

# NOS MENUS

EXPERIENCES INSOLITES



## CUISINE TRADITIONNELLE DES ALPES ET INSOLITE

Tables de convivialité, cuisine traditionnelle ou au feu de bois.  
Déjeuner ou dîner au Village Tipi,  
c'est vivre une expérience insolite au cœur des alpages.

Nous utilisons quand nous le pouvons les produits de Savoie Mont Blanc,  
fromages, charcuteries, vins, jus de fruits, bières.

De 10 à 250 personnes nous organisons des repas dans une ambiance  
exceptionnelle. Servis à table ou en mode buffet avec les menus insolites.

Envie de vous détendre ou de vous amuser,  
laissez-vous tenter par un bain nordique ou découvrez le Tipi Parc !

# NOS VIANDES

EXPERIENCES BBQ, FOUR ET MIJOTES



Uniquement  
l'été

## MENU BARBECUE

## MENU DIOTS CROZETS

## MENU MAGRET DE CANARD

Tous nos menus sont servis avec une salade fraîcheur  
ou une soupe de légumes suivant la saison et la météo.

Saucisse et merguez  
frites

Diots mijotés au vin  
Pommes de terre grenaille

1/2 Magret de canard  
Pommes de terre grenaille

Tous les menus Viande sont servis avec de la Tomme des Bauges  
et un dessert maison ou pâtissier.

Tarifs : 30 € et jeune moins de 11 ans : 19 €



Village Tipi  
Hôtel · bar · restaurant · spa · loisirs

# NOS FROMAGES

EXPERIENCES TRADITIONNELLES



## MATOUILLE

## TARTIFLETTE

## FONDUE SUISSE

Tous nos menus sont servis avec une salade verte et charcuterie.  
ou une soupe de légumes suivant la saison et la météo.

Tome des Bauges fondue  
Pomme de terre

véritable tartiflette  
100 % reblochon

Fondue moitié-moitié  
Vacherin et Gruyère

Tous les menus Fromage sont servis avec  
un dessert maison ou pâtissier.

Tarifs : 30 € et jeune moins de 11 ans : 19 €

[www.village-tipi.com](http://www.village-tipi.com) - 06 69 07 60 79



# AU FEU DE BOIS

## EXPERIENCE ORIGINALE

Brochette de crevettes - fruit de saison et saumon mariné snackés à la plancha

Matouille - tome des Bauges fondue en entier sur tranches de pain à griller à la plancha

Bouchée de diot mijoté au vin de Savoie

Émincé de magret de canard flambé à l'armagnac

Filet de mignon de porc au sirop d'érable  
Bœuf grillé au sel  
à la plancha au feu de bois

Crozets à la crème

Mix tarte aux fruits et fondant au chocolat

Tous les plats cités sont servis au cours du repas.

La cuisson se fait autour de plancha au feu de bois.

Les convives sont invités à se rapprocher des planchas pour déguster des petites portions à chaque fois.

Les invités peuvent s'asseoir à table ou autour des feux de bois.

**Tarifs : 44 €**

**jeune moins de 11 ans : 29 €**

# COCHON À LA BROCHE

EXPERIENCE AUTHENTIQUE



Salade fraîcheur ou soupe chaude

Cochon à la broche  
Pommes de terre au foin, sauce ciboulette

Fromages des 2 Savoies

Tarte aux myrtilles

Tarifs : 44 € et jeune moins de 11 ans : 29 €

# CARTE DES BOISSONS

## SANS ALCOOL

---

<b>JUS DE FRUIT DE SAVOIE 1 L</b>	<b>10</b>
Pomme et pomme myrtille	
<b>JUS DE FRUIT DE SAVOIE 25 CL</b>	<b>3,5</b>
Pomme et pomme myrtille	
<b>LIMONADE DE SAVOIE 33 CL</b>	<b>4</b>
<b>COCA-COLA, ICE TEA... 33 CL</b>	<b>3</b>
Oasis, Orangina	
<b>EAU GAZEUSE 50 CL</b>	<b>3</b>
<b>EAU GAZEUSE 1 L</b>	<b>5</b>

## BOISSONS CHAUDES

---

<b>CAFÉ COURT</b>	<b>1,6</b>
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	<b>2</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD 25 CL</b>	<b>4</b>
<b>CHOCOLAT VIENNOIS 25 CL</b>	<b>4,5</b>
<b>THÉ/TISANE 25 CL</b>	<b>3</b>
<b>GREEN CHAUD 25 CL</b>	<b>5</b>
<b>VIN CHAUD 18 CL</b>	<b>4</b>

## APERÔ & DIGESTIF

---

<b>KIR AU VIN DE SAVOIE 12 CL</b>	<b>3,5</b>
<b>VIN AU VERRE 12 CL</b>	<b>3</b>
<b>VERMOUTH DE CHAMBERY 7 CL</b>	<b>4</b>
<b>GÉNÉPI 4 CL</b>	<b>5</b>
<b>CHARTREUSE 4 CL</b>	<b>5</b>
<b>PUNCH 1 L</b>	<b>20</b>

## BIÈRES DE SAVOIE

---

<b>BIÈRE PRESSION 25 CL</b>	<b>3,9</b>
Mont-Blanc ou Baujue blonde	
<b>PINTE PRESSION 50 CL</b>	<b>6</b>
Mont-Blanc ou Baujue blonde	
<b>BIÈRE BOUTEILLE 33 CL</b>	<b>5</b>
Brasserie du Mont-Blanc, Merle, Baujue	
<b>BIÈRE SANS ALCOOL</b>	<b>5</b>
Santa Cruz, Cali	

## VINS ROUGES

---

<b>PINOT NOIR DE SAVOIE 75 CL</b>	<b>20</b>
<b>MONDEUSE LES MOLIÈRES 75 CL</b>	<b>29</b>
<b>PERSAN 75 CL</b>	<b>36</b>

## VINS BLANCS

---

<b>ROUSSETTE DE SAVOIE 75 CL</b>	<b>20</b>
<b>CHIGNIN BERGERON 75 CL</b>	<b>29</b>
<b>MONDEUSE BLANCHE 75 CL</b>	<b>36</b>

## VIN ROSÉ

---

<b>ROSÉ DE SAVOIE 75 CL</b>	<b>20</b>
-----------------------------	-----------

## VINS PÉTILLANTS

---

<b>CHASSENAY D'ARCE 75 CL</b>	<b>45</b>
<b>AOC CRÉMANT DE SAVOIE 75 CL</b>	<b>25</b>

TOUS LES TARIFS SONT INDIQUÉS EN EURO. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.