



# Instants gourmands

## Une histoire d'homme et de terre.

En Maurienne, chaque produit est le fruit d'une symbiose entre la passion des producteurs, un savoir-faire traditionnel et la nature elle-même.

Cet équilibre, constamment recherché, est à la source du goût et de la qualité des produits sublimes et dégustés sur le territoire. Ce terroir montagnard donne vie à des saveurs régionales reconnues et appréciées par le plus grand nombre.

Du champ à l'assiette, on adopte l'Attitude Maurienne pour tout comprendre de cette culture pleine de goût et d'amour.

3	CUISINE BISTRONOMIQUE   SAINT-JEAN-DE-AURIEUNE
4-5	CUISINE TRADITIONNELLE   SAINT-JEAN-DE-AURIEUNE
6	PIZZERIAS & SALON DE THÉ   SAINT-JEAN-DE-AURIEUNE
7	CUISINE ASIATIQUE & SNACK-BAR   SAINT-JEAN-DE-AURIEUNE
8-9	CUISINE TRADITIONNELLE   VILLAGES NATURE
10	CUISINE TRADITIONNELLE   ALBIEZ
11	RESTAURANTS D'ALTITUDE, CRÊPERIE & BRASSERIE   ALBIEZ
12	À EMPORTER

### LÉGENDE :



Restaurants avec terrasse



Restaurants qui proposent des plats à emporter



# Cuisine bistronomique

## SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE



### LE GAVROCHE

#### Cuisine bistronomique

Le restaurant bistronomique «Le Gavroche» marie générosité et raffinement, tradition et imagination. Magali et Sébastien proposent une expérience culinaire de choix, dans une ambiance bistro avec vue sur la cuisine.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



04 79 20 49 30



44 Place du Marché  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne

### RESTAURANT DE L'HÔTEL DU NORD

#### Cuisine bistronomique

Venez profiter de ce cadre authentique où l'harmonie de la pierre et du bois vous enchante. Philippe, nommé maître restaurateur depuis plusieurs années, transforme des produits locaux en plats gourmands et raffinés.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



04 79 64 02 08



64 Impasse Jean Jaurès  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne

### LA TABLE & L'ARDOISE

#### Cuisine bistronomique

Une cuisine avec des produits frais en circuits courts, mettant en avant le travail des producteurs, leurs savoirs et leurs valeurs. 4 ambiances vous sont proposées : Une salle vitrée façon bistrot et sa table magistrale, une cave à manger, un espace cosy et enfin une salle privative destinée aux séminaires, à un repas entre amis ou en famille.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



04 79 64 00 30



371 Avenue d'Italie  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



# Cuisine traditionnelle

## SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE



### LA POTERNE

#### Cuisine traditionnelle

N'hésitez pas à pousser les portes de La Poterne, petit restaurant familial, où Carmen vous fera découvrir des plats faits maison en fonction de la saison, confectionnés à base de produits locaux, venant pour la plupart de son potager. Des repas végétariens et végans peuvent être proposés.

OUVERT LE MIDI TOUTE L'ANNÉE



04 79 83 38 64



66 Rue Louis Sibué  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



### LA CAVE À MANGER BY DIOTVINO

#### Cuisine traditionnelle

Franck, passionné de vins et ardent défenseur des vins de Savoie vous accueille dans ce concept de restaurant, tapas et vins. Il propose plus de 200 références à déguster sur place, accompagnées de plats traditionnels.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



09 54 19 08 26



Place du Marché  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



### LA PARENTHÈSE

#### Cuisine traditionnelle

Yves et son équipe vous accueillent pour une parenthèse gourmande. Dans une ambiance conviviale, vous trouverez une carte variée composée de salades, viandes, spécialités savoyardes et desserts maison au gré des saisons.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



04 79 64 09 65



205 Rue de la Libération  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



### LES 5 SENS

#### Cuisine traditionnelle

Dans le cadre chaleureux d'une ancienne chapelle aux pierres apparentes, Noël prépare une cuisine traditionnelle et raffinée à la présentation recherchée. La terrasse est ombragée.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



04 57 17 98 46




Place du Champ de Foire  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne

## RESTAURANT DE L'HÔTEL DE L'EUROPE

### Cuisine traditionnelle

À l'Hôtel de l'Europe, vous trouverez deux salles de restaurant climatisées et une véranda pour une cuisine simple alliant tradition et qualité.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 64 06 33

