LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

Carte du soir
Hiver 2025-2026

Produits de Savoie

Nous nous engageons à utiliser des produits ayant les labels ***SAVOIE*** ou à défaut dont nous avons l'assurance qu'ils soient fabriqués dans les ***SAVOIE***

Nous privilégions au mieux le circuit court

Plats végétariens

Les plats pouvant convenir à des personnes végétariennes sont accompagnés de ce signe

Allergies alimentaires

Si vous avez une allergie ou êtes intolérant à un produit, merci de nous le signaler à la commande. Chaque fois qu'il sera possible, nous élaborerons le plat sans le produit allergène, ou nous vous conseillerons un autre plat.

La Cuisine et Ses Plats

Notre cuisine est entièrement faite maison, c'est-à-dire préparée sur place avec des produits frais. Nos viandes proviennent de France.

Nos prix sont par personne en TTC - Service compris,
Couvert supplémentaire + 6,00 € pour tout partage de plat- Emballage repas + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE DU SOIR HIVER 2025-26

BOISSONS

APÉRITIFS

Vin au verre

Blanc ou Rosé ou Rouge de Savoie	15cl	4.00€
Blanc Roussette de Savoie	15cl	6,00€
Blanc Chignin Bergeron de Savoie	15cl	7,00€
Rouge Mondeuse Arbin	15cl	7,00€
Kir blanc de Savoie, Myrtille, Mure, Cassis, Pêche, chataigne	15cl	4,50€
Pétillant de Savoie	15cl	6,00€
Kir pétillant de Savoie, Myrtille, Mure, Cassis, Pêche, chataigne	15cl	6,50€

Cocktails

Cocktail sans alcool		6,50€
Gin Fizz , Gin Tonic		8.00€
Spritz de savoie		10,00€

spiritueux

Ricard - Pastis 51	4cl	4,00€
Tomate, perroquet, Mauresque	4cl	4,50€
Martini rouge ou blanc	8cl	4,50€
Muscat, Porto, Suze	8cl	4,50€
Gin, Vodka,	4cl	5,50€
Whisky - J&B, Clan Campbell	4cl	6,00€
Whisky - Chivas, J. Daniels	4cl	8,00€

Digestifs

Sapinette 35°	4cl	6,00€
Génépi du berger,	4cl	6,00€
Génépi myrtille	4cl	6,50€
Rhum (Ambré, Clément, Diplomatico, Don Papa)	4cl	6,50€
Whisky à la Châtaigne 40°	4cl	7,00€

suppléments

Supplément Sirop, Coca, Orange, Perrier.	0,50€
Supplément RedBull	2,00€

A PARTAGER

Assiette de frites maison	moyenne 6,00€		Grande	8,00€
Assortiment de Tapas frits	(10 pièces)	9,00€	(20 pièces)	16,00€
Planche du Régal (Charcuterie/Fromage)				19,00€

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération

Nos prix sont par personne en TTC - Service compris,

Couvert supplémentaire + 6,00 € pour tout partage de plat- Emballage repas + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE DU SOIR HIVER 2025-26

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,20€
Allongé	3,20€
Double	4,20€
Noisette	2,50€
Grand crème	4,50€
Cappuccino	5,00€
Café Viennois (C. fouettée)	5,50€

Lait Chaud/Froid	2,50€/2,20€
Chocolat Maison Chaud	4,50€
Chocolat Viennois (C. fouettée)	5,50€
Chocolat green chaud	8,00€
Génépi ou Chartreuse	

Thé, (voir carte)	4,10€
Thé, citron ou au lait	4,30€
Infusions des Arves	4,00€

Supp : miel, Lait, C. Fouettée	1,00€

Grog	7,00€
Vin chaud maison	4,50€
Irish Coffee	10,00€

BIÈRES PRESSION

BRASSERIE DU MONT BLANC

	25CL	50CL	1L
La Blonde	4,00€	7,50€	14,50€
Panaché	4,00€	7,50€	14,50€
Monaco	4,00€	7,50€	14,50€
Picon	5,00€	9,00€	17,00€

