants 14,50€

(-10ans)

Pizza Margherita ou Pizza Jambon ou
Pâtes Bolognaise + Compote de fruit ou 1 boule de glace
Pizza Margherita or Pizza Ham or Pasta Bolognese
+ Fruit compote or 1 scoop of ice cream

Spécial Truffes Fraîches d'Italie

• Pizza aux truffes 45€

Truffe, jambon de parme, burrata, mozzarella, crème, copeaux de parmesan, salade roquette
Italian truffle, "Parma" ham, cream, parmesan slices, mozza cheese, roquette salad

• Pâtes fraîches aux truffes 43€

Pasta with famous Italian truffle

• Pâtes fraîches foie gras et truffes 49€

Pasta with foie gras and famous Italian truffle

• Risotto aux truffes 43€

Risotto with famous Italian truffle

• Tartare de boeuf au couteau à la truffe 45€

Tartare de boeuf au couteau (180 grs) special truffe avec ses accompagnements

Cacio e Pepe
(2 pers. minimum)

30€/pers.

45€/pers. Truffée

"Notre chef Dangla viendra vous préparer ce délicieux met
sous vos yeux pour votre plus grand plaisir"

Véritable Pâtes Fraîches by la Roche

TAGLIATELLE PESTO DI RUCOLA 25.00€

Roquette, pignons de pin, parmesan, noix, huile d'olive, ail
Grand ma vegetables, bread pinion, parmesan, nuts, olive oil, garlic

TAGLIATELLE PESTO ALLA CALABRESE 25.00€

Poivron, tomate, ricotta, pecorino, piment
Sweet pepper, tomato, ricotta and pecorino cheese, pepper

TAGLIATELLE BOLOGNESE 25.00€

Tomates, viande hachée fraîche, épices
Tomato, fresh melted meat, spices

TAGLIATELLE PORCINI "FAMEUX PETIT CÊPES" 28.00€

Fameux petits cêpes
Famous little mushroom

LASAGNE DI MAMMA ALLA BOLOGNESE AVEC SA SALADE VERTE 25.50€

Home made lasagna with salad

LASAGNE VÉGÉTARIENNE AVEC SA SALADE VERTE 25.50€

Vegetarian lasagna with salad

TAGLIATELLE CARBONARA DI PAPÀ 26.00€

Guanciale, oeuf, parmesan, poivre
Smoke meat, egg, parmesan, pepper

GNOCCHI PORCINI "FAMEUX PETIT CÊPES" 28.50€

Gnocchi with famous little mushroom

GNOCCHI AL CINGHIALE 28.00€

Gnocchi with boar meat

Le Soir Plats

SOURIS D'AGNEAU DE 12H <i>Lamb special cooking, low temperature cooking</i>	38.00€
MAGRET DE CANARD AUX SAVEURS D'HIVER <i>Duck breast honey and spices</i>	38.00€
COTOLETTA ALLA MILANESE ET TAGLIATELLE À LA TOMATE <i>Veal chop covered in bread crumbs and pasta</i>	38.00€
FILET DE BOEUF ALLA ROSSINI, FOIE GRAS ET TRUFFES <i>Beef tenderloin alla rossini, foie gras and truffo</i> <i>Sur un toast de pain grillé, foie gras, truffes et sauce madère</i> <i>On a Bread toast, foie gras, truffo and madère sauce</i>	49.00€
CÔTE DE BOEUF MATURÉE DE GUILLAUME VERDIN LA FERME DE CLAVISY <i>Our famous and delicious matured Cote de boeuf</i>	100€/kg
BELLE ENTRECOTE RACE MONTBELIARDE (250gr. min.) <i>Montbeliarde Entrecote with vegetables</i>	38.00€

Tous les plats sont accompagnés de pâtes fraîche ou de gratin de pomme de terre ou de légumes de saison.

