

L'ÂNE RIT

Restaurant ♥ Pizza ♥ Miam en Sac ♥ Vente à emporter

☞ Cuisine familiale, fait maison ☞

Midi

Miam en Sac



Votre sac à dos pique-nique tout prêt !

A commander sur le site ou au restaurant

A venir chercher sur place ou livré à un horaire défini,
en bas des télécabines

Des boîtes spécifiques sont déposées aux pieds des remontées mécaniques
(setaz, crey de la brive, verneys), pour la récupération des sacs, à tous moments de la journée

Tous les sachets et boîtes d'emballages devront être retournés dans le sac à dos

Une caution de 20€ sera prélevée en cas de non retour.

<https://lanerit.byclickeat.fr/order>



Soir

Restauration Savoyarde Traditionnelle Pâtes et Pizza

« sur place & vente à emporter »

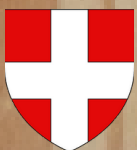
Réservations et commandes

☎ Tel : 04 79 83 26 11

✉ resto.lanerit@gmail.com



www.lanerit73.com



Ouvert du lundi au dimanche de 11h30 - 13h30 / 18h30 - 21h30

Fermé mardi - Dimanche midi et Lundi midi

L'ÂNE RIT

Restaurant ♥ Pizza ♥ Miam en Sac ♥ Vente à emporter

🏠 Home cooking, homemade 🏠

Midi

Miam en Sac



Your picnic backpack ready!

Order on the website or at the restaurant

Pick up on the spot, deliver on a set schedule, on the bottom of the gondolas

Specific boxes are deposited at the foot of the ski lifts (seta, Crey de la brive, Verneys), for bag collection, at any time of the day

All bags and boxes of packaging must be returned to the backpack a deposit of 20€ will be charged in case of non return

<https://lanerit.byclickeat.fr/order>



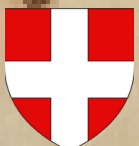
Soir

Catering Traditional Savoyard Pasta and Pizza

« on site & take away »

Réservations et commandes

☎ Tel : 04 79 83 26 11



resto.lanerit@gmail.com ✉ www.lanerit73.com



PLANCHETTES

Petite 12€ - Grande 18€

La Planche de cochonnaille

Plate of pork

Assiette charcutière:

Assortiment de charcuteries et fromages de Savoie,
salade et condiments

Charcuterie platter, assortments of charcuterie and Savoie cheese,
salad and condiments

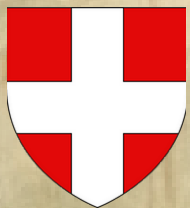
La Planche fromagère

Cheese board

Assiette fromagère:

Assortiment de fromages de Savoie, salade et condiments

Cheese plate, assortment of Savoie cheese, salad and condiments



Prix TTC service compris



MENU ENFANT

(enfant -12 ans)

Une boisson au verre
a glass drink

12€00

Tartiflette ou Croziflette
Tartiflette or Croziflette

OU

Pâtes carbonara ou végétal
pâtes carbo or végétale

OU

Pizza:

Sauce tomate, jambon, mozzarella, origan
Tomato sauce, ham, mozzarella, oregano

ou

Sauce tomate, mozzarella, olives, origan
Tomato sauce, mozzarella, olives, oregano

