



Carte des menus et boissons

Village tipi ▲ Les chalets de Crolles ▲ Le Revard ▲ Savoie

Siège administratif: Village Tipi, le Puiset, 73800 Planaise

N° SIRET: 79136059700011 - Code APE: 5610 A - N° TVA: FR 13791360597

www.village-tipi.com

info@village-tipi.com

Tél. 06 69 07 60 79



Cuisiné à la bière du Mont-Blanc, élue meilleure bière du monde 2011-2013

Assiette de charcuterie de bison (terrines et saucisson)

Poulet mijoté à la bière et au sirop d'érable et riz

Tome des Bauges

Mousse au chocolat maison

6 pers. minimum

Menu enfant

- de 11 ans : 50%
du prix affiché

- de 5 ans : 10 €

Nos conseils d'accompagnement : *Bières du Mont-Blanc*

Le Bison 28 €



Notre menu incontournable, bison élevé en plein air en Poitou Charente

Soupe maison de légumes ou salade (l'été)

Steak de bison au barbecue et crozets à la crème ou légumes grillés

La Tome des bauges

Dessert maison ou pâtisseries

Nos conseils d'accompagnement :

Cuvée Pierre de la Fabrègue, AOC ROUSSILLON.

Mondeuse « Les Molières », vieillie en fût de chêne, Philippe GRISARD.



Raclette à volonté 35 €

Raclette fondue au feu de bois devant vous ou sur la plancha

Soupe maison de légumes ou salade (l'été)

Raclette à volonté fondue au feu de bois devant vous,
charcuterie savoyarde et pommes de terre

Dessert maison ou pâtissier

6 pers. minimum

Menu enfant

- de 11 ans : 50%
du prix affiché

- de 5 ans : 10 €

Nos conseils d'accompagnement

Vins de Savoie et particulièrement : *Chignin Bergeron Philippe GRISARD.*

Fleur d'Altesse (Roussette de Savoie élevée sur lie fine).

Fondue savoyarde 27 €



Un concentré de fromages savoyards

Salade

Fondue 3 fromages Abondance, Beaufort et Emmental
au vin blanc & champignons

Dessert maison ou pâtissier

3 pers. minimum

Nos conseils d'accompagnement :

Vins de Savoie et particulièrement : *Chignin Bergeron Philippe GRISARD.*

Fleur d'Altesse (Roussette de Savoie élevée sur lie fine).

Clevner d'Alsace.



Le duo de cochon 24 €

Menu traditionnel savoyard

Soupe maison de légumes ou salade (l'été)

Duo de diot et pormonier cuits au vin de Savoie avec ses crozets à la crème

La Tome des Bauges

Dessert maison ou pâtissier

Menu enfant

- de 11 ans : 50%
du prix affiché

- de 5 ans : 10 €

Nos conseils d'accompagnement

Vins de Savoie et particulièrement : Pinot Noir de chez Philippe GRISARD.

Fleur d'Altesse (Roussette de Savoie élevée sur lie fine).

La matouille 27 €



Menu grande tradition du Massif des Bauges, Tome des Bauges fondue façon Mont-Dore

Soupe maison de légumes ou salade (l'été)

Tome des Bauges fondue avec vin blanc, ail, muscade
et sa charcuterie, ses pommes de terre

Dessert maison ou pâtissier

3 pers. minimum

Nos conseils d'accompagnement

Vins de Savoie et particulièrement : Chignin Bergeron Philippe GRISARD.

Fleur d'Altesse Philippe Grisard (Roussette de Savoie élevée sur lie fine)

Village tipi ▲ Les chalets de Crolles ▲ Le Revard ▲ Savoie

Siège administratif: Village Tipi, le Puiset, 73800 Planaise

N° SIRET: 79136059700011 - Code APE: 5610 A - N° TVA: FR 13791360597

www.village-tipi.com

info@village-tipi.com

Tél. 06 69 07 60 79



Autour du feu 32 €

*Menu-buffet à déguster debout autour des feux de bois ou assis dans un tipi.
Un repas convivial, favorisant l'échange*

3 mini brochettes : crevettes mandarines, saint jacques mangue et foie gras fraise

Mini diots au chaudron mijotés au Vin de Savoie

Raclette fondue au feu de bois devant vous et matouille

Émincés de Magret de canard, filet de migon de porc et steak de bison à la Plancha
Crozets à la crème

Framboisier et/ou Foret Noire

10 pers. minimum

Nos conseils d'accompagnement

Bières du Mont Blanc : blonde ou rousse, violette, verte, blanche ou aïrelles

Cocktail punch, Vin de Savoie, Mondeuse « les Molières » de chez Philippe Grisard.

Champagne, Clairette, Cocktail de bière : le feu de l'enfer

Menu enfant

- de 11 ans : 50%
du prix affiché

- de 5 ans : 10 €

Barbecue 21 €



Menu été uniquement

Soupe maison de légumes ou salade mixte

Trio de saucisses / merguez
Pomme de terres sauce yaourt, ciboulette, crème

Dessert maison ou pâtissier

Nos conseils d'accompagnement

Alsace, Clevner Pinot Auxerrois, blanc.

