

A l'apéritif /

Assortiment de charcuteries / Assorted delicatessen plate

5 € / personne

Les entrées / Starters

Salade verte / Green salad	6 €
Soupe de légumes avec beaufort rapé et croûtons (<i>Vegetable soup</i>)	9 €
Salade de roquette (croûtons et parmesan / <i>Rocket, parmesan, croûtons</i>)	11 €
Salade mixte (salade, tomates, oignons / <i>salad, tomatoes, onions</i>)	11 €
Salade de Chèvre chaud / <i>goat's cheese salad</i>	13 €
Assiette de charcuterie / <i>Assorted delicatessen plate</i>	13 €
Assiette de saumon fumé par nos soins / <i>Smoked salmon dish</i>	13 €
Carpaccio de bœuf copeaux de parmesan, roquette, pesto <i>Pickled raw beef with rocket, parmesan and pesto</i>	13 €
Douzaine d'escargots de bourgogne à la persillade <i>12 snails with garlic and parsley butter</i>	17 €
Cuisses de grenouilles à la persillade <i>Frog legs with garlic and parsley butter</i>	18 €
Foie gras mi-cuit / <i>Cold slices of duck liver</i>	17 €
Foie gras frais poêlé / <i>Pan fried duck live</i>	20 €



Prix nets

Les plats « **Faits maison** » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos sauces sont réalisées à base de fond brun.

Seules les frites fraîches ne sont pas « **faits maison** »

Tel : +33 (0)4 79 06 41 82

Les Grandes Salades Repas / Main Course Salads

Tarte au Beaufort et sa salade verte <i>Beaufort cheese tart with green salad</i>	17 €
Salade Nordique (salade, saumon fumé, oignons, câpres, toasts) <i>Green salad, smoked salmon, onions, capers, toasts</i>	17 €
Salade César (salade romaine, filet de poulet, croûtons, parmesan, sauce césar) <i>Caesar salad : salad, chicken breast, croutons, parmesan, caesar dressing</i>	17 €
Burrata (Mozzarella au cœur crémeux, pesto, tomates grappe, jambon cru) <i>Creamy mozzarella (italian cheese), pesto, tomato, local cured ham</i>	19 €
Assiette de l'Armailly (Salade, tomates, tarte au beaufort, jambon cru, Chèvre chaud, petite tartiflette.) <i>Green salad, beaufort cheese tart, local cured ham, goat's cheese, little tartiflette</i>	22 €
Salade Gourmande (salade, tomates, foie gras, gésiers, magret fumé) <i>Salad, tomatoes, duck liver, chicken livers, smoked duck</i>	23 €

Les Pâtes / Pasta

Lasagnes à la bolognaise / <i>Beef meat lasagna</i>	18 €
--	------

Les Poissons / Fishs

Fish'n chips : filet de cabillaud pané, frites, salade et sauce tartare	18 €
Filet de truite saumonée, sauce vierge froide <i>Salmon trout filet with cold condiments sauce</i>	19 €
Steak de thon rouge juste saisi, sauce vierge froide <i>Bluefin tuna steak lightly grilled on both sides with cold condiments sauce</i>	28 €



Prix nets

Tel : +33 (0)4 79 06 41 82

Les Viandes à la plancha / Meats

Toutes nos **Viandes** sont servies avec **un** accompagnement au choix :
salade verte, frites fraîches, haricots verts, gratin dauphinois, gratin de crozets
Side dish : green salad or french fries or gratin dauphinois or gratin of crozets, green beans

Garniture en supplément / Extra side : 5 €

Garniture en plat / Only side dish : 9 €

Sauce au Poivre / pepper sauce 2 €

Sauce Barbecue / barbecue sauce 2 €

Beurre maître d'hôtel / garlic butter 2 €

Sauce Girolles / chanterelle sauce 5 €

Le Bœuf / Beef

Carpaccio de bœuf , frites et salade / <i>Pickled raw beef, french fries and salad</i>	21 €
Steak tartare charolais au couteau (250 g) , frites et salade <i>Raw minced steak with french fries and salad</i>	22 €
Faux filet (260 g) / Sirloin steak	23 €
Filet de bœuf (220 g) / Beef tenderloin	
- Nature / nature	27 €
- Aux girolles/ with chanterelle mushrooms sauce	32 €

