

Le Caveau

Restaurant - Bar

Happy hour de 16h30 à 18h30

Service de restauration 18h00 à 23h00

Fermeture du Bar à 02h00



101 Place du Curling 73320 TIGNES

0479221570



Planche de charcuterie de nos terroirs

Assortiment de charcuterie de nos terroirs

18 €

Charcuterie platter from our terroirs

Planche de charcuterie et fromage de nos terroirs

Assortiment de charcuterie et de fromage de nos terroirs

24 €

Charcuterie and cheese platter from our terroirs

Reblochon au miel rôti au cœur fondant

Accompagné de ses toasts et sa salade verte

19 €

Roasted reblochon with honey and a melting heart, served with toasts and salad

Garlic bread

9 €

Pain de campagne grillé à l'ail et aux persils

Garlic and parsley grilled country bread

Garlic bread au beaufort

12 €

Pain de campagne grillé à l'ail, aux persils et au beaufort

Garlic and parsley, grilled country bread with beaufort cheese

Os à moelle gratiné

16 €

Roasted bone marrow

Huîtres selon arrivage, nous consulter 6 /12

18 € /32 €

Oysters, subject to availability, please contact us 6 / 12



Escargots de Savoie au beurre persillé

Snails from Savoie with parsley butter

12 €

Les 6

20 €

Les 12

Soupe à l'oignon traditionnelle gratinée au Beaufort

14 €

Traditional french onion soup topped with bread grated Beaufort cheese

Salade crispy chicken

21€

Salade, poulet pané, tomates, oignons, noix, croûtons à l'ail, sauce césar

Salad, crispy chicken, tomatoes, onions, nuts, garlic croutons, césar sauce



Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité. All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net prices, service included -Les chèques ne sont pas acceptés.

Nos Plats Our Dishes



Pièce de bœuf, nous consulter

Frites maison, salade, légumes et sa sauce

Cuts of beef on request

homemade fries, green salad, vegetables, and sauce

Suprême de poulet aux morilles

29 €

Ecrasé de pommes de terre, légumes rôtis

Chicken supreme with morel mushrooms, mashed potatoes, and roasted vegetables.

Souris d'agneau confite au miel et au thym

38 €

Ecrasé de pommes de terre, légumes rôtis

Honey braised Lamb shank with mashed potatoes and roasted vegetables

Tartare de bœuf coupé au couteau

28 €

Frites maison, salade

Beef tartar (180g), homemade fries, green salad

Burger montagnard

27 €

Steak haché, sauce du chef, raclette, salade, tomate, oignons, poitrine fumée, frites maison,

Beef steak, chef sauce, raclette cheese, salad, tomato, smoked bacon, onion with homemade fries

Chicken burger

27 €

Poulet pané, sauce tartare, raclette, salade, tomate poitrine fumé, oignons, frites maison

Crispy chicken with tartar sauce, raclette cheese, salad, tomato, smoked bacon, onions, homemade fries

Gratin de raviole du Dauphiné, salade verte

Dauphiné raviole gratin with green salad

A la crème / With cream

21 €

Aux morilles / With morels mushrooms

25 €

Côte de bœuf à partager 1 kilo (2 pax)

91 €

Avec son os a moelle gratiné

10 €

Frites maison, salade avec ses sauces poivre et morilles

Rib beef 1kg, homemade fries and salad with peppercorn and mushroom sauces

With narrow bone

Poisson du marché nous consulter

Fish depending on availability

Fish and chips maison

27 €

Frites maison, salade, sauce tartare

Fish and chips homemade french fries, salad with tartar sauce

Salade Verte

5 €

Green Salad

Assiette de frites maison

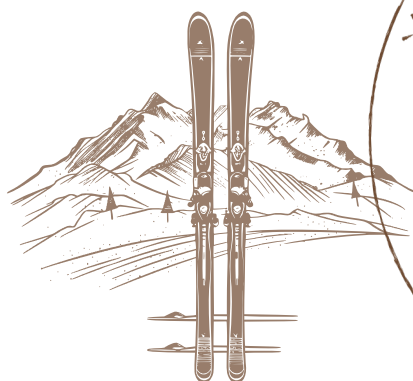
7 €

Homemade Fries

Assiette de légumes rôtis

7 €

Plate of roasted vegetables



Menu du petit Tignard



Kid Meal

16 €

(Moins de 12 ans)