Vins de Savoie et particulièrement : *Pinot Noir* de chez Philippe GRISARD.

Vin rosé bio « terres uniques » de Vaison la Romaine.

Village tipi ▲ Les chalets de Crolles ▲ Le Revard ▲ Savoie

Siège administratif: Village Tipi, le Puiset, 73800 Planaise

N° SIRET: 79136059700011 - Code APE: 5610 A - N° TVA: FR 13791360597

www.village-tipi.com

info@village-tipi.com

Tél. 06 69 07 60 79



Supplément dessert

Valable pour tous les menus sauf
« autour du feu »

Tarte framboise : **+ 2 € / pers.**
Framboisier ou forêt noire :
+ 4,5 € / pers.

Régimes possibles

A spécifier une semaine à
l'avance

Végétarien
Sans porc (non hallal)
Sans gluten

Droit de bouchon

Uniquement sur champagnes
et effervescents : **6 € / pers.**

Verres fournis

Tout apport d'autre alcool est
interdit



Les Vins de Savoie de chez Philippe GRISARD

1 kir au vin de Savoie ou vin chaud maison (12 cl)
1 bouteille pour 3 de Mondeuse ou de Chignin Bergeron (75 cl)
Café, infusion, thé

11 € / personne

Les Bières du Mont-Blanc

1 cocktail bière au choix (25cl)
1 bouteille pour 3 de Mondeuse ou de Chignin Bergeron (75 cl)
Café, infusion, thé

13 € / personne

Les vins et cocktails

(convient bien avec le menu autour du feu)
1 verre de muscat de rivesaltes (12 cl)
1 bouteille pour 4 de « Pierre de la Fabrègue » Château ROMBEAU 2011 (75 cl)
1 cocktail Sex on the beach ou punch (18 cl)
Café, infusion, thé

16 € / personne

Sans Alcool

2 boissons sans alcool au choix
Café, infusion, thé

6 € / personne



APERITIFS

Kir au vin blanc de Savoie	3 € / verre 12 cl
Vin au verre (Jacquère, Pinot de Savoie)	2,5 € / verre 12 cl
Vin chaud	4 € / verre 18 cl
Rivesaltes (Rosé, grenat, ambré, tuiilé)	15 € / bouteille 50 cl
Cidre Fin traditionnel pomme et poire de Savoie 3,5°	9,5 € / bouteille 75 cl

BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de fruit de la coopérative savoyarde :	
<i>Pomme ou pomme/framboise</i>	8 € la bouteille de 100 cl
Jus de fruit pago : ACE, Ananas, Fraise	2,5 € / 20 cl
Jus de pomme de Savoie Bio ou pomme/framboise	3,5 € / 33 cl
Jus de pomme et framboise de Savoie Bio	4 € / 25 cl
Limonade de Savoie	3,5 € / 33 cl
Coca cola	3 € / 33 cl

BOISSONS CHAUDES

Café	1,5 €
Thé, tisane	2,5 €
Chocolat chaud au lait	3 €
Chocolat viennois	3,5 €
Choco Génép'	5 €

DIGESTIF

Verre de génépi 4 cl	5 €
----------------------	-----

LES BIÈRES – Rouse et blanche médaillées aux World Beer Awards 2011 et 2013

Bière du Mont-Blanc (blonde, blanche, verte, violette, rousse)	4,5 € / 33 cl
Le feu de l'enfer : bière blanche 33 cl et Mont Corbier flambé	6,5 €
Cervoise : bière blonde 33 cl, vin blanc 15 cl, sirop de citron	6,5 €
Picon Bière : bière blonde 33cl et Amer Picon	6,5 €

VINS BLANCS - bouteille 75 cl

Fleur d'Altesse Philippe Grisard, cépage Chardonnay	25 €
Chignin Bergeron Philippe Grisard, cépage Roussane	22 €
Clevner d'Alsace, cépage pinot noir Auxérois	16 €

VINS ROUGES - bouteille 75 cl

Cuvée Pierre de la Fabrègue, AOC Roussillon, cépage Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah	25 €
Mondeuse « les Molières » Philippe GRISARD, cépage Mondeuse noire	21 €
Pinot Noir Philippe GRISARD, cépage Pinot noir	16 €

VINS ROSES - bouteille 75 cl

Côte du Rhône, Terre Unique Bio	15 €
---------------------------------	------

VINS EFERVESCENTS

Champagne brut Augé Père et fils, 1er cru	39 € / bouteille 75 cl
Champagne demi-sec Augé Père et fils 1er cru	19 € / bouteille 37,5 cl
Clairette de Die Bio Achard Vincent, médaillée	21 € / bouteille 75 cl

LES COCKTAILS préparés sur place - Tarif au litre

Sex on the beach : vodka, melon, framboise, ananas, Cranberry	16,5 € / L
Punch : rhum, jus de fruits	16,5 € / L