



BIENVENUE

au restaurant Anova

Nous privilégions une cuisine faite maison, élaborée à partir de produits frais soigneusement sélectionnés. Nos ingrédients proviennent majoritairement de filières courtes, de producteurs locaux et respectent le rythme des saisons.

La carte des allergènes est disponible sur simple demande auprès de notre équipe.

Des options végétariennes sont proposées et certains plats peuvent être adaptés aux régimes sans gluten.

Nous remercions nos producteurs partenaires pour leur savoir-faire et la qualité de leurs produits.

We are committed to serving homemade cuisine prepared with carefully selected fresh ingredients. Most of our products come from local producers, short supply chains, and seasonal harvests.

Our allergen menu is available upon request from our team.

Vegetarian options are available, and selected dishes can be adapted for gluten-free diets.

We proudly work with trusted local producers whose expertise and quality make our cuisine possible.

Privilegiamo una cucina fatta in casa, preparata con ingredienti freschi accuratamente selezionati. La maggior parte dei nostri prodotti proviene da produttori locali, filiere corte e segue la stagionalità.

La lista degli allergeni è disponibile su semplice richiesta presso il nostro staff. Sono disponibili opzioni vegetariane e alcuni piatti possono essere adattati a regimi senza glutine.

Ringraziamo i nostri produttori partner per la loro competenza e l'eccellente qualità dei loro prodotti.

NOS PRODUCTEURS





MAISON METZGER

Viandes d'exception

Depuis trois générations, la Maison Metzger sélectionne les meilleures viandes auprès d'éleveurs passionnés, en France et à l'étranger. Leur savoir-faire, installé au cœur de Rungis, garantit une qualité irréprochable, du choix des bêtes jusqu'à la maturation.

“Consommez moins de viande, mais consommez de la qualité.” Telle est leur devise, que nous partageons pleinement.

Notre côte de boeuf du moment est à découvrir auprès de notre équipe.

Une pièce savoureuse, idéale à partager ou non, nécessitant au moins vingt minutes de cuisson pour révéler toutes ses qualités.



CAVIAR VINTAGE

subtil & généreux

Affiné entre trois et dix mois, le caviar Sturia Vintage révèle une belle maturité. Ses grains brillants aux reflets vert foncé offrent une explosion de saveurs : une attaque d'herbe fraîche, suivie de notes iodées et d'olive noire en finale.

Carviar 30 g, servi avec blinis maison, ♥
chantilly à la vodka et citron vert.

69,50€

♥ coup de coeur | 🌾 sans gluten | 🌱 végétarien



CAVIAR OSCIETRA

gourmand & harmonieux

Le caviar Sturia Oscietra séduit aussi bien les novices que les fins connaisseurs. Très apprécié des amateurs, il roule délicatement sous le palais. Ses grains aux reflets vert doré, éclatent en bouche pour libérer des arômes marins, beurrés, ainsi que de subtiles notes de noix et d'avocat.

Carviar 30 g, servi avec blinis maison, ♥
chantilly à la vodka et citron vert.

84,50€

♥ coup de coeur | 🌾 sans gluten | 🌱 végétarien



LES SALADES

Tataki de thon ♥

28€

sur salade croquante et sauce ponzu

Tuna tataki on crunchy salad with ponzu sauce

Tataki di tonno su insalata croccante con salsa ponzu

Bowl méditerranéen à la burrata 🌿

23€

Mediterranean burrata bowl

Bowl mediterraneo con burrata

Salade César au poulet croustillant

22€

Mesclun, poulet croustillant, Parmesan, tomates cerises, œuf dur, croûtons et sauce César

Mixed greens, crispy chicken, parmesan, cherry tomatoes, hard-boiled egg, croutons and Caesar dressing

Misticanza, pollo croccante, parmigiano, pomodorini, uovo sodo, crostini e salsa Caesar

Salade Healthy 🌿

20€

Avocat, tomates, comté, mélange de salades croquantes et légumes de saison marinés

