



*Depuis 1980*



*Le Matafan*

BELLE PLAGNE

☎ 04.79.09.09.19



# Le midi *Lunch time*



## Les Omelettes gourmandes

CLASSIC .....	10,90 €
<i>Omelette nature, ciboulette, pommes frites, salade verte</i> <i>Plain omelet, spicy, chips, green salad</i>	
SAVOYARDE .....	13,40 €
<i>Omelette fromage, jambon de pays, cèpes, salade verte, pommes frites</i> <i>Cheese omelet, ham, famous mushrooms, salad, chips</i>	

## Les Salades • The Salads

Verdurette de chèvre chaud et saumon fumé maison .....	12,40 €
<i>Salade verte, St-Marcelin sur toast, saumon fumé</i> <i>Green salad, goat cheese with toast, smoked salmon from the house</i>	
<b>Salade montagnarde</b> .....	11,20 €
<i>Salade verte, dés de fromage, jambon de pays, tomate, œuf dur, cornichons, pommes de terre</i> <i>Green salad, cheese, ham, cold meat, egg, gherkins, potatoes</i>	

## Les Spécialités

POTÉE (servie dans son poêlon en fonte) .....	13,00 €
<i>Jarret de porc, palette, saucisse au chou, pommes de terre, carottes, navets et choux</i> <i>Famous traditional plate. Pork, potatoes, sausages, carrots, garbidge</i>	
PARMENTIER DE CANARD CONFIT MAISON .....	14,00 €
SALADE VERTE AUX PIGNONS DE PIN <i>"Parmentier" of home duck confit, green salad with pine tree</i>	
<b>PALERON DE BŒUF BRAISÉ</b> .....	12,50 €
<b>CAROTTES AU CAMEL DE PAIN D'ÉPICES</b>	
<b>POT AU FEU AUX PETITS LÉGUMES</b> .....	13,50 €
<i>Traditional beef and vegetable stew</i>	
<b>TARTIFLETTE SAVOYARDE ET SALADE VERTE</b> ....	12,50 €
<i>Pommes de terre, lardons, crème, Reblochon</i> <i>Potatoe, bacon, cream, Reblochon chesse</i>	
<b>TÊTE DE VEAU À L'ANCIENNE</b> .....	14,00 €
<i>Old fashcion style calfs head</i>	

A découvrir

Soupe campagnarde gratinée .....	9,90 €
<i>Country soup</i>	
<b>Suggestion du jour</b> .....	12,20 €
<i>The special of the day</i>	
<b>Bavette à l'échalote, pommes frites, salade verte</b> .....	14,30 €
<i>Skirt of beef with shallots, chips, green salad</i>	
<b>Pièce de bœuf</b> .....	13,50 €
<b>sauce au poivre ou au bleu d'auvergne, pommes frites, salade verte</b> <i>Rumsteak with pepper sauce or blue cheese sauce, chips, green salad</i>	

PRIX NETS



## FORMULE EXPRESS

15 €

### Suggestion du jour ou bruschetta (au choix)

*Meal of the day or bruschetta (choice)*

+

**Dessert du jour** *Dessert of the day*

# Bruschettas

Grande tranche de pain garnie gratinée au four et servie sur une planche en bois, accompagnée d'une **salade verte**.

*Large toast «pizza style» grilled in the hooven, served on the wooden board with green salad.*



<b>ROMA</b> .....	12,90 €
<i>Tomates, aubergines, basilic, tomates fraîches, fromage</i> <i>Tomatoes, basilic, fresh tomatoes, aubergine, cheese</i>	
<b>VULCANO</b> .....	12,90 €
<i>Tomates, cèpes, chorizo, olives, fromage</i> <i>Tomatoes, special mushrooms, spicy «chorizo», ham, cheese</i>	
<b>TURQUOISE</b> .....	11,00 €
<i>Tomates, jambon blanc, fromage</i> <i>Tomatoes, white ham, cheese</i>	
<b>MATAFAN</b> .....	11,90 €
<i>Saumon fumé maison, crème, fromage, citron</i> <i>Home smoked salmon from the house, cream, cheese, lemon</i>	
<b>TOSCANE</b> .....	12,00 €
<i>Tomates, jambon de pays, fromage</i> <i>Tomatoes, mountain ham, cheese</i>	
<b>VÉGÉTARIENNE</b> .....	13,50 €
<i>Tomates, artichauts, champignons, tomates fraîches, oignons</i> <i>Tomatoes, artichoke, mushrooms, fresh tomatoes, onions</i>	