Le Bœuf Angus/ Angus Beef

Picanha (260 g) / Picanha of Black Angus	29 €
Entrecôte (260 g) / Rib of beef	28 €
Côte de bœuf (1 kg) pour 2 personnes / Rib of beef for 2 peoples	69 €

L'Agneau/ Lamb

Tranches de cœur de gigot d'agneau grillées, beurre Maître d'hôtel <i>Leg of lamb, with garlic butter</i>	24 €
---	------



Prix nets

Tel : +33 (0)4 79 06 41 82

Le Veau/ Veal

Tête de veau et sa langue, sauces grébiche et ravigote, pommes vapeur <i>Calf's head with sauces and boiled potatoes</i>	24 €
Ris de veau aux girolles <i>Veal sweet breads with chanterelle sauce</i>	34 €

Le Gibier/ Game animal

Filet de biche aux airelles <i>Venison fillet with crawberry sauce</i>	29 €
--	------

Le Porc/ Pork

Diots de savoie au Chignin et oignons <i>Pork local sausages with onion and white wine sauce</i>	18 €
Pluma ibérique pata negra « de bellota », simplement grillé <i>Iberian pluma piece of savage pork, simply grilled</i>	28 €

La Volaille/ Poultry

Filet de poulet fermier Label Rouge (sans peau) / Prime chicken fillet	
- Nature / nature	20 €
- Aux girolles / with chanterelle sauce	25 €
Magret de canard ENTIER / ENTIRE duck fillet	
- Grillé / grilled	23 €
- Au miel / honey	26 €



Prix nets

L'Armailly

Restaurant * TIGNES

Les Spécialités Savoyardes / Cheese specialties

Assiette de l'Armailly :	22 €
<i>Salade, tomates, tarte au beaufort, jambon cru, chèvre chaud, petite tartiflette. Green salad, beaufort cheese tart, local cured ham, goat's cheese, little tartiflette</i>	
Tartiflette et salade verte	19 €
<i>Onions, diced bacon, cream, potatoes and melted reblochon, green salad</i>	
Fondue savoyarde au beaufort et au Chignin (minimum 2 personnes)	20 €/pers
<i>Savoyard cheese fondue with beaufort cheese and white wine (2 peoples minimum)</i>	
Raclette à l'ancienne, fromage à volonté (minimum 2 personnes)	24 €/pers
<i>Charcuteries, pommes de terre, raclette, condiments Delicatessen trade, melted cheese, potatoes and pickles (2 peoples minimum)</i>	
Supplément de charcuterie / extra delicatessen trade	5 € /pers
Bol de salade verte / extra green salad	3 € /pers

Les Spécialités du boucher / Meat specialties

Servies avec des sauces mayonnaises et un accompagnement au choix :
salade verte, frites, haricots verts, gratin dauphinois, de crozets, de polenta.

Served with mayonnaise sauces and one garnishing :
green salad or french fries or gratin dauphinois or gratin of crozets, green beans

Fondue Bourguignonne 500 gr (minimum 2 personnes)	25 € /pers
<i>Diced beef meat to cook yourself in oil (2 peoples minimum)</i>	
Pierrade de bœuf 500 gr (minimum 2 personnes)	24 € /pers
<i>Thin strips of beef to grill yourself on a hot stone (2 peoples minimum)</i>	
Pierrade Royale : bœuf, biche, agneau 500 gr (minimum 2 personnes)	30 € /pers
<i>Thin strips of beef, venison and lamb to grill yourself on a hot stone (2 peoples minimum)</i>	
Supplément de viande de bœuf / Extra beef meat	5 € /pers