Spécialités

- **RISOTTO AUX CÈPES BOUCHONS** 28.00€
Risotto with famous french mushrooms
- **TARTIFLETTE SAVOYARDE ET SALADE VERTE** 25.90€
Potatoes, bacon, cream, reblochon cheese, green salad
- **TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU PRÉPARÉ PAR NOS SOINS** 28.00€
Special rare meat cutting with knife ,chips
- **ESCALOPE ALLA VALDOSTANA** 29.00€
Suprême de volaille grillé, crème fraîche, cèpes, jambon reblochon gratiné, servi avec des tagliatelles fraîches maison
Chicken scallop grilled , fresh cream, cèpes, reblochon cheese, mountain ham, grilled cheese with pasta
- **FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CONFIT D'OIGNONS** 30.00€
ET CONFITURE DE TOMATE VERTE
Home made Foie gras duck, onions confit and green tomato jam

Pizzas

• **MARGHERITA** 16.90€
Tomate, fior di latte, basilic
tomato, fior di latte cheese, basilic

• **BUFALINA** 20.90€
Tomate, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive
tomato, mozzarella di bufala, basilic, olive oil

• **VÉGÉTARIENNE** 20.90€
Tomate, fior di latte, courgettes, aubergines, champignons
tomato, fior di latte cheese, zucchini, eggplant, mushrooms

• **CAPRINA** 21.90€
Pizza blanche, fior di latte, chèvre, miel, lardons, crème fraîche
cream, fior di latte cheese, goat cheese, honey, bacon, fresh cream

• **BURGER** 21.90€
Tomate, fior di latte, viande hachée, oignons, oeuf
tomato, fior di latte cheese, meat beef, onions, egg

• **PRUSCIUTTO FUNGHI** 21.90€
Tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons
tomato, fior di latte cheese, ham, mushrooms

• **OLIVIERO** 21.90€
Tomate, fior di latte, lardons, poivrons, chorizo, oeuf
tomato, fior di latte cheese, bacon, peppers, chorizo, egg

• **4 FROMAGES** 21.90€
Tomate, fior di latte, gorgonzola, emmental, pecorino
tomato, 4 different cheeses

• **CALABRA** 21.90€
Tomate, fior di latte, spianata calabraise piccante, nduja, provola
tomato, fior di latte cheese, Italian spicy sausage, spicy salami, smoked mozza

• **SAVOYARDE** 21.90€
Tomate, fior di latte, lardons, pommes de terre, reblochon, crème, oignons
tomato, fior di latte cheese, bacon, potatoes, reblochon cheese, cream, onions

• **CALZONE ET SALADE VERTE** 25.90€
Tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, oeuf
tomato, fior di latte cheese, ham, mushrooms, egg

• **BURRATA** 27.90€
Pizza blanche, burrata, jambon de Parme, crème fraîche, copeaux de parmesan, fior di latte
cream, famous mozzarella cheese, ham, fresh cream, parmesan cheese, fior di latte cheese

• **MORTADELLA** 27.90€
Pizza blanche, burrata, fior di latte, mortadella, pistache
cream, famous mozzarella cheese, fior di latte cheese, Italian meat, pistachio

Tous Suppléments 2€ (mozzarella di bufala 3€, cèpes 3€, jambon de Parme 3€, truffes fraîches 18€)

Tradition Savoie

Menu Découverte (min. 6 pers.)

Raclette, Fondue Savoyarde, Tartiflette + Dessert (Sorbet Gédépi) 45.00€/pers.

Nos fondues aux trois fromages (min. 2 pers.)

Croûtons de pain, pommes de terre et salade verte

• La Traditionnelle 28.00€/pers. • La Truffée 45.00€/pers.
• La Roche (avec assiette de charcuterie) 38.00€/pers. • La Roche truffée 55.00€/pers.

La Raclette "Grande Classique"

Charcuterie, pommes de terre, condiments, salade verte (min. 2 pers.) 35.00€/pers.

Planche de Charcuterie 10.00€/pers.

Bienvenue au Chalet de la Roche

“ Nous mettons un point d'honneur à vous proposer une cuisine Italienne authentique, tout est fait maison ! Préparée avec des ingrédients venu tout droit d'Italie nos farines, nos truffes, nos charcuteries,...

Notre carte des vins vous permettra de découvrir des crus italiens exquis, parfaits pour accompagner vos plats. L'ambiance cosy et rustique du chalet, avec ses bois chaleureux, crée un cadre idéal pour un dîner en famille ou entre amis.

N'hésitez pas à demander des recommandations à notre personnel, qui se fera un plaisir de vous guider dans votre choix. Chaque visite au Chalet de la Roche est une célébration des saveurs Italiennes.

Merci à vous d'être parmi nous ce soir ”

Buon Appetito !



- Accès à ski
- Parking et navette gratuits
- Au pied du télésiège
- Arrivée piste de bobsleigh

www.chaletdelaroches.fr

73210 LA PLAGNE TARENTAISE
Tél. : +33 (0)4 79 09 05 99