Une boule de glace au choix

A scoop of ice cream with choice

Deux boules glaces supplément 1,50€

Two scoops of ice cream supplement €1.50



Pizzas



MARMOTTE 	11,00€
Sauce tomate-mozzarella-olives-origan <i>Tomato sauce-mozzarella-olives-oregano</i>	
L'ÂNON	12,50€
Sauce tomate-jambon-mozzarella-olives-origan <i>Tomato sauce-mozzarella-olives-oregano</i>	
FLOCON	13,00€
Sauce tomate-jambons-champignons-mozzarella-origan <i>Tomato sauce-ham-mushroom-mozzarella-oregano</i>	
CHAMOIS	13,50€
Sauce tomate-câpres-anchois-olives-mozzarella-origan <i>Tomato sauce-capers-anchovies-olives-mozzarella-oregano</i>	
EDELWEISS 	14,50€
Sauce tomate-oignons-poivrons-champignons-meule tarentaise -mozzarella-origan <i>Tomato sauce-onions-peppers-mushrooms-tarentaise cheese-mozzarella-oregano</i>	
LA CHOUCA	16,00€
Crème fraîche-oignons-Diot de Savoie fumé-raclette à l'ail des ours-mozzarella-origan <i>Fresh cream-onions-smoked Diot de Savoie-wild garlic raclette-mozzarella-oregano</i>	
LA CABRI	16,50€
Sauce tomate- volaille- miel - noix - chèvre -mozzarella- origan <i>Tomato sauce-poultry-honey-walnut-goat cheese-mozzarella-oregano</i>	
NEIGE 	16,00€
Crème fraîche-gorgonzola-chèvre-reblochon-raclette-mozzarella-origan <i>Crème fraîche-gorgonzola-goat cheese-reblochon-raclette-mozzarella-oregano</i>	
MOUFLON	16,00€
Sauce tomate-oignons-poivrons-viande hachée- meule tarentaise -mozzarella-origan <i>Tomato sauce-onions-peppers-minced meat-tarentaise cheese-mozzarella-oregano</i>	
SAVOYARDE	16,50€
Sauce tomate-lardons-oignons-reblochon-crème fraîche-mozzarella-origan <i>Tomato sauce-bacon-onions-reblochon cheese-fresh cream-mozzarella-oregano</i>	
LOUVE 	15,00€
Crème fraîche-raclette Ail des ours-raclette brezain-raclette nature <i>fresh cream-wild garlic raclette-brezain raclette-natural raclette</i>	
PATOU	17,00€
Sauce tomate-jambon de pays-burrata-huile de truffes- mozzarella <i>Tomato sauce-cured ham- burrata- truffle oil-mozzarella</i>	
CERF	14,50€
Sauce tomate-salami-mozzarella-olives-origan <i>Tomato sauce-salami sauce - mozzarella- oregano</i>	
LA CROUET (enfant - 12 ans)	9,50€
Sauce tomate jambon fromage ou sauce tomate, mozzarella, olives <i>Tomato sauce- ham cheese sauce or tomato sauce, mozzarella, olives</i>	

Prix TTC service compris

Ingrédient supplémentaire 1,50€



Végétarien

Pâtes fraîches
provenant
de "la fabrique à
pâte" à Valloire

Fresh pasta

NOS PÂTES FRAÎCHES


Carbonara à la française

21€

Poitrine fumée, champignons de Paris,
crème fraîche, œuf, parmesan
smoked breast, mushrooms, fresh cream, egg, parmesan

A la forestière et aux éclats de noisettes

23€

A la crème de truffes, éclats de noisettes,
champignons des bois et copeaux de parmesan 
with truffle cream, hazelnut, wood mushrooms and parmesan shavings

Linguines végétal

21€

Linguines de légumes

Brunoise de petits légumes d'hiver rôtis 

Vegetable linguine Brunoise of small roasted winter vegetables



Prix TTC service compris



Végétarien



LA TART'ÂNE



Assiette garnie d'une tourte feuilletée 26€

*Servie sur son lit de salade composée
accompagnée de tartelette à la crème de truffes.*

*plate garnished with a puff pastry pie served on its bed of salad, composed
accompanied by a truffle cream tartlet.*

Tourte à l'émincé de veau et volaille, foie gras, morilles, porto, crème fraîche

*Pie of veal and poultry with morels and foie gras
minced veal pie, foie gras, morels, port, fresh cream*

ASSIETTE GOURMANDE 19€

*Arancini croustillant au comté, croquettes de reblochon aux noisettes et
barberolles à 3 fromages servie sur son lit de salade, fruits secs et
fruits à coque*



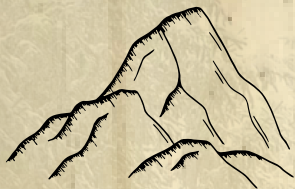
*Crispy Arancini with county, reblochon croquette with hazelnuts and barberolle
with three cheeses served on its bed of salad, dried fruits and nuts*



Prix TTC service compris



Végétarien



LA MICHETTE VALLOIRINCHE



Spécialité de L'Ane Rit

Mijoté de viandes en sauce gourmande ou mijoté de légumes d'hiver
Servi dans une petite miche de pain,
et accompagné de salade verte et de frites

Possibilité de gratiner aux 3 fromages (beaufort comte et meule)

*Stewed meats in gourmet sauce or stewed winter vegetables. gratinee with 3 cheeses
Served in a loaf of bread with green salad and fries (beaufort comte et meule)
possibility of gratin with 3 cheeses*