 15 Avenue du Mont-Cenis  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne




## L'ÉVIDENCE

### Cuisine traditionnelle

L'Évidence dispose d'une grande terrasse très agréable vous propose en plus de ses menus du jour, un large choix de galettes, salades, burgers, une carte de vins fournie ainsi que des planches apéro. En saison, ses soirées concert sont très appréciées.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 56 24 50

 18 Place du Marché  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



## LA TAVERNE LE SAINT-ANTOINE

### Brasserie

Au cœur de la ville, avec sa terrasse ouverte sur la place du Forum, ce restaurant à l'ambiance de brasserie montagnarde vous propose un large panel de plats de cuisine traditionnelle, de spécialités savoyardes mais aussi alsaciennes.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 59 96 96

 Forum Saint-Antoine  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne





# Pizzerias Salon de thé

## SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE




### CHEZ DENIZ

Pizzeria

Chez Deniz, vous trouverez une cuisine italienne traditionnelle et variée. Dégustez pâtes ou pizzas dans un décor classique et typique du territoire ou en terrasse.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 64 17 77

 167 Place Fodéré  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



### LE MONTANA

Pizzeria

Le Montana vous propose des spécialités italiennes, des salades et des pizzas à déguster sur sa terrasse ensoleillée ou dans le cadre chaleureux de sa salle voutée aux pierres apparentes.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 59 93 15

 39 Rue Lambert  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne




### DANS LA CUISINE DE JULIE

Salon de thé

Ce salon de thé est le lieu idéal pour vous accorder une pause gourmande à n'importe quel moment de la journée. Venez découvrir les formules salées du midi composées de sushis, poke bowls ou sandwiches et les pâtisseries faites maison de Julie, pour un goûter très gourmand !

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 64 35 56

 44 Rue Ducroz  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne





# Cuisine asiatique Snack bar

## SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE




### LE SUN

Snack-Bar

Le Sun vous propose tous les jours une carte très variée : salades, poke bowls, burgers ainsi que des spécialités du Sud de l'Italie, pucce, panzerotti et des pizzas cuites au feu de bois à consommer sur place ou à emporter.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 83 17 79

 388 Avenue du Mont-Cenis  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



### LA GRIGNOTERIE

Snack-Bar

Sous les arcades, La Grignoterie propose une restauration rapide avec pizzas, salades et burgers faits maison. L'été, profitez également d'une glace ou d'un granita !

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 59 91 63

 71 Rue de la République  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne




### L'INDOCHINE

Cuisine asiatique

Voyagez en Asie grâce à la cuisine du restaurant L'Indochine. Leurs nombreuses recettes sont chinoises ou vietnamiennes et sont cuisinées maison. Gambas flambées, porc au satay, légumes Chop-Suey ou nouilles croustillantes raviront vos papilles !

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 64 43 81

 22 Rue Bonrieux  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne




### BAMBOU D'ASIE

Cuisine asiatique

Woks, grillades, sushis, nems, samoussas, rouleaux de printemps, beignets... et autres plats asiatiques sont à déguster à volonté chez Bambou d'Asie !

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 20 46 95

 427 Avenue du 8 mai 1945  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne



# Cuisine traditionnelle

## VILLAGES NATURE


SAINT-JULIEN-MONTDENIS

### LE PIMPIOLET

Cuisine traditionnelle

Le Pimpiolet vous accueille dans une ancienne bergerie restaurée, située au cœur du hameau typique et ensoleillé de Serpolière au pied de la Croix des Têtes pour vous proposer une cuisine originale aux saveurs d'ici et d'ailleurs.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 59 67 48

 482 Serpolière  
73870 Saint-Julien-Montdenis




SAINT-JULIEN-MONTDENIS

### RESTAURANT DE L'HÔTEL LE LANGHETON

Cuisine traditionnelle

Stéphane et ses enfants vous accueillent au pied de la Croix des Têtes, dans un cadre chaleureux, pour vous proposer une cuisine traditionnelle dans une ambiance artisanale. Vous découvrirez une carte variée composée de burgers, salades, viandes et spécialités savoyardes.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

 04 79 59 68 91

 3 Rue du Pré de Pâques  
73870 Saint-Julien-Montdenis




SAINT-PANCRACE | LES BOTTIÈRES

### LA CORBACIÈRE

Cuisine traditionnelle

Après une rando ou une journée ski, ressourcez-vous sur la grande terrasse ensoleillée de ce bar restaurant. Vous trouverez un large choix de plats entre salades, pizzas, gaufres...

