



MENU

LES FORMULES DU JOUR MENUS OF THE DAY

- La Resto'Fly** (salade XXL) 9.50 eur
- Le 2 sur 3** (plat + dessert ou entrée + dessert) 13.50 eur
- Le menu du jour** 16.50 eur

- Restofly salad** (XXL) eur 9.50
- 2 sur 3** (main course+dessert or starter+dessert) .. eur 13.50
- Menu of the day** eur 16.50



La nordique



L'alpage

ENTRÉES STARTERS

- La nordique** : salade, tomate, saumon fumé, saumon frais, pomme de terre, citron confit, crème d'aneth 12 eur
- La dauphine** : salade, tomate, st marcellin grillé en feuille de brick, raviols poelés, huile de noix 12 eur
- La landaise** : salade, tomate, copeaux de foie gras, gesiers, croutons et pommes vertes poelés, magret fumé 12 eur
- La cesar** : salade, tomate, emincé de poulet, oeuf poché, croutons, copeaux de parmesan 12 eur
- L'alpage** : salade, tomate, fromage de chèvre et reblochon grillé, lard frit et jambon cru 12 eur
- Le foie gras de canard maison** au Sauternes et ses toasts 15 eur
- Le saumon fumé** à la ficelle toasts et crème d'aneth 15 eur

- Nordique**: lettuce, tomato, smoked salmon, fresh salmon, potato, candied lemon, dill cream sauce eur 12
- Dauphine**: lettuce, tomato, St Marcellin cheese wrapped in brick pastry, pan-fried ravioli, walnut oil eur 12
- Landaise**: lettuce, tomato, slivers of foie gras, gizzards, pan-fried apples and croutons, smoked duck's breast eur 12
- Caesar**: lettuce, tomato, sliced chicken, poached egg, croutons, parmesan chips eur 12
- Alpage**: lettuce, tomato, roasted reblochon and goat cheese, fried bacon and raw ham eur 12
- Home-made duck foie gras** with Sauternes wine and toasts eur 15
- Ficelle smoked salmon**, toasts and creamy dill sauce eur 15



Le croque gauffre



La tartiflette

LES ORIGINALES SPECIALITIES

- Le pain suédois**, comme une pizza façon fromagère 14 eur
- Le croque gauffre** (bacon, dés de fourme, roquette, tomates confites) 14 eur
- Les nuggets de poulet maison**, sauce et frites 14 eur
- Le fish and chips** aux céréales 14 eur
- Le baggels burger** : steak haché, fromage, ketchup servie avec frites et salade verte 14 eur
- Le maxi steak haché à cheval**, frites, salade 14 eur
- La tartiflette savoyarde** servie avec jambon cru et salade verte 14 eur
- La tartiflette aux cèpes** servie avec jambon cru et salade verte 14 eur

- Sweedish bread** cheese pizza eur 14
- Croque gauffre** (bacon, diced Fourme cheese, rocket greens, preserved tomatoes) eur 14
- Home-made chicken nuggets**, sauce and chips eur 14
- Fish and chips** with sesame seeds eur 14
- Baggels burger**: minced beef patty, cheese, ketchup with chips and lettuce eur 14
- Maxi minced beef patty** with chips and lettuce eur 14
- Savoy tartiflette** with raw ham and lettuce eur 14
- Tartiflette with cep mushrooms**, raw ham and lettuce eur 14

LES BURGERS SERVIS AVEC FRITES ET SALADE BURGERS (WITH CHIPS AND LETTUCE)



L'italien

- Le savoyard** : pain burger, lard grillé, fromage a raclette, sauce moutarde 14 eur
- L'italien** : pain burger, tomate, mozzarella, jambon cru, viande hachée, tomate confite 14 eur
- L'andalou** : pain burger, chorizo, piquillos, viande hachée, sauce andalouse 14 eur
- L'americain burger** : pain burger, salade, tomate, viande hachée, fromage, oignons rouges, sauce burger 14 eur

- Savoyard**: burger bread, grilled belly pork, Raclette cheese, mustard sauce eur 14
- Italian**: burger bread, tomato, mozzarella, raw ham, minced beef, preserved tomato eur 14
- Andalou**: burger bread, chorizo, piquillo pepper, minced beef, Andalusia sauce eur 14
- American**: burger bread, lettuce, tomato, minced beef, cheese, red onions, burger sauce eur 14

LES RISOTTOS RISOTTOS

- Le crémeux** aux cèpes 14 eur
- Le royal** aux gambas 14 eur
- Le spicy** (poivrons, assez piquant) 14 eur

