



Village Tipi

Hôtel · bar · restaurant · spa · loisirs

# CARTE DES MENUS & BOISSONS

TÉL. 06 69 07 60 79 • [INFO@VILLAGE-TIPI.COM](mailto:INFO@VILLAGE-TIPI.COM)  
VILLAGE TIPI • PLATEAU FÉCLAZ-REVARD • SAVOIE

# MENU FONDUE SUISSE

**Salade**

\*\*\*\*\*

**Fondue Suisse au vin blanc  
Charcuterie**

\*\*\*\*\*

**Dessert maison ou pâtissier**

---

**28€ / adulte**

**14€ / enfant - 11 ans**

**10€ / enfant - 3 ans**



# MENU LA MATOUILLE

**Soupe maison de légumes ou salade l'été**

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**Dessert maison ou pâtissier**

---

**28€ / adulte**

**14€ / enfant - 11 ans**

**10€ / enfant - 3 ans**

# MENU LE BISON

Soupe maison de légumes ou salade l'été

\*\*\*\*\*

Steak de bison & Crozets à la crème

\*\*\*\*\*

Tome des Bauges

\*\*\*\*\*

Dessert maison ou pâtissier

---

**30€ / adulte**

**15€ / enfant - 11 ans**

**10€ / enfant - 3 ans**



# MENU DIOT & PORMONIER

Soupe maison de légumes ou salade l'été

\*\*\*\*\*

Duo de diot et pormonier cuits au vin de Savoie

Crozets à la crème

\*\*\*\*\*

Tome des Bauges

\*\*\*\*\*

Dessert maison ou pâtissier

---

**26€ / adulte**

**13€ / enfant - 11 ans**

**10€ / enfant - 3 ans**

# MENU AUTOUR DU FEU

**10 PERSONNES MINIMUM**

**Crevettes - fruits de saison & foie gras - fruits de saison  
cuits aux feux de bois**

\*\*\*\*\*

**Mini diots mijotés au vin de Savoie**

\*\*\*\*\*

**Matouille**

\*\*\*\*\*

**Émincés de magret de canard, filet de mignon de porc  
et bison cuits aux feux de bois**

\*\*\*\*\*

**Crozets à la crème**

\*\*\*\*\*

**Framboisier ou Forêt noire**

---

**34€ / adulte**

**17€ / enfant -11 ans**

**10€ / enfant -3 ans**



**Ce menu est à déguster en extérieur.  
Nous cuisinons devant vous, aux feux de bois et nous  
vous servons autour des feux.**

**Possibilité de servir ce dîner sous tipi.**

# MENU FONDUES DÉCHAÎNÉES

**20 PERSONNES MINIMUM**

- Fondue Suisse
- Fondue Bourguignonne
- Fondue de légumes

\*\*\*\*\*

Fondue au chocolat, fruits & bonbons

---

**34€ / adulte**

**17€ / enfant -11 ans**

**10€ / enfant -3 ans**

Ce menu est à déguster en extérieur autour des feux de bois.  
Possibilité de servir ce dîner sous tipi.



Uniquement  
l'été

## MENU BARBECUE

Salade mixte

\*\*\*\*\*

Duo de saucisses

*1 saucisse supplémentaire pour les plus gourmands*

Pommes de terre sauce yaourt, crème et ciboulette

\*\*\*\*\*

Tome des Bauges

\*\*\*\*\*

Dessert maison ou pâtissier

---

**24€ / adulte**

**12€ / enfant -11 ans**

**10€ / enfant -3 ans**

# LES PETITS +

## SUPPLÉMENTS DESSERT

Tarte framboise  
+2,5 € / personne  
Framboisier ou  
Forêt noire  
+4,5 € / personne

## RÉGIMES ALIMENTAIRES

À préciser lors de  
la réservation.

Végétarien  
Sans porc  
Sans gluten

## DROIT DE BOUCHON

Uniquement sur  
le champagne  
+6€ / personne

Verres fournis



## LES FORFAITS BOISSONS

**Les vins de Savoie - Philippe Grisard** 13 € / personne

- 1 kir ou un vin chaud
- 1 bouteille pour 3 de Mondeuse ou Chignin Bergeron
- Café, infusion, thé

**Les bières du Mont-Blanc** 15 € / personne

- 1 cocktail bière au choix
- 1 bouteille pour 3 de Mondeuse ou Chignin Bergeron
- Café, infusion, thé

**Les vins & cocktails** 17 € / personne

- 1 kir royal
- 1 bouteille pour 4 de Pierre de la Fabrègue
- 1 cocktail punch
- Café, infusion, thé

**Sans alcool** 8 € / personne

- 2 boissons sans alcool au choix
- Café, infusion, thé

# LES BOISSONS À LA CARTE

## SANS ALCOOL

Jus de fruits de Savoie 1L	10 €
Jus de fruits de Savoie 20 cl	3,5 €
Limonade de Savoie 33 cl	4 €
Coca-cola - Yaute-cola 33cl	3 €
Eau gazeuse 1L	5 €

## BOISSONS CHAUDES

Café	1,6 €
Thé, tisane	3 €
Chocolat chaud	3 €
Chocolat viennois	3,5 €
Jus de pomme chaud	3,5 €

## APÉRITIFS

Kir au vin de Savoie 12 cl	3,5 €
Vin au verre 12 cl	3 €
Vin chaud 18 cl	4 €
Vermouth de Savoie 18 cl	4 €
Génépi 4 cl	5 €

## CHAMPAGNES

Augé père & fils brut Bouteille 75 cl	39 €
Augé père & fils demi-sec Bouteille 37,5 cl	19 €

## COCKTAILS

Punch & Sex on the beach Prix au litre	18 €
---	------

## BIÈRES

Bière du Mont-Blanc 33 cl Blonde, rousse, blanche, verte	4,9 €
Cocktail "Le feu de l'enfer" Bière blanche 33 cl, Mont Corbier flambé	8 €
Cocktail "La cervoise" Bière blanche 33 cl, vin blanc 15 cl, sirop citron	8 €
Le picon	7 €

## VINS BLANCS 75cl

Altesse, cépage Roussette de chez Philippe Grisard	19 €
Chignin Bergeron de chez Philippe Grisard	26 €
Mondeuse blanche de chez Philippe Grisard	34 €

## VINS ROUGES 75cl

Pinot noir de chez Philippe Grisard	18 €
Mondeuse de chez Philippe Grisard	26 €
Pierre de la Fabrègue	29 €
Persan de chez Philippe Grisard	34 €

## VINS ROSÉS 75cl

Rosé de chez Philippe Grisard	18 €
----------------------------------	------