OUVERT EN SAISON

 04 79 20 40 18

 Les Bottières  
73300 Saint-Pancrace




SAINT-PANCRACE | LES BOTTIÈRES

### LE GRENIER

Cuisine traditionnelle et savoyarde

Le Grenier, restaurant typiquement montagnard comme dans un chalet d'alpage, vous propose des spécialités savoyardes aux fromages, une cuisine de pays copieuse et gourmande.

OUVERT EN SAISON

 04 79 64 11 05

 1590 Route des Bottières  
73300 Saint-Pancrace





ESPACE NORDIQUE DU GRAND COIN

## L'AUBERGE DU CHAUSSY

Cuisine traditionnelle

Sur l'ardoise de l'Auberge du Col du Chaussy, découvrez une cuisine locale, traditionnelle dotée d'une pointe de modernité. Valérie favorise le circuit court et les produits de saison qui se dégustent dans l'ambiance chaleureuse du chalet ou sur la terrasse face aux montagnes.

OUVERT EN SAISON



04 79 05 36 86



1670 Route du Col du Chaussy  
Pontamafrey-Montpascal  
73300 La Tour-en-Maurienne



MONTVERNIER

## Ô P'TITS LACETS

Cuisine traditionnelle

Venez vous ressourcer à 800 m d'altitude en haut des lacets de Montvernier. Seb et Gwen vous proposent des menus différents chaque semaine préparés à base de produits locaux et de saison. Ne manquez pas les pizzas du mercredi soir !

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



04 79 64 31 51



164 Rue de la Mairie  
73300 Montvernier

JARRIER

## RESTAURANT DU CHALET DE LA TUVIÈRE

Cuisine traditionnelle

Jane et Fabrice vous proposent une cuisine copieuse avec des produits bios et / ou locaux dans une ambiance chaleureuse. Un petit creux après votre balade ? La « planche du sportif », les glaces et pâtisseries maison sont servies pendant l'ouverture du bar.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



06 98 36 91 86



La Tuvrière  
73300 Jarrier



VILLARGONDRAN

## BUDDHA PLAGE

Cuisine traditionnelle et snack-bar

Au Buddha Plage, on se retrouve dans l'espace cosy lounge au bord de l'eau pour se régaler d'une cuisine traditionnelle préparée avec des produits frais et privilégiant le circuit court. À moins qu'on ne préfère l'option pratique et rapide : le snack, pour un déjeuner sur le pouce !

OUVERT EN SAISON D'ÉTÉ



06 67 09 09 58



Plan d'eau des Oudins  
73300 Villargondran



# Cuisine traditionnelle

ALBIEZ



## L'AMUSE-GUEULE

Cuisine traditionnelle et salon de thé

Carole vous accueille dans un univers chaleureux, intimiste et gourmand pour vous faire découvrir une cuisine simple et gourmande inspirée de recettes du monde et des spécialités savoyardes revisitées. Ne partez pas sans avoir croqué dans l'un de ses desserts !

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



04 79 56 78 93



Résidence Place du Village  
Chef-lieu  
73300 Albiez-Montrond



## O'FOUKETTE'S

Cuisine traditionnelle

Bar à vin ou restaurant, en terrasse ou dans l'espace lounge, ici on déguste une cuisine à base de produits frais : tapas, plats à la carte, desserts... que l'on agrémenté d'une des nombreuses références de vins proposées que Jess et Eric sauront vous conseiller.

OUVERT EN SAISON



06 01 40 72 24



Place Opinel  
Chef-lieu  
73300 Albiez-Montrond



## LA GRANDE CHIBLE

Cuisine traditionnelle

La Grande Chible vous propose une cuisine riche et variée. Venez découvrir ses spécialités savoyardes ainsi que ses plats à la carte : raviolis, fish and chips, pièce du boucher, burger, salade... Mais aussi ses pizzas à déguster sur place, ou à emporter !

OUVERT EN SAISON



04 58 17 07 45



Route du Mollard  
Chef-lieu  
73300 Albiez-Montrond



## LA LUGE À FOIN

Cuisine traditionnelle et savoyarde

La Luge à Foin vous propose une cuisine à l'image du village : authentique et magnifique ! Composés de produits locaux, régionaux et bio dans la mesure du possible, les plats sont d'ici et d'ailleurs, mais les recettes sont maison.

