

La table d'œufs Jeanne

À partager

Pot de foie gras au Genépi (160g), pain grillé	38€
La grande planche de charcuterie	25€
Diot séché de Bruno Revel	3€
Jambon blanc à la truffe	15€
Jambon cru espagnol 30 mois d'affinage	22€
Jambon blanc d'alpage	13€

Les plats

Potée savoyarde : assortiment de cochon fermier, chou et pommes de terre	25€
*Entrecôte de la région sauce au poivre	32€
Matafan savoyard : jambon cru, copeaux de Beaufort et salade verte	19€
*Truite Fario cuite meunière aux amandes	23€
Hachis Parmentier de canard confit	23€
*Boudin noir maison au piment d'Espelette	19€
*Tourte de gibier, sauce grand veneur aux aïrelles	24€

*Ces plats sont servis avec Polenta crémeuse au Beaufort et salade verte
Supplément frites maison 5€

Nouveauté! BRUNCH - 33€

Buffet à volonté Boissons comprises
Samedi & Dimanche de 11h30 à 15h00
Sans réservations

Les entrées

Gratinée à l'oignon au Beaufort	12€
Tarte au Reblochon fermier, salade mesclun aux noix	12€
6 escargots de Savoie, beurre persillé et pulpe de tomate	14€
Croq'Beaufort au lard paysan et salade verte	14€
Terrine de gibier maison, pain grillé et condiments	14€
Croustillant de langue de boeuf, sauce tartare	13€

MENU DE JEANNE - 33€

Tarte au Reblochon fermier, salade mesclun aux noix
Boudin noir maison au piment d'Espelette
Meringue, crème battue, myrtilles sauvages

MENU ENFANT - 18€

Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou poisson
Frites ou polenta crémeuse
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

DE NOS VOISINS SUISSES 29€/PERS.

- AOC Vacherin Fribourgeois de ferme de montagne
- AOC Gruyère Suisse d'alpage - cave d'affinage Margot à Yverdon

CHOISISSEZ LE PAIN QUI ACCOMPAGNE VOTRE FONDUE

"Pain de la Maison Chevalot, 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.



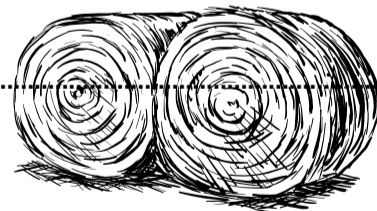
SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

Reblochon fermier entier du Grand Bornand 22€
Rôtis entier au four, pomme 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

Tartiflette 19€
Reblochon fermier du Grand Bornand, lard paysan, râpé de pommes de terre et salade verte

Supplément Charcuterie 14€



Glaces et Sorbets

Glaces et sorbets

Une boule de glace ou sorbet 3€
Vanille / Chocolat / Framboise / Citron / Mandarine / Génépi

Coupe glacée digestive

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

FROMAGES

Assiette de fromages, salade verte 7€
Reblochon fermier entier du Grand-Bornand..... 12€

Desserts

Meringue, crème battue, myrtilles sauvages	8€
Soupe soufflée au chocolat, glace vanille	13€
Vol-au-vent de poire à la pâtissière	8€
Crème brûlée à la vanille	7€
Soupe à l'orange : zestes confits et Grand-Marnier, sorbet mandarine	7€
Omelette norvégienne Min. 2 pers. 9€/pers. vanille framboise, à commander en début de service	



maison bouvier
Tignes

Ouvert 7/7 de 18h45 à 22h00 - Ouvert au Brunch les samedi et dimanche de 11h30 à 15h00
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
14 Avenue de la Grande-Motte
73320 TIGNES
+33 (0) 479 069 990
maison-bouvier.com

La table d'oeufs Jeanne

Food to share

Foie gras flavoured with genepi (160g), toasted bread	38€
Large platter of cold cuts	25€
Dried Diot from Bruno Revel	3€
Cooked ham with black truffle	15€
Cured spanish ham matured 30 months	22€
Mountain pasture ham	13€

Main course

Savoyard hotpot : <i>assortment of farm pork with cabbage and potatoes</i>	25€
*Rib steak from the region, pepper sauce	32€
Savoyard Matafan : <i>thick pancake, cured ham, sliced of Beaufort cheese, green salad</i>	19€
*Fario trout meunière with almonds	23€
Cottage pie with confit of duck	23€
*Homemade black pudding with Espelette chili pepper	19€
*Game pie, sauce grand veneur with cranberries	24€

**Dishes served with Beaufort cheese creamy polenta and green salad
Extra home made french fries 5€*

New!

BRUNCH - 33€

Self-serve buffet Drinks included
Saturday & Sunday from 11.30am to 3.00pm
Without booking

Starters

French onion soup with Beaufort cheese	12€
Farm Reblochon cheese pie, salad mix with walnuts	12€
6 snails from Savoie served with parsley butter and tomato pulp	14€
Grilled Beaufort cheese on toasts with bacon and green salad	14€
Homemade "game pâté", toasted bread and condiments	14€
Crunchy's beef tongue, tartar sauce	13€

JEANNE'S MENU - 33€

Farmhouse Reblochon cheese Pie, salad with walnuts
Homemade black pudding with Espelette chili pepper
Meringue, whipped cream, wild blueberries

CHILD MENU - 18€

Up to 12 years

Minced beef or Fish
French fries or Creamy polenta
Ice Cream - 2 scoops
Fruit juices or soda



Local Specialities

WE COOK WITH WHOLE CHEESES 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 from Girard Despraulex from La Chapelle d'Abondance

SWISS 26€/PERS.

- AOC Vacherin Fribourgeois de ferme de montagne
- AOC Gruyère Suisse d'alpage - cave d'affinage Margot à Yverdon

CHOOSE YOUR BREAD

"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.



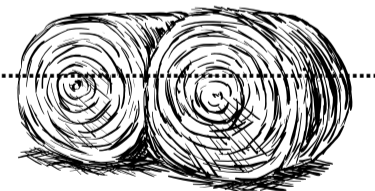
CHEESE SPECIALITIES

Farm Reblochon cheese from Le Grand Bornand 22€
Roasted in a oven, potatoes and green 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€
Farm Reblochon cheese from Le Grand Bornand, lard, potatoes and
green salad

Extra cold cuts 14€



Ice Cream and Sorbets

Ice cream and sorbet

Scoop ice cream or sorbet 3€
Vanilla / Chocolate / Raspberry / Lemon / Mandarin / Genepi

Digestive ice cream

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

CHEESE

Plate of cheese, green salad 7€
Whole farm Reblochon cheese from Le Grand Bornand 12€

Desserts

Meringue, whipped cream, wild blueberries	8€
Chocolate « soufflé », vanilla ice cream	13€
Pear's vol-au-vent	8€
Vanilla « crème brûlée »	7€
Orange soup : <i>crystallized zests, Grand-Marnier and mandarin sorbet</i>	7€
Baked Alaska Min. 2 pers. <i>vanilla and raspberry, order at the beginning of service</i>	9€/pers.