

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

 @taverne_montdarbois

 @taverne_montdarbois

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!*

CARTE BAR RESTAURANT

EAU BONNEVAL

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

SOFT

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

JUS

Abricot, orange, pêche, pomme, tomate	8 €
<i>Apricot, orange, peach, apple, tomato</i>	

APÉRITIFS

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

BIÈRES PRESSIONS

25/50 CL

Peroni - IPA Brooklyn	7€-12€
Panaché	8€-10€
Picon, Monaco	8€-11€

BIÈRES BOUTEILLES

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

DIGESTIFS 4CL

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

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné, allongé, noisette	4 €
Double expresso	6 €
Infusion, thé	6 €
Café crème, cappuccino, chocolat chaud	8 €
Café viennois et chocolat viennois	9 €

CARTE BAR RESTAURANT

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné, allongé, noisette	3 €
Double expresso	5 €
Infusion, thé	5 €
Café crème, cappuccino, chocolat chaud	7 €
Café viennois et chocolat viennois	8 €
Irish coffee	13 €



COCKTAILS

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

DIGESTIFS 4CL

Chartreuse verte et jaune	12 €
Génépi	12 €
Limocello	12 €
Get 27, get31	12 €
Manzana	12 €
Baileys	12 €
Grappa	14 €



LES VINS

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 €
Brolan "Cornalin" 2020 Anselmet		46 €
Pinot Noir "Tradition" 2023 Anselmet		59 €
Barolo Toso		74 €

Champagne Lassaigne "Vigne de Montgueux"		139 €
Extra brut Blanc de Blancs		

PIZZERIA

DE LA TAVERNE

MONT D'ARBOIS

À PARTAGER

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

Planche de belle charcuterie italienne 19€
Board of fine Italian charcuterie

PIZZETTE À PARTAGER

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

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

PIZZE

MARGHERITA

Base tomate, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, huile d'olive et basilic 18 €
Margherita, tomato base, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, olive oil and basil

4 FORMAGGI

Moza, tomme de savoie, gorgonzola et Abondance 22 €
4 formaggi Moza, savoy tomme, gorgonzola and Abondance cheese

LA REINE DES SAVOIE

Sauce tomate, fior di latte, parmigiano Reggiano, jambon cuit, olives Taggiasche 24 €
Sauce tomato, fior di latte, parmesan cheese, jambon cuit, olives Taggiasche

POMODORI

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Jambon de parme, roquette, parmesan et huile d'olive 25 €
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Parma ham, rocket, parmesan and olive oil

LA TAVERNA

Base crème d'Abondance et tomme de savoie, parmegiano Reggiano, fior di latte, miel et pignon de pin 26 €
Cream of Abondance and Savoy Tomme base, Parmigiano Reggiano, fior di latte, honey and pine nuts

LA TARTUFATA

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

Supplément burrata 6 €
Burrata supplement

Retrouvez chez vous toutes nos pizzas à emporter !

COCINA : SERVIE AVEC SALADE DE ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN

Orrechiete à la tomate et straciatella <i>Orrechiete with tomato and straciatella</i>	18 €
Lasagnes <i>Lasagna</i>	22 €
Mezzi tubetti, pesto rosso et tomates confites <i>Mezzi tubetti, pesto rosso and tomato confit</i>	22 €
Gratin de coquillettes au Beaufort <i>Gratin of shellfish with Beaufort</i>	22 €
Gratin de pipe rigate alla gremolata et burrata <i>Gratin of pipe rigate alla gremolata and burrata</i>	24 €
Gnocchetti au basilic et à la truffe <i>Gnocchetti with basil and truffles</i>	34 €



DESSERTS

Affogato <i>Affogato</i>	8 €
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	10 €
Panacotta myrtille <i>Blueberry panacotta</i>	10 €
Pizza Nutella, ganache chocolat et noisettes caramélisées <i>Pizza with homemade spread, chocolate ganache and caramelized hazelnuts</i>	12 €
Café gourmand <i>Coffee with mini pastries</i>	13 €

LES VINS

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 €
Brolan "Cornalin" 2020 Anselmet		46 €
Pinot Noir "Tradition" 2023 Anselmet		59 €
Barolo Toso		74 €

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