Avocado, tomatoes, Comté cheese, crunchy salads and marinated seasonal vegetables

Avocado, pomodori, formaggio Comté, insalate croccanti e verdure di stagione marinate





LES ENTRÉES

- | | |
|---|------------|
| Foie gras mi-cuit mariné aux 4 épices ♥ | 28€ |
| en croûte de pistaches et coulis de balsamique, toast de brioche
<i>Semi-cooked foie gras marinated with four spices, pistachio crust, balsamic reduction and brioche toast</i>
<i>Foie gras semicotto marinato alle quattro spezie, crosta di pistacchi, riduzione di aceto balsamico e toast di brioche</i> | |
| Burrata aux tomates cerises confites 🌾🌿 | 14€ |
| <i>Burrata with confit cherry tomatoes</i>
<i>Burrata con pomodorini confit</i> | |
| Gravlax de truite maison, crème de gremolata | 20€ |
| <i>Homemade trout gravlax, gremolata cream</i>
<i>Gravlax di trota fatto in casa, crema alla gremolata</i> | |

♥ coup de coeur | 🌾 sans gluten | 🌿 végétarien



LES OMELETTES

- | | |
|--|---------------|
| Omelette nature, frites, salade 🌾🌿 | 19€ |
| <i>Plain omelette, French fries, salad</i>
<i>Omelette naturale, patatine fritte, insalata</i> | |
| Omelette au fromage, frites, salade | 19,50€ |
| <i>Cheese omelette, French fries, salad</i>
<i>Omelette al formaggio, patatine fritte, insalata</i> | |
| Omelette aux lardons, frites, salade | 19,50€ |
| <i>Bacon omelette, French fries, salad</i>
<i>Omelette con pancetta affumicata, patatine fritte, insalata</i> | |
| Omelette à la truffe, frites, salade 🌾🌿 | 22€ |
| <i>Truffle omelette, French fries, salad</i>
<i>Omelette al tartufo, patatine fritte, insalata</i> | |
| Omelette du jour, frites, salade | 19,50€ |
| <i>Omelette of the day, French fries, salad</i>
<i>Omelette del giorno, patatine fritte, insalata</i> | |

♥ coup de coeur | 🌾 sans gluten | 🌿 végétarien



LES PLATS

Côte de Bœuf maturée ♥
20 minutes de cuisson
Dry-aged rib steak | Costata di manzo frollata

12€ kg / 100 gr

Filet de Bœuf
Beef tenderloin | Filetto di manzo

38,50€

Pièce de Bœuf de chez Metzger ♥
Beef steak | Taglio di manzo

36,50€

Filet mignon de Porc
Pork tenderloin | Filetto di maiale

24€

Filet de Poulet
Chicken fillet | Filetto di pollo

24€

Poisson du Jour
Fish of the day | Pesce del giorno

28€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison 5€
Homemade French fries | Patatine fritte fatte in casa

Pommes de terre au romarin 5€
Rosemary potatoes | Patate al rosmarino

Légumes de saison 5€
Seasonal vegetables | Verdure di stagione

Gratin de crozets 5€
Crozets gratin | Gratin di crozets

LES SAUCES

Gorgonzola 2,50€
Gorgonzola sauce | Salsa al gorgonzola

Crème aux herbes 2,50€
Herb cream sauce | Salsa alla crema di erbe

BBQ balsamique 2,50€
Balsamic BBQ sauce | Salsa BBQ al balsamico

Forestière à la truffe 2,50€
Truffle mushroom sauce | Salsa ai funghi e tartufo

Supplément truffe 15€
Extra truffle | Supplemento tartufo





PÂTES MAISON

100% made in Anova

Ici, nos pâtes fraîches sont faites maison, juste derrière ces murs, par notre Chef, avec simplicité et générosité.