Prix nets

Tel : +33 (0)4 79 06 41 82

Les Pizzas/ Pizzas

Marguerite : tomates, fromage / <i>Tomato sauce, cheese</i>	12,00 €
Napolitaine : tomates, fromage, anchois, câpres, olives <i>Tomato sauce, cheese, anchovies, capers, olives</i>	14,00 €
Végétarienne : tomates, fromage, légumes du soleil, champignons <i>Tomato sauce, cheese, mixed vegetables, mushrooms</i>	14,00 €
Reine : tomates, fromage, jambon blanc, champignons, olives <i>Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, olives</i>	14,50 €
Hawaïenne : tomates, fromage, jambon blanc, ananas <i>Tomato sauce, cheese, ham, pineapple</i>	14,50 €
Texane : tomates, fromage, chorizo, poivrons, oignons <i>Tomato sauce, cheese, chorizo, peppers, onions</i>	14,50 €
Persillade : tomates, fromage, bœuf haché, oignons, crème à l'ail, persil <i>Tomato sauce, cheese, minced beef, onions, garlic cream, parsley</i>	14,50 €
Paysanne : tomates, fromage, jambon blanc, lardons, chorizo <i>Tomato sauce, cheese, ham, bacon, chorizo,</i>	14,50 €
Montagnarde : tomates, raclette, jambon cru, oignons <i>Tomato sauce, cured ham, onions, raclette cheese</i>	14,50 €
Bergère : tomate, fromage de chèvre, jambon blanc <i>Tomato sauce, goat's cheese, ham</i>	14,50 €
Fromagère : tomates, fromage, fromage de chèvre, raclette, reblochon <i>Tomato sauce, cheese, goat's cheese, raclette, blue cheese</i>	15,00 €
Calzone : tomates, fromage, jambon blanc, champignons, œuf, crème <i>Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, egg, cream</i>	15,00 €
Savoyarde : crème, beaufort, lardons, oignons, <i>Cream, bacon, onion, beaufort cheese</i>	14,50 €
Burrata : tomate, fromage, Burrata Entière , jambon cru, roquette <i>Tomato sauce, smoked cured ham, full Burrata, rocket</i>	17,00 €

Garlic bread : 2 €

Garlic bread and cheese : 3 €



Prix nets

Tel : +33 (0)4 79 06 41 82

L'Armailly

Restaurant * TIGNES

Menu de l'Armailly

42 €

La douzaine d'escargots	12 snails with garlic and parsley butter
ou	or
Salade de chèvre chaud	Goat's cheese salad
ou	or
Assiette de saumon fumé	Smoked salmon dish
*****	*****
Magret de canard au miel	Fillet of duck with honey
ou	or
Pluma ibérique grillé	Iberian pluma (Savage pork)
ou	or
Steak de thon rouge juste saisi	<i>Bluefin tuna steak lightly grilled on both sides with cold condiments sauce</i>
*****	*****
Dessert au choix dans la carte	Desert to choose on the menu

Menu de l'Armaillou

(enfant de moins de 10 ans)
(children under 10 years old)

12 €

Nuggets de poulet avec frites et salade
Chicken nuggets with french fries and salad

