

# 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, PLANCHA ET MIJOTES



## MENU BBQ

Uniquement l'été

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

Saucisse, merguez  
et viande au BBQ

## MENU DIOTS

Diots mijotés au vin

## MENU BISON

Steak de bison  
Origine Vienne France

Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre grenaille ou crozets

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

Tarifs : 34 € 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 : 34 € et jeune moins de 11 ans : 19 €





Village Tipi

Hôtel · bar · restaurant · spa · loisirs

15 personnes  
minimum

# AU FEU DE BOIS

## EXPERIENCE ORIGINALE

Brochette de crevettes & fruit

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 tartes et gâteaux

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 : 49 €

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 : 49 € et jeune moins de 11 ans : 29 €



# FORFAITS BOISSON



## DÉJEUNER

1 kir au vin de Savoie  
1 bouteille pour 5 de  
Roussette ou Pinot de Savoie  
1 café, the ou infusion

Tarif : 8 € ht/9,6 € ttc

---

## LES VINS DE SAVOIE DE PHILIPPE GRISARD

1 kir au vin de Savoie  
1 bouteille pour 3 de  
Mondeuse ou Chignin  
Bergeron de Savoie  
1 café, the ou infusion

Tarif : 13 € ht/15,6 € ttc

---

Suivant la température le kir est  
remplacé par un vin chaud !

## SANS ALCOOL

2 boissons sof au choix  
1 café, the ou infusion

Tarif : 7,5 € ht/8,25 € ttc

---

## VIN ET COCKTAIL

1 kir royal  
1 bouteille pour 4 de  
Persan ou Mondeuse Blanche  
1 verre de punch  
1 café, the ou infusion

Tarif : 16 € ht/19,2 € ttc

---

## 100 % BIÈRE

3 bières au choix  
1 café, the ou infusion  
Tarif : 12 € ht/14,4 € ttc

# CARTE DES BOISSONS

## SOFT, JUS ET EAUX

---

<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>3,5</b>
Oasis, Orangina...	
<b>EAU PLATE OU GAZEUSE 50 CL</b>	<b>3</b>
<b>EAU PLATE OU GAZEUSE 1 L</b>	<b>5</b>

## BOISSONS CHAUDES

---

<b>CAFÉ COURT</b>	<b>1,8</b>
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	<b>2</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD 20 CL</b>	<b>4</b>
<b>CHOCOLAT VIENNOIS 20 CL</b>	<b>4,5</b>
<b>THÉ/TISANE 20 CL</b>	<b>3</b>
<b>VIN CHAUD 12 CL</b>	<b>4</b>

## COCKTAILS

---

<b>KIR AU VIN DE SAVOIE 12 CL</b>	<b>3,5</b>
<b>MARQUISSETTE DE SAVOIE 12 CL</b>	<b>5</b>
<b>MOJITO 18 CL</b>	<b>7</b>
<b>VIRGIN MOJITO 18 CL</b>	<b>5,5</b>
sans alcool	
<b>PINA COLADA 18 CL</b>	<b>7</b>
<b>COCONUT ISLAND 18 CL</b>	<b>5,5</b>
sans alcool	
<b>SURFER DREAM 18 CL</b>	<b>5,5</b>
sans alcool	
<b>TISANE DE LA MARMOTTE 18 CL</b>	<b>7</b>
Verveine chaude, génépi, sirop d'orange	
<b>PUNCH 18 CL</b>	<b>7</b>

*les alcools sont servis uniquement avec un plat*

## BIERES DE SAVOIE

---

<b>BIÈRE PRESSION 25 CL</b>	<b>4</b>
Mont-Blanc ou Baujue blonde	
<b>PINTE PRESSION 50 CL</b>	<b>7</b>
Mont-Blanc ou Baujue blonde	
<b>BIÈRE BOUTEILLE 33 CL</b>	<b>5,5</b>
Brasserie du Mont-Blanc, Merle, Baujue	
<b>BIERE SANS ALCOOL</b>	<b>5</b>

## LES VINS

---

### LES ROUGES

<b>PINOT NOIR DE SAVOIE</b>	<b>22</b>
<b>MONDEUSE LES MOLIÈRES</b>	<b>29</b>
<b>PERSAN</b>	<b>36</b>

### LES BLANCS

<b>ROUSSETTE DE SAVOIE</b>	<b>22</b>
<b>CHIGNIN BERGERON</b>	<b>29</b>
<b>MONDEUSE BLANCHE</b>	<b>36</b>

### ROSÉ

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

### EFFERVESCENT

<b>CHAMPAGNE</b>	<b>55</b>
------------------	-----------

### AU VERRE

<b>VIN AU VERRE 12 CL</b>	<b>4</b>
Blanc, rouge ou rosé	

## DIGESTIFS

---

<b>GÉNÉPI 4 CL</b>	<b>6</b>
<b>MONT CORBIER 4 CL</b>	<b>6</b>

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