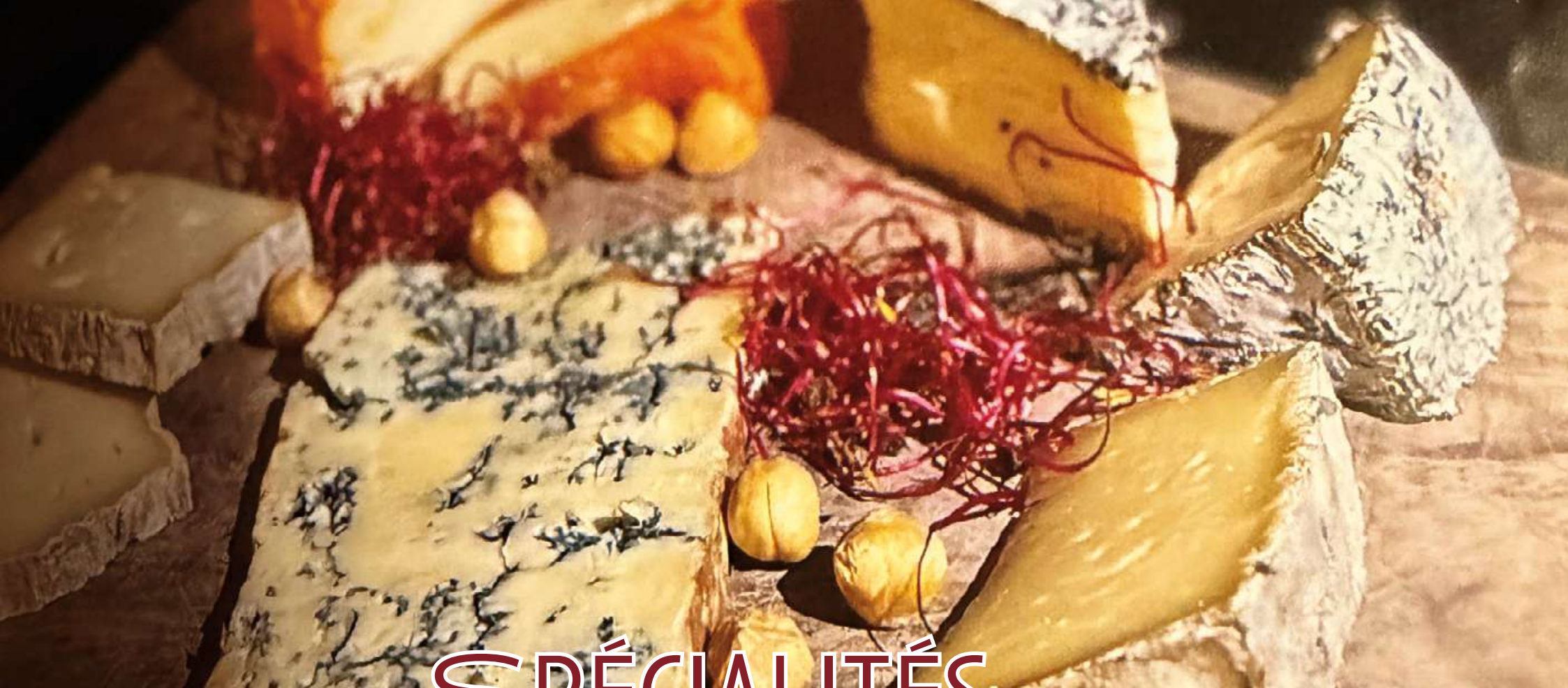
Pâtes du Moment 25€
Pasta of the moment | Pasta del momento

Pâtes Carbonnara à l'Italienne ❤️ 25€
Guanciale, Pecorino, Parmesan et jaune d'oeuf
Traditional Italian carbonara pasta Guanciale, pecorino, parmesan and egg yolk
Pasta alla carbonara tradizionale Guanciale, pecorino, parmigiano e tuorlo d'uovo