- Creamy risotto** with cep mushrooms ... eur 14
- Royal risotto** with king prawns eur 14
- Spicy risotto** (pepers, quite hot) eur 14



Le royal



Rustici



Tagliatelles aux 2 saumons

LES PÂTES PASTAS

Toutes nos pâtes sont servies avec une émulsion de parmesan
All our pasta dishes include parmesan emulsion

- Tagliatelles à l'italienne** 12 eur
- Tagliatelles aux deux saumons** 12 eur
- Agnolotti aux 7 fromages** 12 eur
- Sorrisi ricotta épinards** 12 eur
- Tortellini a la viande** 12 eur
- Rustici aux cèpes** 12 eur
- Italian Tagliatelles**: gorgonzola, Parma ham, dried tomatoes, parmesan eur 12
- Two-salmon Tagliatelles**: smoked salmon, fresh salmon, shellfish sauce, cherry tomatoes eur 12
- 7-cheese Agnolotti** eur 12
- Spinach and ricotta Sorrisi** eur 12
- Meat Tortellini** eur 12
- Cep mushroom Rustici** eur 12

Côte de bœuf



Filet de flétan



L'ATELIER DES CHEFS THE CHEF'S WORKSHOP

Tous nos plats sont proposés avec 2 accompagnements
All our dishes are served with 2 types of garnish

- Coeur de rumsteack** au gorgonzola 15 eur
- Emincé de poulet** façon tandoori 14 eur
- L'entrecote XXL** (300g) et ses sauces 17 eur
- Côte de bœuf** à l'huile de truffe (servie pour 2 pers) ... 48 eur
- Crumble de poisson** aux herbes 16 eur
- Le wok** de gambas et légumes croquants 16 eur
- Filet de flétan** doré au four 16 eur

- Gorgonzola rump steak tenderness** eur 15
- Tandoori sliced chicken** eur 14
- XXL boneless rib steak** (300g) and sauces eur 17
- Special Restofly rib of beef** with truffle oil (for 2 people) eur 48
- Fish crumble** with herbs eur 16
- King prawn and crunchy vegetables** stir fry eur 16
- Roasted filet of Halibut** eur 16



Les boissons - Drinks

Apéritifs

Kir	.12cl	4.00 €
Kir royal	.12cl	8.00 €
Apéritifs anisés	.2cl	3.00 €
Martini, suze, campari	.5cl	4.00 €
Americano, porto	.5cl	5.50 €
Coupe de champagne	.12cl	7.00 €
Whisky	.4cl	6.00 €
Chivas, bourbons, pur malt	.4cl	8.00 €

Eaux minérales, sodas

San pellegrino	.1L	6.00 €
San Pellegrino	.50cl	4.00 €
Vittel	.1L	6.00 €
Vittel	.50cl	4.00 €
Perrier	.33cl	3.00 €
Coca, Orangina, Schweppes	.33cl	4.00 €
Jus de fruit	.20cl	3.00 €

Boissons chaudes

Café ou décaféiné	1.70 €
Cappuccino	4.00 €
Thé, infusion	3.50 €

Digestifs

Cognac	.4cl	6.00 €
Alcools blancs	.4cl	6.00 €
Chartreuse jaune ou verte	.4cl	6.00 €
Calvados	.4cl	6.00 €
Armagnac	.4cl	6.00 €
Genepi, liqueur 9e centenaire	.4cl	6.00 €
VEP jaune ou verte	.4cl	8.00 €

Champagnes

Besserat De Bellefon Brut	.75cl	65.00 €
Besserat De Bellefon Rosé	.75cl	95.00 €
Ruinart « R »	.75cl	112.00 €
Ruinart Rosé	.75cl	145.00 €
Cristal Roederer	.75cl	270.00 €
Dom Perignon Brut	.75cl	216.00 €
Dom Perignon Rosé	.75cl	425.00 €

Prix nets en euro - Net prices in euros

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommer avec modération.**

Les vins - Wines

Blancs AOC

Jacquère (Savoie)	.1/4L	5.00 €
	.1/2L	9.00 €
	.3/4L	14.00 €

Chignin (Savoie)	.75cl	18.00 €
Roussette (Savoie)	.75cl	18.00 €
Mâcon Villages (Bourgogne)	.75cl	22.00 €
Sancerre (Val De Loire)	.75cl	36.00 €
Chablis (Bourgogne)	.75cl	36.00 €
Pouilly Fumé (Val De Loire)	.75cl	42.00 €
Sauternes-Château Yquem (bordeaux)	.75cl	485.00 €

