



RESTAURANT MACCHI

## **Notre Philosophie**

**“ L’alliance Entre Le Traditionnel et L’authentique “**

**“The Alliance Between Traditional and Authentic”**

“Un véritable lieu de passion pour notre équipe afin de satisfaire au mieux nos clients. Cuisine gourmande transmise par le biais de menus et d’une carte simple qui change tous les jours.

Le restaurant propose un espace authentique savoyard, cocooning et une salle moderne

“A true place of passion for our team in order to best satisfy our customers. Gourmet cuisine transmitted through menus and a simple menu that changes every day.

The restaurant offers an authentic Savoyard area, cocooning and a modern room

### **Nos Valeurs**

#### ***Savoir-faire & Personnalisation***

Chaque personne est unique. Notre différenciation s’allie avec notre savoir-faire et la personnalisation de tous.

L’individualisation du service client que nous proposons passe également par le climat de travail que nous mettons en place pour nos collaborateurs.

Le but est que chacun exprime ses désirs afin de les réaliser.

#### **Knowledge & Personalization**

Each person is unique.

Our differentiation combines with our know-how and personalization of all.

The individualization of the customer service we offer also depends on the working climate we set up for our employees.

The goal is for everyone to express their desires in order to realize them.

#### ***Rien n’est impossible.***

*Impossible isn’t french!*

#### ***Relation & Partage***

Nos personnalités fortes, authentiques et sincères nous permettent d’établir de saines relations où la confiance et le respect sont essentiels.

La bonne entente de tous crée un climat de bien être pour nos clients, ce qui facilite nos relations avec eux.

L’équipe du restaurant « MACCHI » donne le meilleur d’elle-même pour un métier, un lieu qui nous passionne.

La reconnaissance, le sourire et l’épanouissement de nos clients sont notre récompense.

#### **Relationship & Sharing**

Our strong, authentic and sincere personalities allow us to build healthy relationships where trust and respect are essential.

Everyone’s understanding creates a climate of well-being for our customers, which facilitates our relationships with them.

The team of the restaurant «MACCHI» gives the best of themselves for a job, a place we are passionate about.

The recognition, the smile and the fulfillment of our customers are our reward.



RESTAURANT MACCHI

## Spécialités / Local Specialties

### **Tartiflette** **25.50 €**

Reblochon gratiné sur pommes de terre sautées avec oignons et lardons (1)

*Reblochon gratin on fried potatoes with onions and bacon*

\* \* \* \*

### **Poêlée Châtelaine / Chatelans' pan fried** **25.50 €**

Fromage d'Abondance gratiné sur pommes de terre sautées avec oignons et lardons (1)

*Abondance cheese gratin on sautéed potatoes with onions and bacon*

\* \* \* \*

### **Berthoud**



Fromage d'Abondance gratiné, pommes de terre en robe des champs (1)

*Abondance cheese gratin, potatoes in their skins*

\* \* \* \*

### **Tartichèvre** **28.50 €**

Crèmeux de chèvre (ferme de La Lanche)  
sur pommes de terre sautées avec oignons et lardons (1)

*Abondance Crèmeux de chèvre gratin (local goat cheese), potatoes in their skins*

\* \* \* \*

### **Raclette** **26.50 €**

Fromage à raclette, pommes de terre (minimum 2 personnes) (1)

*Raclette cheese, potatoes (minimum 2 persons)*

\* \* \* \*

### **Raclette de brebis** **34.00 €**

Fromage à raclette de brebis, pommes de terre (minimum 2 personnes) (1)

*Raclette sheep cheese, potatoes (minimum 2 persons)*

\* \* \* \*

### **Fondue aux deux fromages / Fondue with two cheeses** **31.00 €/per**

Gruyère suisse et Vacherin Fribourgeois mélange « moitié moitié » (min 2 personnes) (1)

*Vacherin fribourgeois and Gruyère (Swiss cheese), (minimum 2 persons)*

Fromages locaux en provenance de la Fruitière d'Abondance / *Local cheese from La Fruitière d'Abondance*

\* \* \* \*

### **Fondue Bacchus / Bacchus Fondue** **36.00 €/per**

Bœuf, volaille & canard en escalopine, cuit dans un consommé de bœuf au vin rouge (min 2 pers)  
(2)

*Beef, poultry & duck fillet cooked in a beef consommé with red wine*

\* \* \* \*

### **Pierrade / Pierrade** **36.00 €/per**

Bœuf, volaille, canard en escalopine & 2 côtes d'agneau (minimum 2 personnes) (2)

*Beef, poultry, duck fillet & 2 rack of lamb (minimum 2 persons)*

**Nos spécialités sont accompagnées de (1) charcuterie et salade ou (2) de Frites et wok de légumes**

**Our specialties are served with (1) delicatessen & salad or (2) Fries and vegetables**

**Les suppléments charcuterie et viande/Extra cost delicatessen. 10.00 €**





RESTAURANT MACCHI

# La liste de nos sorbets et de nos glaces

## Nos sorbets

**Poire**

*Pear*



**Mangue**

*Mango*



**Fraise**

*Strawberry*



**Fruit de la passion**

*Passion fruit*



**Framboise**

*Raspberry*



**Citron**

*Lemon*



**Myrtille**

*Blueberry*



**Noix de coco**

*Coconut*



**Ananas**

*Pineapple*



## Nos glaces

**Vanille**

*Vanila*



**Chocolat**

*Chocolat*



**Pistache**

*Pistachio*



**Praliné**

*Praline*



**Café**

*Coffee*