Glace 2 boules / *Ice cream 2 balls*
Ou gâteau au chocolat



Prix nets

Tel : +33 (0)4 79 06 41 82

L'Armailly

Restaurant * TIGNES

Les Desserts et Pâtisseries / Deserts

Assiette de fromage / <i>Assortment of local cheese</i>	9 €
Faisselle de la Ferme de Val d'Isère / <i>Cottage cheese from Val d'Isère Farm</i>	
- à la crème / <i>with cream</i>	6 €
- à la crème et myrtilles / <i>with cream and blueberries</i>	7 €
- à la crème et au miel / <i>with cream and honey</i>	7 €
Tarte au citron meringuée	9 €
<i>Lemon meringue pie</i>	
Tarte aux myrtilles et crème chantilly	9 €
<i>Blueberry pie with whipped cream</i>	
Crème brûlée	9 €
<i>Crème brulée</i>	
Fondant au chocolat, sorbet framboise et crème anglaise	9 €
<i>Chocolat fondant with raspberry ice cream and custard cream</i>	
Crumble aux fruits rouges et glace vanille	9 €
<i>Red fruits crumble with vanilla ice cream</i>	
Tarte chaude des demoiselles Tatin et glace crème fraîche d'Isigny	9 €
<i>Upside down apple pie with fresh cream from Isigny ice cream</i>	
Tiramisu traditionnel	9 €
<i>Traditional tiramisu</i>	
Profiteroles à la vanille et au chocolat	9 €
<i>Profiteroles with vanilla and chocolate</i>	
Le Café Gourmand	10 €
<i>Gourmet Coffee (coffee with small deserts)</i>	



Prix nets

Tel : +33 (0)4 79 06 41 82

L'Armailly

Restaurant * TIGNES

Nos glaces sont élaborées par un maître artisan glacier régional : **Glaces des Alpes.**
Our ice cream are elaborated by a local master ice cream confectioner

Les coupes de Glaces / Ice cream cups

Coupe 2 boules / 2 balls	4 €
Coupe 3 boules / 3 balls	6 €
Supplément chantilly / <i>extra whipped cream</i>	1 €
Supplément boule de glace / <i>extra ball ice cream</i>	2 €

Parfums : Chocolat, café, vanille, citron, fraise, poire, framboise, marron, crème fraiche d'Isigny
Flavors : Chocolate, coffee, vanilla, lemon, strawberry, pear, raspberry, chestnuts, fresh cream Isigny

Coupes traditionnelles / Traditional cups

Chaperon rouge (glaces fraise, glace framboise, fruits rouges et chantilly) <i>Strawberry and rasberry ice cream, blueberries fruits and whipped cream</i>	8 €
Dame blanche (glaces vanille, sauce chocolat et chantilly) <i>Vanilla ice cream, chocolat sauce and whipped cream</i>	8 €
Chocolat Liégeois (glaces chocolat et vanille, sauce chocolat et chantilly) <i>Chocolate or coffee ice cream, chocolat or coffee sauce and whipped cream</i>	8 €
Café Liégeois (glaces café et vanille, sauce café et chantilly) <i>Chocolate or coffee ice cream, chocolat or coffee sauce and whipped cream</i>	8 €
Pêche melba (glaces vanille, pêche fruit, purée de framboise et chantilly) <i>Vanilla ice cream, peach, raspberry sauce and whipped cream</i>	8 €
Ardéchoise (glaces marron, vanille, crème de marron et chantilly) <i>Vanilla and chestnuts ice cream, chestnuts cream and whipped cream</i>	8 €

Coupes arrosées / Alcohol laced cups

Coupe Colonel (sorbet citron arrosé de vodka / lemon ice cream and vodka)	9 €
Coupe William (sorbet poire arrosé d'alcool de poire/ pear)	9 €
Coupe Framboise (sorbet framboise arrosé d'alcool de framboise/ raspberry)	9 €

Tel : +33 (0)4 79 06 41 82

L'Armailly

Restaurant * TIGNES



Prix nets

Les oubliés de la carte

Sur commande :

Noix de joue de porc confite au sel de guérande <i>Confit pork cheek</i>	21 €
Andouillette beaujolaise (panse de porc de plus de 150 kg) <i>Pork paunch sausage</i>	21 €
Pieds de porc bardés de lard <i>Feet encased breaded pork bacon</i>	21 €
Pieds et paquets sisteronais (pied et panse d'agneau farcie, compotée de tomate) <i>Lamb feet and paunch, stewed tomatoes</i>	21 €
Tripous (panse de veau farcie, compotée de tomates) <i>Veal paunch stuffed, stewed tomatoes</i>	21 €
Rognons de veau à la persillade <i>Veal kidneys with wine sauce</i>	23 €
Pavé de foie de veau français à la persillade <i>Veal liver pad with parsley and garlic</i>	24 €

Prix nets

Tel : +33 (0)4 79 06 41 82