**AIGUE MARINE : enfants (-8 ans) / For children (-8 ans) 10,50 €**

*Blanc de volaille ou jambon blanc, pommes frites + dessert*  
*Chicken or ham, chips, dessert*

PRIX NETS



## *Apéritifs*



### **Kir "Matafan"** . . . . .

Crème de framboises, vin blanc pétillant de Savoie  
*Raspberries cream, sparkling Savoie white wine*

### **Verre de vin blanc liquoreux** . . . . .

*Glass of superb sweet wine*

### **Chambéry Framboise.** . . . . .

Crème de framboises, Vermouth blanc / *Raspberries cream, white vermouth*

### **Sensation** (Sans alcool - *Without alcohol*). . . . .

Jus d'orange, jus d'abricot, jus d'ananas, grenadine

*Orange juice, apricot juice, pineapple juice, grenadine sirop*

5,50 €



## *Le soir. Dinner only* *Composez votre Menu Tradition* *In the evening select your own menu*



Entrée Starter 14 € \* Plat Main course 20 €

Menu Menu 38 €



Foie gras de canard mi-cuit, confiture de tomates vertes, réduction de vieux Porto

*Duck foie gras, green tomato jam, aged Port sauce*

Capuccino de potirons et lard fumé

*Pumkin and bacon capuccino*

Comptée de basse cour, marinière de légumes d'hiver, chutney d'amaréna

*Stewed poultry with winter vegetable and amarena cherry chutney*

Ravioles au beaufort et jambon de pays, infusion végétale légèrement crémée

*Ravioli stuffed with beaufort cheese and local ham in a light cream and vegetable infusion*

Lasagnes de saumon fumé et épinard frais, gratinées aux épices

*Smoked salmon and fresh spinach lasagna with spices*



Roulé de dinde et jambon de pays, légumes confits, infusion aux herbes et safran

*Turkey and local ham roll, stewed vegetable, herbs and saffran infusion*

Tians de lapin confit, jus corsé au vin rouge et vinaigre balsamique,  
tatin de poire à la cannelle et raisins séchées

*Potted rabbit tiane in a balsamic vinegar and red wine sauce, tatin of pear with cinnamon and raisins*

Morue juste poêlée, huile d'épice, purée de pommes de terre à l'ancienne

*Flash fried cod, spicy oil, mashed potatoes old fashioned style*

Cervelas de saumon aux pistaches de Sicile, lit d'épinards velouté de poissons et parmesan

*Salmon and pistacchio sausage on a bed of spinach with parmesan and fish cream sauce*

Magret de canard au gingembre, brunoise de légumes d'hiver croquants

*Duck fillet ginger, crunchy diced winter vegetables*

Pièce de bœuf, crémeux aux morilles, polenta au beaufort et cèpes

*Rumsteak with creamy morel mushrooms, beaufort cheese and cep mushrooms polenta*

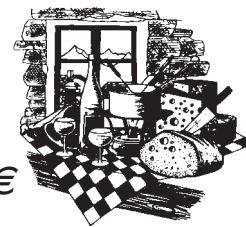


## *Dessert au choix* *Choice of dessert*

PRIX NETS



# Spécialités



**POT AU FEU AUX PETITS LÉGUMES** . . . . . 14,50 €  
*Traditional beef and vegetable stew*

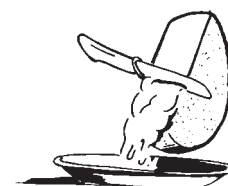
**TARTIFLETTE SAVOYARDE ET SALADE VERTE** . . . . . 14,00 €  
*Pommes de terre, lardons, crème, recouvert de Reblochon et gratiné au four*  
*Potatoes, bacon, cream, melted reblochon cheese, green salad*

