

DESSERTS

Tous nos desserts sont « faits maison »



COUPE PARFUM AU CHOIX

1 BOULE : 2€

2 BOULES : 3€50

3 BOULES : 5€

GLACES

Vanille, chocolat, café, fraise,
rhum-raison, menthe,
coco, marron, nougat, caramel

SORBETS

Framboise, citron, poire,
mandarine, myrtilles,
génépi

TARTE AUX MYRTILLES 6€

MOUSSE AU CHOCOLAT 6€

CRÈME BRÛLÉE AU CARAMEL BEURRE SALÉ 6€

PANA COTTA AUX FRAMBOISES 6€

SUGGESTIONS : **Demander nos Serveurs**

VERRINES GLACÉES MERINGUÉES

..... 7€

LA BRETONNE :

Crèmes Glacées Palet Breton et Caramel Beurre Salé, Meringuées

L'ACIDULÉE :

Sorbets Framboise et Citron, Meringués

ET LE SOIR

... nous vous proposons en plus des desserts du midi :

NOS GLACES

NOS COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE Glace Vanille, chocolat fondu, chantilly 7€

CHOCOLAT LIÉGEOIS Glace chocolat et vanille, chocolat fondu, chantilly 7€

CAFÉ LIÉGEOIS Glace café et vanille, sauce café, chantilly 7€

POIRE BELLE-HÉLÈNE Glace Vanille, morceaux de poire, chocolat fondu, chantilly 7€50

PÊCHE MELBA Glace vanille, morceaux de pêche, coulis de fruits rouges, chantilly 7€50

LA PETITE FERME Glace framboise, myrtille et mandarine, coulis de fruits rouges, chantilly 7€50

L'ARDÉCHOISE Glace marron, vanille, crème de marron, chantilly 7€50

LA BERGÈRE Glace nougat, caramel, vanille, coulis de caramel, chantilly 7€50

NOS COUPES DIGESTIVES

COLONEL Glace citron arrosée de Vodka 8€50

GÉNÉRAL Glace poire arrosée de Poire William 8€50

ICEBERG Glace menthe et chocolat, chocolat fondu, arrosée d'alcool de menthe 8€50

COUPE DES AIGUILLES Glace génépi et myrtille, arrosée de génépi 8€50



Rejoignez nous sur Facebook
Facebook/La Petite FERME

BOWLING



LE BOWLING EST OUVERT 7J/7

THE BOWLING ALLEY IS OPEN 7 DAYS A WEEK

NAVETTE GRATUITE ! APPELEZ NOUS...

REDIFFUSION D'ÉVÉNEMENTS SPORTIFS

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS : 04 79 20 47 41 - 73530 ST SORLIN D'ARVES

Le restaurant est ouvert tous les jours



CARTE RESTAURANT



PUB - RESTAURANT - SNACK - BOWLING

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS : 04 79 20 47 41 - 73530 ST SORLIN D'ARVES

CARTE DU MIDI 12H - 14H30

NOS SALADES

- La Véggie 12€
Salade de Quinoa complète façon taboulé
- Salade Montagnarde 13€
Salade, Tomates, Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Tome, Beaufort, Croûtons
- Salade César 13€
Salade, Tomates, Filets de Poulet, Maïs, Oignons Frits, Parmesan, Sauce César, Croûtons
- La Tentation du Berger 13€50
Salade, Tomates, Chèvres Chauds sur Toasts bardés de Lard, Croûtons

NOS PIZZAS

- Margherita 9€50
Tomate, Mozzarella, Origan
- Régina 12€
Tomate, Mozzarella, Jambon blanc, Champignons, Origan
- Thon 12€50
Tomate, Mozzarella, Thon, Crème, Olives, Origan
- Blanche Des Arves 13€50
Crème, Mozzarella, Raclette, Pommes de Terre, Jambon cru, Jambon blanc, Origan
- 4 Fromages 13€
Tomate, Mozzarella, Chèvre, Bleu, Beaufort, Origan
- La Kebab 13€50
Crème, Oignons, Poivrons, Viande kebab halal, Sauce Blanche, Origan

NOS SPECIALITES

- Tartiflette | Salade Verte 15€
- La Boîte Chaude 16€
Fromage chaud au Lait de Vache
Pommes de Terre, Charcuterie, Salade Verte
- Le Clacos 16€
Camembert chaud au lait cru,
Pommes de Terre, Charcuterie, Salade Verte
- Fondue Savoyarde par pers. 20€
Min. 2 pers. 100 % Beaufort
- Supp. Charcuterie par pers. 4€

NOS PLATS

- Croque-Monsieur | Frites et Salade Verte 12€
- Hamburger des Arves | Frites 15€
Steak haché Maison, Raclette, Tomate, Oignons, Salade
- Patate Burger | Salade Verte 15€50
Steak Haché Maison,
Galettes de Pommes de Terre, Raclette
- Véggie Burger | Frites 14€50
Pain burger, Roquette, Radis Rose,
Galettes de Pommes de Terre, Raclette
- Steak Haché Maison | Frites 12€
- Entrecôte XL 250/300Gr 21€
- Escalope de Dinde façon Savoyarde 16€50
Dinde, Jambon cru, Beaufort, Sauce Morille
- Fish and Chips 14€
Sauce tartare maison