Mijoté de boeuf fondant mariné aux épices 22€/pers

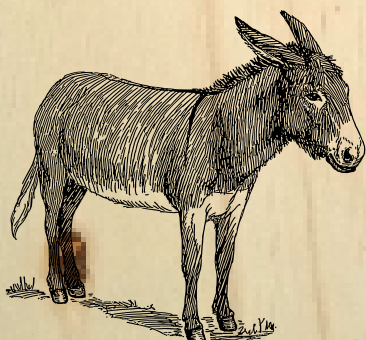
Stew of tender beef marinated with spices

Effiloché de porc moelleux sauce soja et barbecue 22€/pers

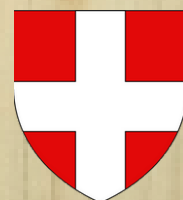
Soft pulled pork with soy and barbecue sauce

Mijoté de légumes d'hiver 20€/pers

Stewed winter vegetables



MIAM MIAM



Prix TTC service compris

LA MICHE VALLOIRINCHE

Spécialité servie uniquement
à L'Ane Rit

(minimum 2 pers) (minimum 2 people)

25€/pers

Fondue savoyarde servie dans une miche de pain
accompagnée de charcuteries savoyardes, de
pommes de terre et de salade verte

Savoyard fondue served in a loaf of bread accompanied by Savoyard
cold cuts of potatoes and green salad

La Miche peut être servie en formule végétarienne



The miche can be served in a vegetarian version

MIAM MIAM



Prix TTC service compris

LES TARTIS / CROZIS

Tartiflette ou croziflette classique

*Pommes de terre ou crozet sarazin
oignons, lardons rissolés, crème fraîche,
gratiné au reblochon*

*Potatoes or crozet sarazin, onions, brown bacon, fresh cream,
gratin with reblochon*

19€

Tartiflette ou croziflette végétarienne

*Pommes de terre ou crozet sarazin
oignons, petits légumes d'hiver, crème fraîche,
gratiné au reblochon*

*potato or crozet Onions, small winter vegetables,
fresh cream, au gratin with reblochon*

19€



LES FROMAGES RÔTIS

Spécialité servie uniquement à L'âne Rit

Reblotis ou Camrotis Nature

19€/pers

Reblochon ou camembert rôti sur son lit de pâte feuilletée

Accompagné de pommes de terre et salade verte

*(roasted reblochon or camembert on a bed of puff pastry,
served with potatoes and salad)*

Reblotis ou Camrotis Terre

24€/pers

Reblochon ou camembert rôti sur son lit de pâte feuilletée

*Accompagné d'un méli-mélo de charcuteries savoyardes - salade verte -
mix de pommes de terre - condiments et fruits à coque*

*roasted reblochon or camembert on a bed of puff pastry,
accompanied by a hodgepodge of Savoyard cold cuts - salad - mix of potatoes -
condiments and nuts*

Fromage rôti au choix

Nature - au thym - au miel et aux noix

*roasted cheeses with choice
plain or with thyme or with honey and nuts*

Prix TTC service compris





NOS RACLETTES



pour 2 pers minimum

CLASSIQUE

23€

- *Raclette nature environ 250gr par pers*
- *Pommes de terre*
- *Assortiment de charcuteries savoyardes*

Raclette 250gr per person - Potato - Assortments of Savoyard meats



CHAPEAUCLETTE

28€

sur commande

Assortiment de

- *Viandes (bœuf, volaille...) à cuire grillées ou dans un bouillon aux petits légumes*
- *Assortiment de charcuteries savoyardes*
- *Raclette ail des ours, raclette Brézain, raclette nature*
- *Pommes de terre et salade verte*

Assortment of meat (beef, poultry, etc.) grilled or in a vegetable broth.