	25CL	50CL
La bleue (Myrtille)	5,50€	10,00€
NEW! Brassin d'Hiver	6,00€	11,00€

BIÈRES BOUTEILLE 33 CL

Despérados	6,00€
Mont Blanc *Violette, Génépi, IPA*	6,50€
Duvel	6,00€
Chouffe, Chouffe Cherry	6,50€
Macchouffe	6,50€

BIÈRES SANS ALCOOL

Jupiler	4,50€

BOISSONS FRAICHES

Coca, Coca 0	33CL	4,00€
Sprite, Fanta,	33CL	4,00€
Sweeps agrumes	25CL	4,00€
Perrier tranche	33CL	4,00€
Orangina	33CL	4,00€
Fuze/Ice tea	33CL	4,00€
Red bull	25CL	5,00€

Jus de fruits	25CL	4,00€
Limonade	33CL	3,00€
Limonade artisanale *Myrtille, Citron, Génépi, Framboise*	33CL	4,50€
Diabolo sirop	25CL	3,50€
Sirop a l'eau	33CL	3,00€
Suppl. Sirop		0,50€
Cidre brut de Savoie	25CL	5,00€

Evian	50CL	4,00€	1L	6,00€
San Pellegrino	50CL	4,00€	1L	6,00€

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération

Nos prix sont par personne en TTC - Service compris,

Couvert supplémentaire + 6,00 € pour tout partage de plat- Emballage repas + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE DU SOIR HIVER 2025-26

ENTRÉES
FROIDES

SALADE VERTE 6,00€
agrémentée de croutons
Assaisonnée avec une sauce vinaigrette **

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 12.00€
Jambon cru de Savoie, Saucisson de Savoie, Jambon blanc, Coppa, Salade verte assaisonnée avec une sauce vinaigrette

New! **OPÉRA AU SAUMON** 12.00€
Pain de mie recouvert de rillettes de saumon, de fèves de soja et d'une couche onctueuse de fromage frais et mascarpone,
le tout recouvert d'une tranche de saumon fumé.

CARPACCIO DE BŒUF 13,50€
Servi avec Salade Roquette, Câpres, Pesto, Parmesan, Tomates séchées .
Crème Balsamique

ENTRÉES
CHAUDES

ASSIETTE DE FRITES MAISON MOYENNE 6,00€ GRANDE 8,00€

ASSORTIMENT DE TAPAS FRITS (10 PIÈCES) 9,00€

OEUF COCOTTE AU REBLOCHON 11,50€
Servi avec de jolies mouillettes

ESCARGOTS DE SAVOIE (6) 8,50€ (12) 14,00€
Escargots au beurre persillé à l'ail et au persil

SALADES

	Entrée	Plat
New! **SALADE FAÇON NIÇOISE**	11,00€	18,00€
Salade verte, tomate, olives noires, poivrons vert, oignon rouge, feuille de basilic, filets d'anchois, miette de thon, sauce vinaigrette**		
SALADE SEGUIN	10,00€	17,00€
Salade, noix de Grenoble, toasts au chèvre chaud, miel de Savoie, tomates, Assaisonnée avec une sauce vinaigrette **		
SALADE CESAR	11,00€	18,00€
Salade, poulet croustillant, croutons, copeaux de parmesan, tomates, Assaisonnée avec une sauce César, crème balsamique		
POKE BOWL SAVOYARD	14,00€	20,00€
Crozet au sarrazin, Jambon de Savoie, Tomates, Choux rouge, Roquette, Pomme, Noisettes, Beaufort des Arves		

** VINAIGRETTE : MOUTARDE, HUILE DE TOURNESOL, VINAIGRE, CRÈME BALSAMIQUE, MIEL

NOS PRIX SONT PAR PERSONNE EN TTC - SERVICE COMPRIS,
COUVERT SUPPLÉMENTAIRE + 6,00 € POUR TOUT PARTAGE DE PLAT- EMBALLAGE REPAS + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE DU SOIR HIVER 2025-26

VIANDES

ANDOUILLETTE SERVIE SAUCE MOUTARDE — 22,00€
Véritable Andouillette de Troyes 5A,
Servie avec des frites maison et une salade verte sauce vinaigrette **