OUVERT EN SAISON



06 35 54 84 81



Rue du Ravarin  
Le Mollard  
73300 Albiez-Montrond



# Restaurants d'altitude crêperie & brasserie

## ALBIEZ



### LE CHALET D'LA CROË

Restaurant d'altitude et crêperie

Dans l'univers apaisant de nos alpages, venez faire une pause au Chalet d'la Croë (petit en patois). Entourés des animaux de la ferme, dégustez une crêpe après la rando ou un plat savoyard au coucher du soleil... L'accès se fait uniquement à pied ou à vélo.

OUVERT EN SAISON D'ÉTÉ



06 35 48 11 48



Le Chalmieu  
Montrond

73300 Albiez-Montrond



### LE TRAPANEL

Restaurant d'altitude

Venez profiter de cette terrasse orientée plein Sud à 1800 m d'altitude. Elle offre un havre de tranquillité au cœur des pistes et des alpages. Vous pourrez y apprécier un burger fait maison, une salade, un plat savoyard ou simplement prendre un verre.

OUVERT EN SAISON



Les Aplanes

Au sommet du télésiège des Échaux

Le Mollard

73300 Albiez-Montrond



### LE THÉ LAIT SKI

Crêperie et salon de thé

L'alliance de la Bretagne et de la montagne est au Thé Lait Ski ! Dans une salle chaleureuse ou sur la terrasse ensoleillée, au déjeuner ou au goûter, laissez-vous tenter par leurs galettes garnies de produits savoyards, leurs crêpes sucrées, gaufres...

OUVERT EN SAISON



Rue du Ravarin  
Le Mollard

73300 Albiez-Montrond



### LE MOLOTOV

Brasserie

Le Molotov est l'adresse idéale pour boire un verre au bar ou pour déguster des burgers maison accompagnés d'assiettes bien garnies, des salades, pizzas ou encore des spécialités savoyardes !

OUVERT EN SAISON



04 79 59 31 09



Rue du Ravarin  
Le Mollard

73300 Albiez-Montrond

# Restauration à emporter

SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE

## LÉO PIZZA

Pizzeria

Léo Pizza propose des pizzas à emporter, préparées avec une pâte maison pétrie à la main et garnies avec des produits frais.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



06 41 40 76 55



8 Place du Marché  
73300 Saint-Jean-de-Maurienne

JARRIER

## O CHAMB'Ô

Snack-bar

Sur les hauteurs de Jarrier, retrouvez William et Joseph dans leur bar de plein air, pour une pause gourmande face aux Aiguilles d'Arves. Bières, fromages et charcuteries ou encore crêpes vous attendent autour d'une partie de pétanque !

OUVERT TOUTE L'ANNÉE PENDANT LES VACANCES SCOLAIRES



06 63 37 94 26



Les Chambeaux  
73300 Jarrier

SAINT-JULIEN-MONTDENIS

## IL FRATELLINO DEL TOPOLINO

Snack-bar

Des pizzas à emporter, préparées dans le respect du savoir-faire et des traditions italiennes, une pâte élaborée avec technique et des produits de qualité : c'est ce qui vous attend chez Fabien !

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



07 62 04 85 51



287 Rue du Bourg  
73870 Saint-Julien-Montdenis

ALBIEZ

## LA CAPITE D'CHARLES

Snack-bar

Un large choix de sandwiches, paninis, crêpes, gaufres, boissons fraîches et chaudes vous est proposé dans cette cabane située sur la place du village. Un lieu idéal pour une pause après le ski ou la rando, ou pour un goûter gourmand en terrasse !

OUVERT EN SAISON



04 79 20 40 18



Place Opinel | Chef-lieu  
73300 Albiez-Montrond

ALBIEZ

## LA FAIM DE LOUP

Snack-bar

Située au pied des pistes du Grand Loup, la terrasse de la Faim de Loup vous accueille pour un café le matin, une pause sandwich à midi, un goûter chaud à 16h ou encore pour partager un verre après le ski.

OUVERT EN SAISON



Route d'Albiez-le-Jeune | Chef-lieu  
73300 Albiez-Montrond

# Jours de marché

## TOUTE L'ANNÉE

### AIGUEBELLE

Tous les mardis de 7h30 à 12h

### LA CHAMBRE

Tous les jeudis de 8h à 12h

### SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE

Tous les mercredis de 8h à 12h

Tous les samedis de 7h30 à 12h30

### SAINT-MICHEL-DE-MAURIENNE

Tous les vendredis de 8h à 12h

## EN SAISON

### ALBIEZ-LE-JEUNE

Tous les mardis de 17h à 19h

### ALBIEZ-MONTROND

Tous les jeudis de 9h à 12h

### LA TOUSSUIRE

Tous les vendredis de 9h à 13h en été

Tous les vendredis de 9h à 17h en hiver

### SAINT-JEAN-D'ARVES

Tous les mercredis de 14h à 18h

### SAINT-SORLIN-D'ARVES

Tous les jeudis de 15h à 18h





# À la rencontre de nos producteurs

## ALBIEZ-LE-JEUNE - «À LA CIME DU RUCHER»

Avec Édith, on enfile sa combinaison apicole et hop direction les ruches. Cette passionnée explique pédagogiquement son métier d'apicultrice en montagne ainsi que l'importance de l'abeille dans notre écosystème.