Pâtes Veggie 🌱 25€
Crème de pesto et burrata
Vegetarian pasta Pesto cream and burrata
Pasta vegetariana Crema di pesto e burrata

Pâtes à la Truffe 🍄 28€
Truffe, crème forestière, Pecorino, Parmesan et noisettes torréfiées
Truffle pasta Truffle, mushroom cream, pecorino, Parmesan and toasted hazelnuts
Pasta al tartufo Tartufo, crema ai funghi, pecorino, Parmigiano e nocciole tostate





SPÉCIALITÉS

montagnardes

LES PLANCHES

Charcuterie de la Région 21,50€
Regional cured meats platter | Tagliere di salumi regionali

Fromages de la Région 19€
Regional cheese platter | Tagliere di formaggi regionali

Mixte 23,50€
Mixed cheese and charcuterie platter
Tagliere misto di salumi e formaggi

LES FONDUES

Minimum pour deux personnes
Minimum 2 people | Minimo 2 persone

La Savoyarde 28€ /pers.
Comté, Beaufort et meule de Savoie
Comté, Beaufort and Savoie cheese | Comté, Beaufort e formaggio della Savoia

La Savoyarde “Anova” ♥ 29,50€ /pers.
Comté, Beaufort, meule de Savoie, éclats de morilles flambées au génépi
With morels and Génépi flambé | Con spugnole e flambata al Genepi

Supplément charcuterie de la Région 8,50€ /pers.
Extra regional cured meats | Supplemento salumi regionali





RACLETTE

Minimum pour deux personnes
Minimum 2 people | Minimo 2 persone

Raclette avec l'appareil

Raclette served with traditional grill
Raclette con apparecchio tradizionale

35€ / pers.



LES TARTIFLETTES

15 minutes de cuisson
15 min preparation | 15 minuti di preparazione

Tartiflette des Hautes-Alpes

Traditional Hautes-Alpes tartiflette
Tartiflette delle Hautes-Alpes

24,50€

♥ coup de coeur | 🌾 sans gluten | 🌱 végétarien

BOÎTE CHAUDE

15 minutes de cuisson
15 min preparation | 15 minuti di preparazione

Boîte chaude au génépi

28,50€

charcuteries de la région, pommes de terre vapeur et salade
Warm melted cheese with Génépi, regional cured meats,
steamed potatoes and salad
Formaggio fuso al Genepi, salumi regionali,
patate al vapore e insalata



♥ coup de coeur | 🌾 sans gluten | 🌱 végétarien



LES BURGERS

l'Anova Burger

27€

Pain artisanal de Montgenèvre, steak haché du Metzger, tomme de la Fromagerie de la Durance, poitrine de porc fumée, pickles, tomate, sauce gorgonzola, frites et salade

Artisan bread from Montgenèvre, Metzger beef patty, local Tomme cheese, smoked pork belly, pickles, tomato, gorgonzola sauce, fries and salad

Pane artigianale di Montgenèvre, hamburger di manzo Metzger, toma locale, pancetta affumicata, cetriolini, pomodoro, salsa al gorgonzola, patatine fritte e insalata

Burger Poulet Croustillant

25€

Pain artisanal de Montgenèvre, poulet croustillant, comté, tomate, pickles, sauce BBQ, frites et salade

Artisan bread from Montgenèvre, crispy chicken, Comté cheese, tomato, pickles, BBQ sauce, fries and salad

Pane artigianale di Montgenèvre, pollo croccante, formaggio Comté, pomodoro, cetriolini, salsa BBQ, patatine fritte e insalata





LES DESSERTS

Moelleux caramel beurre salé et noisettes du Piémont, glace vanille 14€
Salted butter caramel cake with Piedmont hazelnuts and vanilla ice cream
Tortino al caramello salato con nocciole del Piemonte e gelato alla vaniglia

Mousse au chocolat maison 9,50€
Homemade chocolate mousse | Mousse al cioccolato fatta in casa