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU — 23,00€
Préparation avec œuf, câpres, persil, cornichon, moutarde, et sauce Worcestershire,
Servie avec des frites maison et une salade verte sauce vinaigrette **

NEW! **MAGRET DE CANARD SAUCE MIEL** — 29,00€
Servie avec un gratin dauphinois et salade verte sauce vinaigrette **

ESCALOPE SAVOYARDE — 26,00€
Escalope de veau panée avec jambon cru et Beaufort des Arves,
Servie avec un gratin dauphinois et salade verte sauce vinaigrette **

ENTRECOTE DE BOEUF MATURÉE, SAUCE POIVRE — 29,00€
Servie avec des frites maison et salade verte sauce vinaigrette **

SAUCE POIVRE, SAUCE BLEU, SAUCE MOUTARDE — 2,00€

BURGERS

PAINS BURGER MAISON

	Simple	Double
NEW! **BURGER VÉGÉTARIEN ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON**	21,00€	24,00€
Steak (120gr) (protéines, purée de tomates, Jus de Betteraves,) Oignons confits, rondelle de Tomate, feuille de Salade, sauce burger, Fromage Raclette		
BURGER CHICKEN ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON	21,00€	24,00€
Filet de poulet corn flake, fromage chèvre, rondelle de Tomate, Oignons confits, feuille de Salade, sauce BBQ,		
BURGER SAVOYARD ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON	22,00€	25,00€
Steak haché de bœuf français de qualité bouchère, tranche de reblochon, rondelle de tomate, coppa, oignons confits, feuille de salade, sauce burger.		

POISSON

NEW! **PAVÉ DE SAUMON,** — 23.00€
cuisson au four, basse température, servi avec du gratin dauphinois et une salade verte vinaigrette **

** VINAIGRETTE : MOUTARDE, HUILE DE TOURNESOL, VINAIGRE, CRÈME BALSAMIQUE, MIEL

NOS PRIX SONT PAR PERSONNE EN TTC - SERVICE COMPRIS,
COUVERT SUPPLÉMENTAIRE + 6,00 € POUR TOUT PARTAGE DE PLAT- EMBALLAGE REPAS + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE DU SOIR HIVER 2025-26

SPÉCIALITÉS

RAVIOLES DU DAUPHINÉ — 19,00€
Ravioles de Royan en Dauphiné, en gratin dans une sauce au Bleu d'Auvergne

TARTIFLETTE — 20,00€
Pommes de terre, lardons fumés, Reblochon, Oignons, crème fraiche, noix de muscade,

TARTIFLETTE CHARCUTIÈRE — 24,00€
Pommes de terre, lardons fumés, Reblochon, Oignons, crème fraiche, noix de muscade, Charcuterie de Savoie*

CROZIFLETTE — 20,00€
Crozet au sarrazin, lardons fumés, Reblochon, Oignons, crème fraiche, noix de muscade

CROZIFLETTE CHARCUTIERE — 24,00€
Crozet au sarrazin, lardons fumés, Reblochon, Oignons, crème fraiche, noix de muscade
Charcuterie de Savoie*

New! **BOITE CHAUDE SAVOYARDE** — 26,00€
Boite savoyarde de fromage ½ vache, ½ chèvre fondu, servi avec des p. de terre vapeur, Charcuterie de Savoie*,

BERTHOUD SPÉCIALITÉ DE LA "YAUTE" **AMBASSADEUR DU BERTHOUD** — 26,00€
Recette déposée au fromage d'Abondance, fondu, vin blanc, porto et ail, servi avec des pommes de terre vapeur, Charcuterie de Savoie,

REBLOCHONNADE **MINIMUM 2 PERSONNES, TARIF PAR PERSONNE** — 27,00€
Reblochon de Savoie au lait cru, servie avec des pommes de terre vapeur, Charcuterie de Savoie,

***CHARCUTERIE DE SAVOIE :** JAMBON CRU, JAMBON BLANC, SAUCISSON ET COPPA

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UNE **SALADE VERTE** ET VINAIGRETTE **

PATES

New! **LINGUINES SAUCE PESTO MAISON*** — 17,00€
Copeaux de Parmesan.

