



Menu Spécial spring break

du 18/04 au 26/04

Formule entrée + plat ou plat dessert 22 €

Starter + main course or main course + dessert

Formule entrée + plat + dessert 28 €

Starter + main course + dessert



Happy Hour

16h-19h

Planche apéro

+

1 boisson

(bière 25 cl ou 1 verre Vin ou 1 verre de SOFT)

15 €

Entrée

Entrée du Jour 8€

starter of the day

Plat

Plat du jour 15€

Main course of the day

Burger de Juliane 28€

Sauce burger maison, préparation de viande hachée au soja et sésame, crudités, raclette de savoie – Servi avec frites et salad
Homemade burger sauce, soy- and sesame-seasoned ground meat preparation, fresh vegetables, Raclette de Savoie cheese – Served with fries and salad

Pièce du boucher 29€

Sauce poivre ou échalotes – Servi avec frites et salad
Pepper or shallot sauce – Served with fries and salad

Nos spécialités montagnardes

Raclette 32 €/pers

Fromage au lait cru avec l'appareil traditionnel, charcuteries fines, pommes de terre
Raw milk cheese with traditional machine, quartet of fine cold meats, potatoes

Fondue 30 €/pers

On y croise la Savoie, le Jura et la Suisse par un subtil équilibre entre le beaufort, le Comté et l'Emmental, avec une pointe de vin Roussette de Savoie
– Servie avec pain, charcuteries fines et salad.

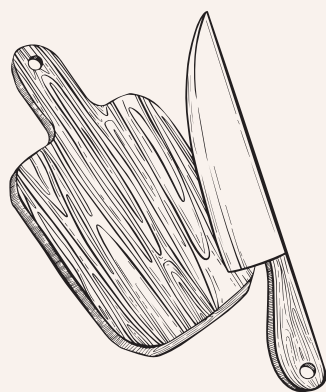
We cross Savoie, Jura and Switzerland through a subtle balance between Beaufort, Comté and Emmental, to which is added a touch of Roussette de Savoie wine – Served with bread, fine cold meats and salad. *Supplément Cèpes + 4€/pers Ceps Supplement

Tartiflette 25 €

Pommes de terre, poitrine fumée et reblochon au lait cru
Potatoes, smoked pork belly, and raw milk Reblochon cheese

Boite fromage 25 €

Boite à fromage chauffée avec vin et thym servie avec pain, charcuteries fines et pommes de terre.
Cheese box heated with wine and thyme served with bread, fine cold meats and potatoes.





Nos pizzas

- La Margarita 14€
Savoureuse base tomate garnie de mozzarella fondante, olives et basilic parfumé
Flavorful tomato base topped with melted mozzarella, olives, and fragrant basil
- La Regina 16€
Onctueuse base tomate avec mozzarella, olives, basilic, jambon et champignons
Creamy tomato base with mozzarella, olives, basil, ham, and mushrooms
- La Montagnarde 16€
Gourmande base crème au lard fumé, oignons fondants, reblochon et raclette généreuse
Indulgent cream base with smoked bacon, tender onions, reblochon, and generous raclette
- La Juliane 19€
Laissez-vous transporter par la créativité de notre chef cuisinier.
Let yourself be carried away by the creativity of our chef.



Desserts

- Mousse au chocolat 8€
Chocolate mousse
- Tarte à la myrtille 9€
Blueberry tart
- Crème brûlée 9€
Creme brulee
- Café gourmand 10€
Gourmet coffee
- Thé gourmand 11€
Gourmet tea

Menu enfants/Kids' menu 15€

- Pizza margarita
ou Steak frites beefsteak with french fries
Crêpe ou boule de glace
crepe or ice cream
Jusqu'à 12 ans / Up to 12 years old
Sirop à l'eau



prix nets

Retrouvez nous sur le réseaux sociaux



restaurant_juliane_tignes