Savoyard assortment of meats - wild garlic raclette, brezain raclette, plain raclette - Potato and salad



Nos Desserts

Tous nos desserts sont fait maison

Mousse chocolat Chantilly

Chantilly chocolate mousse



6,50€

Panacotta

Myrtille, crème de citron ou caramel

6,50€

Tartelette fondante :

7,50€

* *Brownies caramel, chocolat, noix de pecan, chantilly*

Fondant tartlet brownies caramel, chocolate, pecannutô , chantilly

* *Myrtilles, chocolat, chantilly*

Blueberry tartlet, chocolate, whipped cream

Le Crousti pomme

8.50€

Duo de pommes caramélisées-amandes et 4 épices flambées au Cointreau en feuilleté croustillant-boule de glace vanille-crème fouettée

Duo of caramelized apples with almonds and 4 spices flamed with Cointreau in a crispy puff with vanilla ice cream-whipped cream



Le Croustitille

8.50€

Compotée de pommes myrtilles-amandes flambées au rhum en feuilleté croustillant - boule de glace myrtille-crème fouettée

Blueberry-almond apple compote flamed with rum in a crispy puff with blueberry ice cream - whipped cream

Le Dôme des neiges

8.50€

Meringue - fruits - glace myrtille-crème fouettée vanillée-amandes

Meringue - fruits ice cream blueberry whipped vanilla almonds



La Gourmandise des ânes

8.50€

Choux craquelins, glace pralinée avec éclats de noisettes, crème pralinée, chocolat noir et crème fouettée vanillée

Cabbage crackers, praline ice cream with hazelnut chips, praline cream, dark chocolate and vanilla whipped cream



Prix TTC service compris

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

COUPE DE GLACE

1 BOULE 3€ / 2 BOULES 5€

Parfums : caramel beurre salé, chocolat,
chocolat blanc, marron glacé, noix de coco,
citron, myrtille, ananas, mangue,
fruits de la passion

Supplément chantilly 1,50€

Spécialités

7,50€

La Snickers :

Glace caramel, glace chocolat, cacahuètes, snickers, crème fouettée

La Bounty :

Glace chocolat, Glace noix de coco, Bounty, crème fouettée

La fruitée :

Glace myrtille, glace citron, myrtilles, crème fouettée

Cookies :

Glace chocolat blanc, glace chocolat noir, éclats de cookies, crème fouettée



Carte des Boissons



Apéritif

Ricard	3€30
J Daniel's old N°7	6€50
Connemara Distillers 43°	7€50
Southern confort 35°	7€50
whisky base/ coca	7€30
Martini blanc ou rouge	4€20
Kir	4€20
Kir pétillant	7€50
Rhum Diplomatico /Don Papa	7€00
Cidre doux / brut	3€80

Cocktail Maison

Punch Maison :	6€00
l'ane rit:	8€00
génépi/pamplemousse/grenadine	
trouilloski:	8€50
génépi/whisky/suedois	
mulet:	8€50
Génépi/limoncello/perrier/mytille	

Digestifs	6€50
Suedois :	5€00

Bières

Bières spéciales bouteilles

Licorne black 6°	5€50
Kwack	6€00
Mont blanc	5€50
Bière 0°	4€80
Cidre doux/brut	4€00

Bières pressions

Demi Blonde	3€30
Autre Demi	3€70
Pinte Blonde	5€90
Autre Pinte	6€40
Supplément Picon	1€20
Supplément Sirop	1€00





Carte des Boissons



Sans Alcool



Jus de Fruits		3€70
<i>Granini bio (Orange, Ananas, multi fruit, Pommes.)</i>		
Limonade		3€20
Diabolo		3€50
Sirop à l'eau		2€00
<i>(Orgeat, coco, Myrtille, Citron, Grenadine, Menthe)</i>		
Orangina		3€80
Coca Cola		3€80
Perrier		3€70
Schweppes tonic / agrume		3€70
Eau Plate	1L	7€50
	0,50 cl	4€00
Eau Gazeuse	1L	8€00
	0,50 cl	4€50
Thé glacé pêche maison		3€30

**Demander la carte
des vins**



Boissons Chaudes



Café	1€70	Grand café	3€00
		grand café+lait	3€50
Déca	1€80	Grand déca	3€00
Chocolat chaud			3€50
Green chaud			6€50
Café ou chocolat viennois			4€50
Thé ou infusions			3€50
Citron Chaud			2€80
Vin chaud			4€50

**À LA
VOTRE**



l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - La vente d'alcool est interdite aux mineurs

Prix TTC service compris

**RETROUVEZ NOUS AU CENTRE
DE VALLOIRE**

LE CROQ'ÂNE SNACK

Lou'nid

Bubble waffle

Crêpes

Frites

Glaces

Boissons



Ouvert de 11h30 à 17h30

Tel: 04 79 83 26 11

resto.lanerit@gmail.com