Rosés AOC

Côtes de Provence	.1/4L	5.00 €
	.1/2L	9.00 €
	.3/4L	14.00 €

Gamay Terre Natale (Savoie)	.75cl	22.00 €
Gamay Terre Natale (Savoie)	.150cl	45.00 €
Tavel (Côtes Du Rhône)	.75cl	26.00 €
Bandol (Provence)	.75cl	50.00 €

Rouges AOC

Côtes du Rhône	.1/4L	5.00 €
	.1/2L	9.00 €
	.3/4L	14.00 €

Gamay (Savoie)	.75cl	18.00 €
Mondeuse (Savoie)	.75cl	27.00 €
Beaujolais (Beaujolais)	.75cl	18.00 €
Morgon (Beaujolais)	.75cl	26.00 €
Domaine Bour Vieilles Vignes (Grignan)	.75cl	19.00 €
Crozes Hermitage (Côtes du Rhône)	.75cl	27.00 €
Saint Joseph (Côtes Du Rhône)	.75cl	37.00 €
Gigondas (Côtes Du Rhône)	.75cl	43.00 €
Chateauneuf Du Pape (Côtes Du Rhône)	.75cl	56.00 €
Côte rôtie (Côtes Du Rhône)	.75cl	127.00 €
Hautes Côtes de Beaune (Bourgogne)	.75cl	32.00 €
Mercurey (Bourgogne)	.75cl	40.00 €
Pommard (Bourgogne)	.75cl	68.00 €
Clos de Tart (Bourgogne)	.75cl	135.00 €
Bordeaux Château (Bordeaux)	.75cl	15.00 €
Saint Emilion Grand Cru (Bordeaux)	.75cl	45.00 €
Château Clarke (Bordeaux)	.75cl	95.00 €
Château Latour (Bordeaux)	.75cl	605.00 €
Château Haut Brion (Bordeaux)	.75cl	455.00 €
Château Laffite Rothschild (Bordeaux)	.75cl	575.00 €
Petrus (Bordeaux)	.75cl	1997.00 €

Resto'Fly

RESTAURANT
SNACK-BAR • CATERING
AIRPORTS

MENU



GOURMET'S BOUTIQUE

- Chocolate mud cake, custard et vanilla ice creameur 6
- Pear in red wine, blanc-manger pudding with vanillaeur 6
- Tiramisu and white chocolate flakeseur 6
- Spéculos mascarpone creameur 6
- Iced soufflé with Chartreuse liqueureur 6
- Meringue White Lady with hot chocolateeur 6
- Today's flavour crème brûléeeur 6
- Chocolate liegeoiseur 6
- Banana spliteur 6

- Unforgettable gourmet coffeeeur 7

- Cottage cheese, cream or red fruit couliseur 6
- Cheese plateeur 6

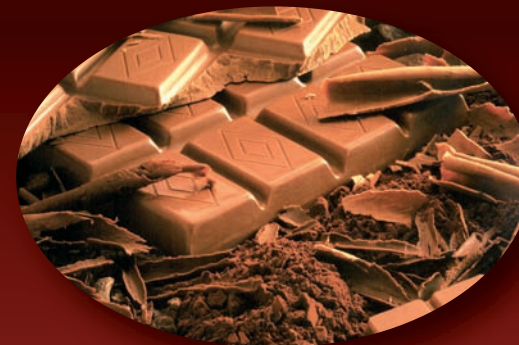


LA BOUTIQUE DES GOURMANDS

- Moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille 6 eur
- La poire au vin rouge, blanc-manger à la vanille 6 eur
- Le tiramisu et côpeaux de chocolat blanc 6 eur
- La crème de mascarpone au spéculos 6 eur
- Le soufflé glacé des pères chartreux 6 eur
- La dame blanche meringuée chocolat chaud 6 eur
- La crème brûlée au parfum du jour 6 eur
- Le chocolat liégeois 6 eur
- Le banana split 6 eur

- L'inoubliable café gourmand 7 eur

- La faisselle de campagne, crème ou coulis de fruits rouges . . 6 eur
- L'assiette de fromages secs 6 eur



Resto'Fly, c'est aussi un service traiteur :

Plaisir & Canapé

LE TRAITEUR



*Entreprises ou particuliers, pour vos séminaires, réunions, mariages et autres festivités...
N'hésitez pas à nous consulter, nous saurons vous proposer la prestation la plus adaptée à votre projet et à votre budget.*

Contacts :

- Renseignez-vous ici
- Ou par téléphone au : 06 32 37 56 88
- Ou par e-mail : plaisiretcanape@orange.fr

Resto'Fly

RESTAURANT
SNACK-BAR • CATERING
AIRPORTS

DESSERTS — 