

La table d'œufs Jeanne

À partager

Bol de radis	3€
Le Diot de Savoie séché	4€
La grande planche de charcuterie	24€
Charcuterie de montagne au choix <i>Pâté de campagne, Diots de Savoie, jambon blanc, jambon cru, saucisson</i>	8€
Pot de foie gras au Genépi, pain grillé	38€

Les plats

*Mitonnée de poulet fermier au citron confit, légumes d'été	18€
*Steak au poivre Simmental 300grs	28€
*Poisson de la pêche à l'huile d'olive et fines herbes	23€
Matafan savoyard, jambon cru, copeaux de Beaufort et salade verte	23€
*Tartare de bœuf « Mémé Jeanne »	19€
Omelette soufflée à la truffe d'été	19€
*Demi Homard Breton rôti	27 €

*Ces plats sont servis avec purée de pomme de terre et légumes d'été
Supplément frites maison 3€

PLAT DU JOUR & CAFÉ

14€

Uniquement le midi

Les entrées

Gaspacho de melon, Sérac de la ferme, copeaux de jambon	14€
Os à moelle gratiné, chapelure de serpolet	10€
Tarte feuilletée aux champignons de Paris, salade verte	12€
Salade de tomates multicolores Persillé de Tignes	12€
Croque Beaufort au lard paysan salade verte	14€
Pâté en croûte noix de veau et volaille	15€
Tartine de pain grillé guacamole, légumes d'été	11€

MENU DE JEANNE - 28€

Gaspacho de melon, Sérac de la ferme, copeaux de jambon
Plat du jour
Meringue crème battue myrtilles sauvages

MENU ENFANT - 18€

Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou poisson
Légumes ou purée
Glace 2 boules au choix
Jus de fruit ou soda



Les Spécialités de chez nous

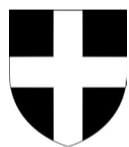
TOUS NOS FROMAGES SONT TRAVAILLÉS EN MEULE ENTÈRE DANS NOS CUISINES

LES FONDUES

Min. 2 pers.

DE CHEZ NOUS..... 25€/PERS.

- AOP Beaufort cave coopérative
- Meule de Savoie au lait cru - 10 à 12 mois d'affinage
- AOP Abondance de Girard Despraulex de la Chapelle d'Abondance



CHOISISSEZ LE PAIN QUI ACCOMPAGNE VOTRE FONDUE

"Pain de la Maison Chevallot, Meilleur Ouvrier de France"

- Pain traditionnel au levain naturel
- Pain aux céréales
- Pain aux noisettes



LE PETIT +

Cèpes	8€/pers.
Dés de pommes	4€/pers.
Pommes grenaille	8€/pers.

SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

Moelleux du Jura 250g23€/pers.

Cuit au four, pommes de terre et salade verte

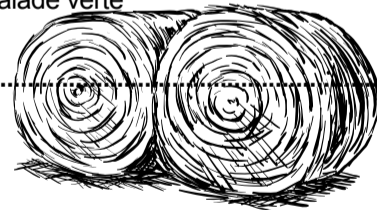
Raclette de Savoie Min. 2 pers.....30€/pers.

IGP raclette de Savoie fermière au lait cru de Gilles Villiod
Pommes de terre, charcuterie et salade verte

Tartiflette19€/pers.

AOP Au Reblochon fermier de Jean-Pierre Missilier
du Grand Bornand et lard paysan, salade verte

Supplément Charcuterie14€



Glaces et Sorbets

Glaces et sorbets

Une boule de glace Vanille ou chocolat	1,80€
Une boule de sorbet Framboise ou citron	1,80€

Coupe glacée digestive

Sorbet citron et Vodka	14€
Sorbet Framboise et eau de vie de Framboise	14€
Glace Génépi et alcool de Génépi	14€

FROMAGES

Fromage blanc de la ferme aux myrtilles sauvages 7€

Assiette de fromages, salade verte 7€

Desserts

Meringue crème battue myrtilles sauvages	7€
Soupe soufflée au chocolat, glace pistache	13€
Sablé aux framboises	8€
Tarte aux myrtilles sauvages	6€
Crème brûlée à la vanille	7€



maison bouvier
Tignes

Ouverture du jeudi au lundi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30.
Nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en Europe
Si vous êtes sensibles à certains allergènes - notre carte détaillée est à votre disposition

Prix en Euro nets, taxes et service compris
Espèces et CB acceptées, chèques non admis