**REBLOCHONNADE** (mini. 2 pers.) . . . . . 27,00 €/pers  
*Reblochon fondu, jambon cru, saucisses de Savoie (diot et pormonier cuits au vin blanc), salade verte, saucisson, pommes de terre, condiments assortis*  
*Melted Reblochon cheese, famous mountain meat, ham, sausages (cooked in a white wine), dry sausage, green salad, potatoes, gherkins*

**PIERRE CHAUDE A LA VIANDE** (mini. 2 pers.) . . . . . 25,50 €/pers  
*du bœuf, du magret, de la dinde, à cuire vous-même, servi avec des pommes frites, de la salade mélangée et 3 sauces différentes*  
*Sassling beef, turkey, duck magret, french fries, mixed salad and 3 sauces*

**VACHERIN À LA CUILLÈRE** (mini. 2 pers.) . . . . . 29,50 €/pers  
*Vacherin du Mont d'Or, jambon cru, saucisses de Savoie (diot et pormonier cuits au vin blanc), saucisson, condiments assortis, pommes de terre, salade verte*  
*Famous cheese from Mont d'Or, mountain ham, dry sausage, gherkins, sausages (cooked in a white wine), potatoes, green salad*

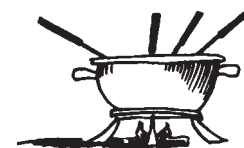
## Les Raclettes (Minimum 2 personnes)



**RACLETTE MATAFAN** . . . . . 25,50 €/pers  
*Jambon de pays, noix, saucisses de Savoie (diot, pormonier cuits au vin blanc), saucisson, condiments assortis, pommes de terre, salade verte*  
*Mountain ham, nuts, sausages (cooked in a white wine), dry sausage, gherkins, potatoes, green salad*

**RACLETTE TRADITIONNELLE** . . . . . 21,00 €/pers  
*Garnie au jambon de pays, saucisson, condiments assortis, pommes de terre, salade verte*  
*Mountain ham, sausage, gherkins, potatoes, green salad*

## Les Fondues (Minimum 2 personnes)



**FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES** . . . . . 19,00 €/pers  
*Croûtons de pain, pommes de terre, salade verte, Comté, Emmental, Beaufort*  
*Cheese fondue, bread, potatoes, green salad, "Comté, Emmental, Beaufort" cheese*

**FONDUE MATAFAN** . . . . . 29,50 €/pers  
*Fondue au fromage accompagnée de charcuteries et de pommes de terre, salade verte*  
*Cheese fondue with cold meat, potatoes, green salad*

**FONDUE AU COULIS DE TOMATE** (recette originale) . . . . . 21,00 €/pers  
*Fondue au fromage, coulis de tomates, croûtons de pain, pommes de terre, salade verte*  
*Cheese and tomatoes fondue, bread, green salad, potatoes, "original recipe"*

**FONDUE AUX CEPES** . . . . . 24,00 €/pers  
*Fondue au fromage, cèpes, croûtons de pain, pomme de terre, salade verte*  
*Cheese and famous local mushrooms fondue, bread, green salad, potatoes*

**FONDUE BOURGUIGNONNE** . . . . . 25,50 €/pers  
*200 g de délicieuse viande de bœuf servis avec des pommes frites, salade mixte, 3 sauces différentes*  
*200 g of delicious beef meat fondue, french fries, mixed salad, 3 sauces*