LASAGNES À LA SAUCE BOLOGNAISE — 18,50€
Viande égrainée de bœuf français, sauce tomate, oignons, herbes de Provence, Beaufort des Arves,.servie avec une salade verte, sauce vinaigrette**

LASAGNES VÉGÉTARIENNE — 18,50€
Epinards, fromage de chèvre, mozzarella, crème fraiche, Beaufort des Arves. servie avec une salade verte, sauce vinaigrette**

** VINAIGRETTE : MOUTARDE, HUILE DE TOURNESOL, VINAIGRE, CRÈME BALSAMIQUE, MIEL

***PESTO AU BASILIC, AIL, PARMESAN, HUILE D'OLIVE, PIGNONS DE PIN,

NOS PRIX SONT PAR PERSONNE EN TTC - SERVICE COMPRIS,
COUVERT SUPPLÉMENTAIRE + 6,00 € POUR TOUT PARTAGE DE PLAT- EMBALLAGE REPAS + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE DU SOIR HIVER 2025-26

Fondue et raclette minimum 2 personnes
tarif par personne

FONDUES

	Enfant - 12 ans	Adulte
Fondue savoyarde aux 3 fromages	12,00€	21,00€
Fondue savoyarde 3 fromages charcutière ou végétarienne	15,00€	26,00€
Fondue savoyarde 3 fromages charcutière aux cèpes	16,00€	28,00€
New! Fondue savoyarde 3 fromages charcutière aux morilles	17,00€	30,00€

Au choix

Charcuterie de Savoie : jambon cru, jambon blanc, Saucisson et Coppa
Assiette de légumes : Poivrons, aubergines, courgettes, champignons, tomates

Servie avec une salade verte, sauce vinaigrette**

Supplément de pommes de terre vapeur (1 portion 300gr) +4,00€

Nos fondues savoyardes sont à base de 3 fromages : Beaufort, Abondance et gruyère de Savoie (250gr), (vin blanc, ail et kirch) servies avec morceaux de pain ,

RACLETTES

	Enfant - 12 ans	Adulte
Raclette de savoie à l'ancienne charcutière ou végétarienne	14,00€	27,00€

Fromage Raclette au lait cru accompagné de pommes de terre,

Au choix

Charcuterie de Savoie : jambon cru, jambon blanc, Saucisson et Coppa
Assiette de légumes : Poivrons, aubergines, courgettes, champignons, tomates

Servie avec une salade verte, sauce vinaigrette**

Assiette de charcuterie de Savoie Artisanale +7,00€
Jambon cru, Jambon blanc de Savoie, Saucisson de Savoie, Coppa

Assiette végétarienne +7,00€
Assortiment Aubergines, poivrons, courgettes à l'huile + champignons crus et tomates

Supplément de pommes de terre vapeur (1 portion 300 gr) +4,00€

LE FROMAGE SUR L'APPAREIL ÉTANT **NON QUANTIFIABLE** ,
A LA FIN LE FROMAGE RESTANT NE PEUT PAS FAIRE L'OBJET D'UN DOGGY BAG

** Vinaigrette : Moutarde, huile de tournesol, Vinaigre, crème balsamique, miel

Nos prix sont par personne en TTC - Service compris,
Couvert supplémentaire + 6,00 € pour tout partage de plat- Emballage repas + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE DU SOIR HIVER 2025-26

MENUS

DU REGAL

35€

Petite salade au choix ou Assiette de légumes

tartare ou escalope de veau savoyarde

ou

Andouillette sauce moutarde

ou

Burger simple au choix

Dessert au choix sur la carte

(Irish coffe, Gourmand, Coupes alcoolisées, Assiette de fromage (+2€/pers)

MONTAGNARD

36€

Kir de savoie à la crème de myrtille

Fondue savoyarde nature ou aux cèpes ou aux morilles (+2€ /pers.)