La Table de Jeanne
Le Val Claret
73320 TIGNES

+33 (0) 479 069 990
maison-bouvier.com

La table d'oeufs Jeanne

Food to share

Radishe's bowl	3€
Savoy dry sausage "Diot"	4€
Large board of cold cuts	24€
Cold cuts at your choice	8€
<i>Homemade "pâté" de campagne, Savoy sausage, cooked Ham, cured ham, salami</i>	
"Foie Gras" flavoured with genepi, toasted bread	38€

Main course

*Chicken with pickled lemon	18€
*Simmental beef steak with pepper sauce – 300 grs	28€
*Fish of the day with olive oil and fresh herbs	23€
"Matafan Savoyard"	23€
<i>Thick pacake, cured ham, sliced of Beaufort cheese, lettuce</i>	
*Beef tartar « grand'ma Jeanne »	19€
Light omelette with summer truffle	19€
*Half roasted homard	27 €

**Dishes served with mashed potatoes and summer vegetables
Extra home made french fries 3€*

DISH OF THE DAY & COFFEE

14€

Only lunch

Starters

Melon gazpacho, Serac cheese, slices of ham	14€
Browned marrowbone, wild thyme breadcrumbs	10€
Puff pastry pie with Mushrooms, lettuce	12€
Multicolored tomato salad, « Persillé » cheese	12€
Grilled Beaufort cheese toast with bacon, tossed salad	14€
Cushion of veal pie, poultry, pistachio nut	15€
Toasted bread with guacamole, and fresh summer vegetables	11€

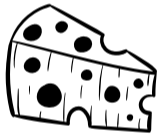
JEANNE'S MENU - 28€

Melon gazpacho, Serac cheese, slices of ham
Dish of the day
Meringue, whipped cream, wild Blueberries

CHILD MENU - 18€

Up to 12 years

Minced beef or Fish
Vegetables or Mashed potatoes
Ice Cream - 2 scoops
Fruit juis or soda



Local Specialities

WHEEL OF CHEESE COOKED IN OUR KITCHEN

FONDUE

Min. 2 people

LOCAL **25€/PERS.**

- AOP Beaufort from the cellar cooperative
- Raw Milk "Meule de Savoie » refined 10 to 12 months
- AOP Abondance de Girard Despraulex de la chapelle d'abondance



BREAD

"Choose your bread from Patrick Chevallot "Meilleur Ouvrier de France"

- Natural Sour Bread
- Cereal Bread
- Hazelnut bread



EXTRA TOPPINGS

Cep mushrooms	8€/pers.
Apple cubes	4€/pers.
Small potatoes	8€/pers.

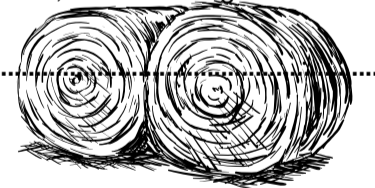
CHEESE SPECIALITIES

Moelleux du Jura 250g **23€/pers.**
Cooked in the oven, served with potatoes and tossed salad

Raclette de Savoie Min. 2 people **30€/pers.**
IGP raw milk Savoie Raclette cheese from Gilles Villiod, potatoes, cold cuts and tossed salad

Tartiflette **19€/pers.**
AOP (protected designation of origin) Reblochon cheese from Jean-Pierre Missilier's farm in Grand Bornand, with lard and green salad

Extra cold cuts **14€**



Glaces et Sorbets

Ice cream and sorbet

Scoop Vanilla or chocolate ice cream	1,80€
Scoop Raspberry or lemon sorbet	1,80€

Digestive ice cream

Lemon sorbet and Vodka	14€
Raspberry sorbet with shot of Raspberry brandy	14€
Génépi Ice Cream and shot of Génépi	14€

CHEESE

Cottage cheese served with wild blueberries 7€
Assiette de fromages, salade verte 7€

Desserts

Meringue, whipped cream, Wild blueberries	7€
Chocolate "soufflé", pistachio icecream	13€
Shortbread cookie with raspberry	8€
Wild blueberry tart	6€
Vanilla "crème brûlée"	7€

Open from Thursday to Monday, from 12pm to 2pm and 7pm to 9.30pm.

Our beef is born, bred and slaughtered in Europe

If you are sensitive to certain allergens - our detailed menu is at your disposal

*Net price in Euro, tax and service included
Cash and CB accepted, checks not allowed*

La Table de Jeanne
Le Val Claret
73320 TIGNES

+33 (0) 479 069 990
maison-bouvier.com