



Carte des menus et boissons

Village tipi ▲ Les chalets de Crolles ▲ Le Revard ▲ Savoie

Siège administratif: Village Tipi, le Puiset, 73800 Planaise

N° SIRET: 79136059700011 - Code APE: 5610 A - N° TVA: FR 13791360597

www.village-tipi.com

info@village-tipi.com

Tél. 06 69 07 60 79

Salade

Fondue 3 fromages Abondance, Beaufort et Emmental
au vin blanc et sa charcuterie

Dessert maison ou pâtissier

3 pers. minimum

Nos conseils d'accompagnement :

Vins de Savoie et particulièrement : Chignin Bergeron Philippe GRISARD.

Altesses de chez Philippe GRISARD.

Menu enfant

- de 11 ans : 50%
du prix affiché

- de 5 ans : 10 €

Le Bison 30 €



Notre menu incontournable, bison élevé en plein air en Poitou Charente

Soupe maison de légumes ou salade (l'été)

Steak de bison au barbecue et crozets à la crème ou légumes grillés

La Tome des bauges

Dessert maison ou pâtissier

Nos conseils d'accompagnement :

Cuvée Pierre de la Fabrègue, AOC ROUSSILLON.

Mondeuse « Les Molières », vieillie en fût de chêne, Philippe GRISARD.

Soupe maison de légumes ou salade (l'été)

Duo de diot et pormonier cuits au vin de Savoie avec ses crozets à la crème

La Tome des Bauges

Dessert maison ou pâtissier

Nos conseils d'accompagnement

Vins de Savoie et particulièrement : Pinot Noir de chez Philippe GRISARD.

Altesse de chez Philippe GRISARD.

Menu enfant

- de 11 ans : 50%
du prix affiché

- de 5 ans : 10 €

La matouille 28 €

Menu grande tradition du Massif des Bauges, Tome des Bauges fondue façon Mont-Dore



Soupe maison de légumes ou salade (l'été)

Tome des Bauges fondue avec vin blanc, ail, muscade
et sa charcuterie, ses pommes de terre

Dessert maison ou pâtissier

Nos conseils d'accompagnement

Vins de Savoie et particulièrement : Chignin Bergeron Philippe GRISARD.

Altesse de chez Philippe GRISARD.

3 pers. minimum

Menu-buffet à déguster debout autour des feux de bois ou assis dans un tipi.
Un repas convivial, favorisant l'échange

2 mini brochettes : crevettes fruits de saison et foie gras

Mini diots au chaudron mijotés au Vin de Savoie

Raclette fondue au feu de bois devant vous et matouille

Émincés de Magret de canard, filet de mignon de porc et steak de bison à la Plancha
Crozets à la crème

Framboisier et/ou Forêt Noire

Nos conseils d'accompagnement

Bières du Mont Blanc : blonde ou rousse, violette, verte, blanche ou aïrelles

Cocktail punch, Vin de Savoie, Mondeuse « les Molières » de chez Philippe Grisard.

Champagne, Clairette, Cocktail de bière : le feu de l'enfer

10 pers. minimum

Menu enfant

- de 11 ans : 50%
du prix affiché

- de 5 ans : 10 €

Barbecue 24 €



Menu été uniquement

Soupe maison de légumes ou salade mixte

Trio de saucisses
Pomme de terres sauce yaourt, ciboulette, crème

Dessert maison ou pâtissier

Nos conseils d'accompagnement

Vins de Savoie et particulièrement : *Pinot Noir* de chez Philippe GRISARD.

Vin rosé de chez Philippe GRISARD.

Supplément dessert

Valable pour tous les menus sauf
« autour du feu »

Tarte framboise : **+ 2,5 € / pers.**
Framboisier ou forêt noire :
+ 4,5 € / pers.

Régimes possibles

A spécifier une semaine à
l'avance

Végétarien
Sans porc (non halal)
Sans gluten

Droit de bouchon

Uniquement sur champagnes
et effervescents : **6 € / pers.**

Verres fournis

Tout apport d'autre alcool est
interdit

Les forfaits boissons

Les Vins de Savoie de chez Philippe GRISARD

1 kir au vin de Savoie ou vin chaud maison (12 cl)
1 bouteille pour 3 de Mondeuse ou de Chignin Bergeron (75 cl)
Café, infusion, thé

13 € / personne

Les Bières du Mont-Blanc

1 cocktail bière au choix (25cl)
1 bouteille pour 3 de Mondeuse ou de Chignin Bergeron (75 cl)
Café, infusion, thé

15 € / personne

Les vins et cocktails

(convient bien avec le menu autour du feu)
1 kir royal (10 cl)
1 bouteille pour 4 de « Pierre de la Fabrègue » Château ROMBEAU 2011 (75 cl)
1 cocktail Sex on the beach ou punch (18 cl)
Café, infusion, thé

17 € / personne

Sans Alcool

2 boissons sans alcool au choix
Café, infusion, thé

8 € / personne



APERITIFS

Kir au vin blanc de Savoie	3,5 € / verre 12 cl
Vin au verre (Jacquère, Pinot de Savoie)	3 € / verre 12 cl
Vin chaud	4 € / verre 18 cl

BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de fruit de la coopérative savoyarde :	10 € la bouteille de 1 L
<i>Pomme ou pomme/framboise</i>	3,5 € / 20 cl
Jus de pomme et framboise de Savoie Bio	4 € / 33 cl
Limonade de Savoie	3 € / 33 cl
Coca cola	3 € la bouteille de 1 L
Eau gazeuse	2 € / 50 cl
Eau gazeuse	

BOISSONS CHAUDES

Café	1,6 €
Thé, tisane	3 €
Chocolat chaud au lait	3 €
Chocolat viennois	3,5 €

DIGESTIF

Verre de génépi 4 cl	5 €
----------------------	-----

LES BIÈRES – Rousse et blanche médaillées aux World Beer Awards 2011 et 2013

Bière du Mont-Blanc (blonde, blanche, verte, violette, rousse)	4,9 € / 33 cl
Le feu de l'enfer : bière blanche 33 cl et Mont Corbier flambé	6,5 €
Cervoise : bière blonde 33 cl, vin blanc 15 cl, sirop de citron	6,5 €
Picon Bière : bière blonde 33cl et Amer Picon	6,5 €

VINS BLANCS - bouteille 75 cl

Chignin Bergeron Philippe Grisard, cépage Roussane	24 €
Altesse, cépage Roussette de chez Philippe Grisard	18 €

VINS ROUGES - bouteille 75 cl

Cuvée Pierre de la Fabrègue, AOC Roussillon, cépage Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah	26 €
Mondeuse « les Molières » Philippe GRISARD, cépage Mondeuse noire	24 €
Pinot Noir Philippe GRISARD, cépage Pinot noir	17 €

VINS ROSÉS - bouteille 75 cl

Rosé de chez Philippe Grisard	17 €
-------------------------------	------

VINS EFFERVESCENTS

Champagne brut Augé Père et fils, 1er cru	39 € / bouteille 75 cl
Champagne demi-sec Augé Père et fils 1er cru	19 € / bouteille 37,5 cl

LES COCKTAILS préparés sur place - Tarif au litre

Sex on the beach : vodka, melon, framboise, ananas, Cranberry	18 € / L
Punch : rhum, jus de fruits	18 € / L