**Pour plus d'informations : 06 86 58 46 21**

## FONTCOUVERTE-LA-TOUSSUIRE - BRASSERIE JANANKA

Au milieu de ses cuves, Anthony vous explique toutes les étapes de fabrication pour obtenir une bière artisanale, des céréales à l'embouteillage. Boutique sur place.

**Pour plus d'informations : 06 16 33 15 70**

## FONTCOUVERTE-LA-TOUSSUIRE - L'ESCARGOT DE LA MAISON BLANCHE

240 000, c'est le nombre d'escargots qu'élevent Carole chaque année. Dans un grand parc en plein air, à 1 000 m d'altitude, elle explique le mode de vie unique de ce gastéropode.

**Visite de l'élevage de juin à septembre**

**Pour plus d'informations : 06 75 16 64 48**

## MONTDENIS - AU GAEC DES ARDOISIERS

Ginou & Pascal, éleveurs laitiers, proposent une expérience en immersion à la ferme. De bonnes chaussures, et vous voilà berger. Au programme, surveillance des troupeaux, traite des vaches ou fabrication de fromages.

**De juin à septembre, les mardis et les vendredis.**

**Pour plus d'informations : 06 70 06 58 44**

## SAINT-JULIEN-MONTDENIS - LA BRASSERIE L'ÉTENDARD

Yoann vous accueille dans sa brasserie artisanale pour vous faire découvrir son univers. Il partage ses connaissances sur le choix des céréales ou les techniques de brassage. Dégustation possible. Boutique sur place.

**Pour plus d'informations : 06 73 52 16 25**

## SAINT-SORLIN-D'ARVES - COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA VALLÉE DES ARVES

**Visites gratuites des caves d'affinage du fromage Beaufort et de la fabrication.**

**En saison :** Visite guidée gratuite tous les matins sauf le dimanche.

**Hors saison :** Film sur l'alpage de la vallée, explication de la fabrication du Beaufort. Les salles de fabrication sont vitrées et permettent de voir les fromagers œuvrer.

**Pour plus d'informations : 04 79 59 71 77**

# Gratin de crozets au Beaufort



## INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

- 400g de crozets
- 200g de Beaufort
- 320g de poireaux
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de crème

## RECETTE :

1. Préchauffez le four à 210°. Faites cuire les crozets dans une casserole d'eau chaude pendant 20 minutes.
2. Émincez les poireaux et rincez-les à l'eau claire dans une passoire. Émincez l'oignon.
3. Dans une poêle chaude, ajoutez un filet d'huile d'olive, les poireaux, les oignons et laissez-les cuire 10 minutes à feu moyen.
4. Égouttez les crozets en fin de cuisson.
5. Dans un récipient, versez les crozets, la poêlée de légumes, la crème fraîche, salez, poivrez et mélangez. Ajoutez de petits morceaux de Beaufort pour encore plus de gourmandise.
6. Versez le tout dans un plat à gratin. Sur le gratin, ajoutez le Beaufort en tranche et râpé.
7. Poivrez et enfournez 15 minutes à 210°C.
8. Sortez le plat du four. C'est prêt !
9. Dégustez-le en famille ou entre amis !



OFFICE DE TOURISME

## ALBIEZ



+33 (0)4 79 59 30 48



[albiez@montagnicimes.com](mailto:albiez@montagnicimes.com)



Place Opinel | Chef-lieu  
73300 | Albiez-Montrond



OFFICE DE TOURISME

## LES BOTTIÈRES



+33 (0)4 79 83 51 51



[info@montagnicimes.com](mailto:info@montagnicimes.com)



Route des Bottières  
73300 | Saint-Pancrace



OFFICE DE TOURISME

## SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE



+33 (0)4 79 83 51 51



[info@montagnicimes.com](mailto:info@montagnicimes.com)



Place de la Cathédrale - Ancien Évêché  
73 300 | Saint-Jean-de-Maurienne