CLUB SANDWICHS MAISON :

- Le Chicken Club | Frites et Salade Verte 12€50
Poulet, Oeuf, Salade, Tomate, Mayonnaise maison
- Le Fresh Club | Frites et Salade Verte 14€
Saumon fumé, Crème d'Avocat, Salade, Concombres

ACCOMPAGNEMENTS :

- Pâtes Fraîches | Gratin Dauphinois | Frites | Salade Verte

SAUCES :

- Forestière | Poivre Vert | Beurre Maître d'Hôtel 1€
- Morilles 2€

NOS PATES FRAICHES

- Pâtes aux Morilles 16€
- Pâtes à la Carbonara 13€
- Pâtes à la Bolognaise 13€
- Pâtes al Pesto 12€
- Pâtes au Saumon 14€
- Lasagnes Maison | Salade Verte 13€50

MENU PLOU-PIOU

- PIZZA MARGHERITA ou STEAK HACHÉ MAISON ou PÂTES FRAÎCHES CARBONARA ou BOLOGNAISE ou NUGGETS DE POULET ou POM'POT ou MOUSSE AU CHOCOLAT



TAPAS

A PARTAGER

- Planche Charcuterie 12€
- Planche Mixte Charcuterie & Fromages 12€
- Planche de Fritures 13€
Onion Rings, Beignets de Calamar, Crevettes Tempura, Sticks Mozzarella

CARTE DU SOIR 19H - 21H30

NOS ENTREES

- Escargots (6 / 12) 7€ / 12€
- Salade Biquette 13€50
Salade Verte, Crotins de Chèvre Panés au Sésame, Jambon Cru, Tomates, Noix, Croûtons
- Salade César 14€
Salade Verte, Tomates, Parmesan, Dinde panée, Oignons frits, Croûtons, Sauce César
- Fraîcheur de Saumon et sa Crème de Chèvre 11€
- Oeuf Cocotte aux Morilles 8€
Et ses Mouillettes



LES SPECIALITES

- Tartiflette | Salade Verte | Charcuterie 17€
- Tartiflette au Fromage de Chèvre Salade verte | Charcuterie 17€
- Le Clacos 16€
Camembert Chaud au Lait cru, Pommes de Terre, Charcuterie, Salade Verte

- de 10ans Adulte

- Fondue Savoyarde* 11€50 23€
Salade Verte, 100 % Beaufort, Charcuterie
- Fondue Savoyarde aux Cèpes* 12€ 24€
Salade Verte, 100 % Beaufort, Charcuterie
- Reblochonade* 12€50 25€50
Salade Verte, Charcuterie, Pommes de Terre
- Raclette* 10€ 21€
Salade Verte, Charcuterie, Pommes de Terre
- Fondue Bourguignonne* 11€ 23€
Boeuf, Salade Verte, Garniture du Moment
- Pierrade* 11€ 21€
Boeuf, Dinde, Salade Verte, Garniture du Moment
- Pierrade 5 Viandes* 13€ 25€
Boeuf, Dinde, Magret de Canard, Biche, Veau, Salade Verte, Garniture du Moment

*Pour 2 Personnes minimum dont 1 Adulte
Tarif par personne
Les chèques ne sont plus acceptés - Prix net en Euros
Taxe et service compris

TAPAS

- Planche Charcuterie 12€
- Planche Mixte Charcuterie & Fromages 12€
- Planche de Fritures 13€
Onion Rings, Beignets de Calamar, Crevettes Tempura, Sticks Mozzarella

NOS PLATS

- LA POTENCE DE LA MER 23€
Risotto | Sauce Beurre Blanc
2 Brochettes de Gambas et St Jacques au Lard
- LA POTENCE « La Petite Ferme » 24€50
Gratin Dauphinois | Sauce Tartare
2 Brochettes maison : Boeuf au Pesto enrobé de Parmesan et Biche à l'huile de Truffe
- TARTARE DE BOEUF | Frites | Salade Verte 18€
- ENTRECÔTE DE BOEUF XXL (300/350g) Gratin dauphinois | Salade Verte 24€
- GRATIN DE RAVIOLES AU BEAUFORT Jambon cru | Salade Verte 17€
- SOURIS D'AGNEAU 19€
Semoule et ses Légumes façon Tajine
- CONFIT DE CANARD PARMENTIER 18€
Mélange de Salades au Sésame
- HAMBURGER « La Petite Ferme » | Frites 19€
Steak haché maison, Jambon cru, Raclette, Salade, Tomate
- VEGGIE BURGER | Frites | Salade 17€
Pain burger, Roquette, Radis Rose, Galettes de Pommes de Terre, Raclette
- PAVÉ DE TRUITE 21€
Aux Amandes Effilées, Beurre Noisette et ses Petits Légumes



NOS PATES FRAICHES

- Pâtes aux Morilles 16€
- Pâtes à la Carbonara 13€
- Pâtes Al Pesto 12€
- Pâtes Bolognaise 13€
- Pâtes au Saumon 14€

MENU PLOU-PIOU

- STEAK HACHÉ MAISON ou NUGGETS DE POULET ou PÂTES FRAÎCHES à la CARBONARA ou BOLOGNAISE ou POM'POT ou MOUSSE AU CHOCOLAT ou BOULE DE GLACE

