

PIZZERIA

DE LA TAVERNE

MONT D'ARBOIS

L'AUTHENTICITÉ D'UNE CUISINE ITALIENNE À MEGÈVE

Bienvenue à la pizzeria de la Taverne , située sur les hauteurs de Megève. Pour varier les plaisirs pendant votre séjour à la montagne, laissez-vous tenter par les pizzas artisanales cuites au feu de bois. A déguster sur place ou à emporter. Notre pizzaiolo laisse exprimer toute sa créativité entre pizzas classiques et pizzas originales réalisées à partir d'ingrédients d'exception.

Welcome to the Taverne pizzeria, located on the heights of Megève. For a change of pace during your stay in the mountains, try our home-made pizzas cooked over a wood fire. To eat in or take away. Our pizzaiolo expresses all his creativity with classic pizzas and original pizzas made from exceptional ingredients.

PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE / SHARE YOUR EXPERIENCE

 @pizzeriadelataverne

 @pizzeriadelataverne

**Vous avez succombé aux délices de la Pizzeria Taverne ?
Faites-nous part de votre expérience en partageant vos moments gourmands et identifiez-nous. Suivez nous pour découvrir nos actualités !**

*Tell us about your experience by sharing your gourmet moments and tag us.
Follow us to discover our news!*

À PARTAGER OU NON ! / TO SHARE

Straciatella à l'huile d'olive et pesto verde 15 €
Stracciatella with olive oil and pesto verde

Planche de belle charcuterie italienne 19 €
Selection of fine Italian cured meats

PIZZETTE À PARTAGER / PIZZETTE TO SHARE

Base tomate jaune, fiordilatte, tomates confites et basilic 10 €
Yellow tomato base, fiordilatte, confit tomatoes, and basil

Base crème, ricotta, pistache, roquette et mortadella 12 €
Cream base, ricotta, pistachio, arugula, and mortadella

PIZZE / PIZZAS

SUR PLACE

Margherita 18 €
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, Parmigiano Reggiano, huile d'olive et basilic
Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, Parmigiano Reggiano, olive oil, and basil

4 Formaggi 22 €
Mozza, tomme de Savoie, gorgonzola et Abondance
Mozza, tomme de Savoie, gorgonzola, and Abondance cheese

Pepperoni 23 €
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, pepperoni, huile d'olive
Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, pepperoni, and olive oil

La Reine des Savoie 24 €
Sauce tomate, fiordilatte, Parmigiano Reggiano, jambon cuit, olives Taggiasche
Tomato sauce, fiordilatte, Parmigiano Reggiano, cooked ham, and Taggiasche olives

3 Pomodori 25 €
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, jambon de Parme, roquette, parmesan et huile d'olive
Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, Parma ham, arugula, parmesan, and olive oil

La Taverna 26 €
Base crème d'Abondance et tomme de Savoie, Parmigiano Reggiano, fiordilatte, miel et pignons de pin
Abondance and tomme de Savoie cream base, Parmigiano Reggiano, fiordilatte, honey, and pine nuts

Tartufata 36 €
Base crème ricotta et pesto truffe, persillade champignons et râpé de truffe noire
Ricotta cream and truffle pesto base, parsley mushroom mix, and black truffle shavings

Supplément burrata / Burrata supplement + 5 €

RETROUVEZ CHEZ VOUS TOUTES NOS PIZZAS À EMPORTER !

TARIF À EMPORTER RETIREZ 2 € DU TARIF SUR PLACE

ALL OUR PIZZAS ARE FOR TAKEAWAY

TAKEAWAY RATE WITHDRAW 2 € FROM THE ON-SITE RATE

COCINE / MAINS

COCINA

Orrechiete à la tomate et straciatella <i>Orrechiete with tomato sauce and straciatella</i>	18 €
Mezzi tubetti, pesto rosso et tomates confites <i>Mezzi tubetti pasta with red pesto and confit tomatoes</i>	22 €
Gratin de coquillettes au beaufort <i>Coquillettes pasta gratin with Beaufort cheese</i>	22 €
Gratin de pipe rigate alla gremolata et burrata <i>Pipe rigate gratin with gremolata and burrata</i>	24 €
Gnocchetti au basilic et à la truffe <i>Gnocchetti with basil and truffle</i>	34 €

DOLCI / DESSERTS

Affogato <i>Affogato (espresso poured over ice cream)</i>	8 €
Pannacotta myrtille <i>Blueberry pannacotta</i>	8 €
Tiramisu <i>Classic tiramisu</i>	9 €
Café gourmand <i>Gourmet coffee with assorted mini desserts</i>	12 €

VINI / WINES

VINS BLANCS

	Verre	BOUTEILLE
La Touche Blanc Anselmet	9 €	38 €
Muller Thurgau 2023 Anselmet		42 €
Chardonnay "fut de Chêne" 2023 Anselmet		75 €

VINS ROUGES

La Touche Rouge Anselmet	9 €	38 €
Broblan 2020 Anselmet		46 €
Pinot Noir "Tradition" 2023 Anselmet		59 €
Barolo Toso		74 €

BULLES

Champagne Lassaing "Vigne de Montgueux" Extra brut Blanc de Blancs		139 €
---	--	-------

CARTE BAR RESTAURANT

EAU BONNEVAL

Plate 75 cl <i>Still water</i>	8 €
Gazeuse 75 cl <i>Sparkling water</i>	8 €

SOFT

Coca / Coca zéro /Orangina / Fuzetea / Schweppes agrume / Sprite	5 €
Perrier / Ginger beer	
Diabolo	7 €
Sirop à l'eau: fraise, grenadine, menthe, citron, orgeat, pêche	4 €

JUS

Abricot, orange, pêche, pomme, tomate	9 €
<i>Apricot, orange, peach, apple, tomato</i>	

APÉRITIFS

Ricard	8 €
Campari / Martini blanc , rouge / Porto rouge / Suze	12 €
Kir cassis, framboise, châtaigne	18 €
Kir royal Coupe de champagne Concordia Barons Rothschild brut	18 €

BIÈRES PRESSIONS

Peroni - IPA Brooklyn	25cl/50cl 7€-12€
Panaché	8€-10€
Picon, Monaco	8€-11€

BIÈRES BOUTEILLES

1664 sans alcool	6 €
Piettra rosso,Brooklyn IPA ,1664 Blanche	7 €
Cidre brut	6 €

DIGESTIFS 4 CL

Chartreuse verte et jaune	15 €
Génépi	14 €
Limoncello	13 €
Get 27	14 €
Manzana	13 €
Baileys	13 €
Grappa	14 €

COCKTAILS

Spritz: Aperol, Campari, Italicus, Limoncello, St germain	12 €
Americano	12 €
Bellini	12 €
Negroni	12 €
Sour : Amaretto, Pisco, Whisky	14 €
Expresso martini	14 €

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Expresso, décaféiné, allongé, noisette / <i>Expresso, decaffeinated, long, hazelnut</i>	4 €
Double expresso / <i>Double expresso</i>	6 €
Infusion, thé / <i>Infusion, tea</i>	6 €
Café crème, cappuccino, chocolat chaud / <i>Cream coffee, cappuccino, hot chocolate</i>	8 €
Café viennois et chocolat viennois / <i>Viennese coffee and Viennese chocolate</i>	9 €