# Les vins



<i>Vins en pot</i>	46 cl
Wine in a jug	
VIN DE PAYS BLANC ou ROUGE	9,90 €

<b>VINS BLANCS RÉGION SAVOIE (white wines)</b> .....	Verre 12 cl	1/2 bout.	Bout.
APREMONT prestige (P. Boniface) .....	3,50 €	13 €	22 €
APREMONT vieilles vignes (B.C. Richel) .....			20 €
Village de Savoie réputé pour ses vins pâles et délicats <i>Savoyard village famous for its wine, a classic !</i>			
CHIGNIN vieilles vignes (A.M. Quenard) .....			22 €
"Vins typiques, frais, fruités, très secs, apéritif traditionnel savoyard. "Typical wine, dry, traditional aperitif, very nice with trout and lake fish".			
ABYMES (P. Boniface) .....			19 €
"Vin légèrement perlant, fruité, à découvrir !" / "Wine full of flavour, must be discovered !"			
ROUSSETTE (P. Bonniface) .....		11 €	20 €
ROUSSETTE (N.D. Dupasquier) Fleur d'Altesse .....			27 €
ROUSSETTE Marestel (E. Carrel) .....			27 €
"Vin racé, délicatement parfumé, légèrement moelleux". "Medium dry wine, delicate, lot's of perfume".			
CHIGNIN BERGERON (Perrier) .....			26,50 €
CHIGNIN BERGERON fût de chêne (A.M. Quenard) .....			33 €
"Cépage Roussanne, belle couleur, vin fruité au goût de noisette, produit en petite quantité" "Roussanne cepage, nice colour, hazelnut taste, limited production".			
CREPY (Perrier) .....			22,50 €
"Célèbre vin jaune pâle des coteaux de Loisin, très sec et fruité, perlant légèrement, au parfum caractéristique d'amande et au goût de noisette". "Famous yellow wine, fruity taste but dry, almond and hazelnut flavour".			
CHÂTEAU DE RIPAILLE (Perrier) .....			26 €
<b>VINS ROUGES DE SAVOIE (red wines)</b> .....	Verre 12 cl	1/2 bout.	Bout.
GAMAY Prestige (Pierre Boniface) .....	3,5 €	13 €	21 €
GAMAY JONGIEUX vieilles vignes (E. Carrel) .....			24 €
GAMAY CHAUTAGNE (Cuvée prestige Perrier) .....			25 €
"Flatte le palais délicat, prend tout son relief avec les fromages". "Gives the best of itself with cheese".			
MONDEUSE (P. Boniface) .....			20 €
MONDEUSE fût de chêne (E. Carrel) .....			32 €
MONDEUSE culture biologique (M. Grisard) .....			35 €
MONDEUSE D'ARBIN (Perrier) .....			25 €
"Vin friand et léger, agréablement bouqueté" / "All the light perfumes of the wine".			
GAMAY ROSÉ (P. Boniface) .....			20 €
"Vin sec provenant de pieds de Gamay" / "Dry wine of real Gamay cepage".			

PRIX NETS





bout.

## BEAUJOLAIS

Beaujolais village (Château Bluizard) . . . . .	23 €
Brouilly (Château Bluizard) . . . . .	28 €

## CÔTES DU RHÔNE

Gigondas (Domaine Haute Boissière) . . . . .	33 €
Côtes du Rhône 2000 (Parallèle 45) P. Jaboulet . . . . .	25 €
Crozes Hermitage 2001 (Les Jalets) P. Jaboulet . . . . .	31 €
Saint-Joseph (Cuvée Pompée) P. Jaboulet . . . . .	45 €
Condrieu (Les Cassines) P. Jaboulet - <i>blanc</i> . . . . .	49 €

## BORDEAUX

1 <sup>re</sup> Côtes de Bordeaux (Château Ricaud) . . . . .	23 €
Château Ricaud - <i>blanc</i> . . . . .	26 €
Saint-Emilion (Château Haut Gros Caillou) . . . . .	35 €
Graves (Château la Garance) . . . . .	40 €

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

Saint-Genis - Cité de Carcassonne . . . . .	36 €
Saint-Genis - Cité de Carcassonne - <i>blanc</i> . . . . .	33 €
Fontbories - Fût de chêne . . . . .	27 €
Costières de Nîmes - AOC Mas neuf . . . . .	28 €
Morillon - Domaine Puy de Val - <i>blanc</i> . . . . .	29 €

## AUSTRALIE

Barramundi Chardonnay Réserve - <i>blanc</i> . . . . .	29 €
--	------

## AFRIQUE DU SUD

Kumala Merlot Pinotage . . . . .	29 €
----------------------------------	------

## ARGENTINE

Trapiche Malbec . . . . .	27 €
---------------------------	------

## ESPAGNE

Mederano Cabernet Sauvignon . . . . .	27 €
---------------------------------------	------

## Champagnes

La coupe . . . . .	8 €
Lanson . . . . .	55 €