Steak haché ou tender frites
Steak or chicken and french fries
ou/or

Gratin de ravioles
Dauphiné raviole gratin with cream

Moelleux au chocolat
ou 1 boule de glace
Chocolat fondant
or ice cream

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité. All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net prices, service included - Les chèques ne sont pas acceptés



Tartiflette

25 €

Pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche, reblochon, servi avec sa salade verte
Sliced potatoes, smoked bacon, onions, cream, reblochon cheese, served with green salad

Tartiflette aux morilles

30 €

Option végété

28 €

Pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche aux morilles, reblochon, servi avec sa salade verte
Sliced potatoes, smoked bacon, onions, morelcream, reblochon cheese, served with green salad

Raclette savoyarde au lait cru (min 2 pers)

32 €/pers

Accompagnée de pommes de terre, charcuterie et salade verte
Savoyard raclette with potatoes, cold cuts and green salad

Raclette savoyarde du moment (min 2 pers) nous consulter

Accompagnée de pommes de terre, charcuterie et salade verte
Savoyard raclette of the moment depending on availability with potatoes, cold cuts and green salad

Fondue savoyarde classique (min 2 pers)

25€/pers

Mélange de 3 fromages (Beaufort, Comté, Emmental), servi avec une salade verte
Savoyard fondue with a mix of three cheese (Beaufort, Comté, Emmental), served with salad

Fondue savoyarde aux cèpes (min 2 pers)

30 €/pers

Mélange de 3 fromages (Beaufort, Comté, Emmental), et cèpes servi avec une salade verte
Savoyard fondue with a mix of three cheese and porcini mushrooms (Beaufort, Comté, Emmental), served with salad

Fondue savoyarde aux morilles (min 2 pers)

34 €/pers

Mélange de 3 fromages (Beaufort, Comté, Emmental), et morilles servi avec une salade verte
Savoyard fondue with a mix of three cheese and morel mushrooms (Beaufort, Comté, Emmental), served with salad

Supplément charcuterie

9 €

Extra charcuterie plate





Nos Desserts et Glaces Our Desserts and Ice Creams



Assortiment de fromage de Savoie

Assortment of Savoie cheeses

12€

Tarte myrtilles

Black berry pie

12€

Brioche perdue

Caramel beurre salé et sa boule de glace vanille

French brioche, salted butter caramel with vanilla ice cream

12€

Moelleux au chocolat

Glace vanille, chantilly

Chocolat fondant, vanilla ice cream, whipped cream

12€

Crème Brulée à la vanille

12 €

Café ou Thé gourmand

Assortiment de quatre mini desserts

Assortment of four mini desserts with coffee or thea

15 €



Boule de glace 1 boule : 4 € - 2 boules : 7,50 € – 3 boules : 10 € - Supplément chantilly : 1 €

Crèmes glacées : vanille, chocolat, caramel beurre salé, café

Ice cream : vanilla, chocolate, salted caramel, coffee

Sorbets : fraise, framboise, citron

Sorbets : strawberry, raspberry, lemon



Dame blanche

11€

Vanille, sauce chocolat, chantilly

Vanilla, chocolate sauce, whipped cream

Chocolat, caramel ou café liégeois

11€

Chocolat, caramel ou café, sauce chocolat, chantilly

Chocolate, caramel, or coffee, chocolate sauce, whipped cream

Coupe Mont Blanc

12€

Vanille, crème de marron, sauce chocolat, chantilly

Vanilla, chestnuts cream, chocolate sauce, whipped cream

Coupe fraîcheur

11€

Citron, fraise, framboise, coulis de fruit rouge, chantilly

Lemon, strawberry, raspberry, red berry coulis, whipped cream