Mini 2 personnes

Boite chaude ou Berthoud

Accompagnée d'une Assiette de charcuterie ou de légumes

Salade verte

Tarte aux myrtilles ou Muffin Myrtilles, ou coupe de Arves ou Coupe du Chef

Shooter de Génépi (4cl)

ENFANT

13€

Enfant moins de 10 ans

Au choix : Jus d'orange/pomme/Sirop

Pizza Ourson (Jambon ou poulet ou légumes)

Linguines au Pesto

steak haché ou jambon blanc de Savoie ou nuggets filets de poulet

servi avec frites maison

Glace 1 boule parfum au choix ou Calipo Coca ou Push up Haribo ou Reine des neiges

ou mousse chocolat

** Vinaigrette : Moutarde, huile de tournesol, Vinaigre, crème balsamique, miel

Nos prix sont par personne en TTC - Service compris,

Couvert supplémentaire + 6,00 € pour tout partage de plat- Emballage repas + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE DU SOIR HIVER 2025-26

PIZZAS

Base Tomate

Ourson (<12 ans) 9,50€
Mozzarella, Jambon blanc ou Poulet ou Légume. Après cuisson : Tomate Olives et Crème balsamique.

Marguerite 12,00€
Mozzarella et *après cuisson* : Basilic.

Napolitaine 13,00€
Mozzarella, anchois, Capres, Olives.

Reine 13,00€
Mozzarella, Jambon blanc

Parma 14,00€
Mozzarella, *après cuisson* jambon cru fumé, roquette et crème balsamique

Haway 14,00€
Mozzarella, Jambon blanc, Ananas

Thon 14,50€
Mozzarella, thon, oignons, crème fraiche, olives

Bergère 14,50€
Mozzarella, Fromage de chèvre, *après cuisson* : Miel

Calzone 15,00€
Mozzarella, Jambon blanc, champignons frais, Jaune oeuf

Savoyarde 15,00€
Mozzarella, Reblochon, Lardons fumés, oignons confits

Kebab 15,00€
Mozzarella, Lamelle de Kebab (Veau et poulet), oignons confits, poivrons frais.

New! **Picante** 15,00€
Mozzarella, Spianata, Tomates cerise,Olives.

Royale 15,00€
Mozzarella, Jambon blanc, champignons frais, olives Après cuisson : jaune oeuf

Végétarienne 15,00€
Mozzarella, artichaud, champignons, poivrons frais, oignons et aubergines confits après cuisson roquette

4 Saisons 15,00€
Mozzarella, Jambon blanc, poivron, champignons, artichaud.

4 Fromages 16,00€
Mozzarella, Raclette de Savoie, Bleu d'Auvergne, chèvre

Cannibale 16,00€
Mozzarella, Bœuf haché, Oignons confits, Olives et après cuisson : Jaune d'œuf et origan.

Italienne 16,00€
Mozzarella, tomate, *après cuisson* : roquette parmesan, mozzarella di buffala et crème balsamique

Base Crème

New! **Gorgonzola** 14,50€
Gorgonzola, poire, *Après cuisson* : miel et noix

New! **Fermière** 14,50€
Sauce moutarde, Mozzarella, émincés de Poulet Grillé, Champignons frais.

Norvégienne 17,00€
Mozzarella, *Après cuisson* roquette, saumon fumé, citron et crème balsamique

Montagnarde 18,00€
Mozzarella, Pomme de terre, fromage raclette, oignons confits, *Après cuisson* : roquette jambon cru et crème balsamique

New! **Tartufo** 19,50€
Mozzarella, crème de truffes, *Après cuisson* : Roquette, mozzarella di bufala jambon blanc Savoie, et huile de truffe

Accompagnement : Petite salade verte +3.00€

Base Crème : a la place de la base tomate Gratuit

Supplément : oeuf, crème, origan, oignons, olives, poivron, balsamique, capres, roquette, champignons, Huile de truffe, Pesto, poire +1.50€

Supplément : spianata, poulet, viande hachée, viande kebab, ravioles, saumon, jambon blanc, thon jambon cru, Gorgonzola, artichaud, Anchois, Mozza Di Buffala, Carpaccio, Parmesan, +2.00€

Supplément : Mozza Di Buffala, +3.00€

Nos prix sont par personne en TTC - Service compris,
Couvert supplémentaire + 6,00 € pour tout partage de plat- Emballage repas + 1,00 €