Tiramisu café & chocolat 10€
Coffee and chocolate tiramisu | Tiramisù al caffè e cioccolato

Café ou thé Gourmand 15,50€
Coffee or tea with assorted desserts
Caffè o tè gourmet con assortimento di dolci

Salade de fruits au sirop de menthe et sorbet fraise 10€
Fruit salad with mint syrup and strawberry sorbet
Macedonia di frutta con sciroppo alla menta e sorbetto alla fragola

Gaspacho de fraises, huile d'olive et sorbet citron vert 10€
Strawberry gazpacho, olive oil and lime sorbet
Gaspacho di fragole, olio d'oliva e sorbetto al lime

♥ coup de coeur | 🌾 sans gluten | 🌱 végétarien

Fromage blanc ♥ 8,50€
de la coopérative laitière des Alpes du Sud. Au choix :
Fresh local fromage blanc | Formaggio fresco bianco delle Alpi del Sud
Nature, Sucre, Miel, Confiture de l'apiculture Monnet du Queyras
Plain, sweetened, Honey, Monnet Queyras artisanal jam
Naturale, zuccherato, Miele, Confettura dell'apicoltura Monnet del Queyras

Coupe Colonel 9,50€
Boule de citron et vodka
Colonel sundae | Coppa Colonel

Glace artisanale italienne d'altitude signée "Mastro Gelataio"
Mastro Gelataio's Artisan Italian Alpine Ice Cream
Gelato Artigianale Italiano d'Alta Quota firmato Mastro Gelataio

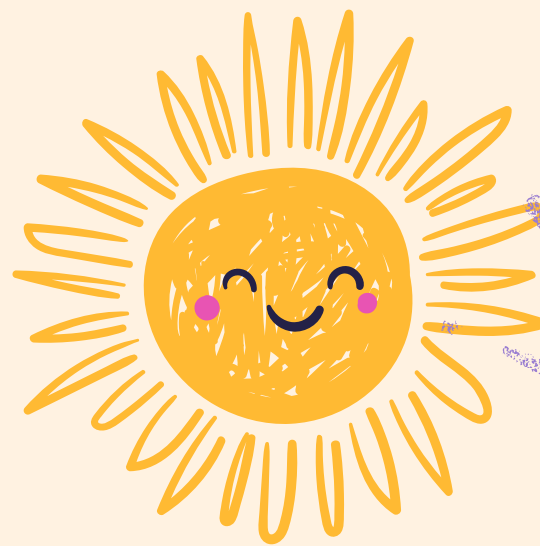
1 boule 3,90€
2 boules 7,40€
3 boules 8,40€

Supplément topping 1,50€

Amandes grillées
Roasted almonds | Mandorle tostate
Caramel beurre salé maison
Homemade salted butter caramel | Caramello al burro salato fatto in casa
Chocolat | *Chocolate* | *Cioccolato*
Noisette | *Hazelnut* | *Nocciola*
Chantilly | *Whipped cream* | *Panna*

♥ coup de coeur | 🌾 sans gluten | 🌱 végétarien





Menu ENFANT



18,50€

+ UN PLAT AU CHOIX
UN DESSERT AU CHOIX



OU A LA CARTE



15€

PLATS

Je ne sais pas :
Steak haché, frites
ou pâtes ou légumes
Minced beef steak, fries or pasta
or vegetables
Hamburger di manzo, patatine
o pasta o verdure

Je m'en fiche ! :
Nuggets, frites
ou pâtes ou légumes
Chicken nuggets, fries or pasta
or vegetables
Nuggets di pollo, patatine
o pasta o verdure

Je n'ai pas faim :
Gratin de pâtes maison
au jambon et fromage
Homemade ham and
cheese pasta bake
Gratin di pasta fatto in casa
con prosciutto
e formaggio

J'ai trop faim !
Mini Tartiflette



5€

DESSERTS

J'ai été sage !
Mousse au chocolat maison
et ses Smarties
Homemade chocolate mousse
with Smarties
Mousse al cioccolato fatta in casa
con Smarties

J'ai tout mangé !
Glace au choix et ses bonbons
Ice cream of your choice
with sweets
Gelato a scelta con caramelle

Promis Maman
Fromage blanc nature
ou sucre, miel ou confiture
Fresh fromage blanc,
plain or sweetened,
with honey or jam
Formaggio fresco bianco,
naturale o zuccherato,
con miele o confettura





NOTRE DEMI-PENSION

Chers clients,
Dans le cadre de votre demi-pension, nous vous proposons chaque soir un menu suggestion comprenant une entrée, un plat et un dessert.

Vous avez également la possibilité de remplacer l'entrée et le plat du menu par l'un des plats suivants :

- Une spécialité montagnarde (*raclette : supplément de 12 € par personne*)
- Une fondue savoyarde (*supplément charcuterie : 7 € par personne*)
- Un burger
- Un plat de pâtes (*hors pâtes à la truffe : supplément 12€*)
- Une omelette (*hors omelette à la truffe : supplément 12€*)

Ces alternatives sont proposées sans supplément, à l'exception de la raclette et des options mentionnées ci-dessus.
Vous pouvez également choisir une pièce de bœuf, avec un supplément de 12 €.

Desserts au choix :

- Dessert du jour
- Fromage blanc
- Salade de fruits
- Mousse au chocolat
- Boules de glace

Si vous souhaitez déguster un autre plat de notre carte, vous pouvez profiter de votre demi-pension le midi et vous faire plaisir le soir avec le plat de votre choix (*au tarif indiqué sur la carte*).

Bonne dégustation de toute l'équipe d'Anova !





HALF BOARD

Dear Guests,
As part of your half-board package, we offer a daily menu including a starter, a main course and a dessert.

You may also replace the starter and main course with one of the following options:

- A mountain specialty (*raclette: €12 supplement per person*)
- A Savoyard fondue (*charcuterie supplement: €7 per person*)
- A burger
- A pasta dish (*excluding truffle pasta : €12 per person*)
- An omelette (*excluding truffle omelette : €12 per person*)

These alternatives are available at no extra charge, except for the raclette and the supplements mentioned above.
You may also choose a beef steak, subject to a €12 supplement.

Dessert options:

- Dessert of the day
- Fromage blanc (fresh soft cheese)
- Fruit salad
- Chocolate mousse
- Ice cream scoops

If you would like to enjoy another dish from our à la carte menu, you may use your half-board meal allowance at lunchtime and treat yourself to your favourite dish in the evening (*at the price indicated on the menu*).

The entire Anova team wishes you an enjoyable dining experience.

MEZZA PENSIONE

Gentili Ospiti,
Nell'ambito della vostra formula di mezza pensione, vi proponiamo ogni sera un menù del giorno composto da antipasto, piatto principale e dessert.

Avete inoltre la possibilità di sostituire l'antipasto e il piatto principale con una delle seguenti opzioni:

- Una specialità di montagna (*raclette: supplemento di 12 € a persona*)
- Una fonduta savoiarda (*supplemento salumi: 7 € a persona*)
- Un burger
- Un piatto di pasta (*esclusa la pasta al tartufo : 12 € a persona*)
- Una omelette (*esclusa la omelette al tartufo : 12 € a persona*)

Queste alternative sono disponibili senza supplemento, ad eccezione della raclette e dei supplementi sopra indicati.
Potete inoltre scegliere una tagliata di manzo, con un supplemento di 12 €.

Dessert a scelta:

- Dessert del giorno
- Formaggio bianco fresco
- Macedonia di frutta
- Mousse al cioccolato
- Palline di gelato

Se desiderate gustare un altro piatto del nostro menù alla carta, potete usufruire della vostra mezza pensione a pranzo e concedervi il vostro piatto preferito la sera (*al prezzo indicato nel menù*).

Tutto il team Anova vi augura una piacevole degustazione.



