



Restaurant Alpin

Perché des spatules aux bulles de champagne

Une carte au style Alpin, emmenée par la cordée de notre cheffe Julie Bride et inspirée des montagnes qui nous entourent.



FONDUES COLLECTION



Pour 2 personnes minimum, à l'intérieur uniquement, 2 persons minimum, not serve on terrasse

FONDUE SAVOYARDE

aux 4 fromages, salade verte et sélection de charcuterie

4 cheeses, green salad and a selection of charcuterie

35€/personne

FONDUE DU BERGER,

Champignons sauvages, oignons, lard, salade verte, pommes de terre et sélection de charcuterie

Mushrooms, onions, bacon, green salad, potatoes and a selection of charcuterie

40€/personne

FONDUE DELUXE

à la crème de truffes, salade verte et sélection de charcuterie

CHEESE FONDUE with truffle cream, green Salad and selection of charcuterie

44€/personne

BOITE CHAUDE, le MONT D'OR

salade verte et diots de Savoie

CHEESE MONT D'OR, green Salad and sausage

38€

A PARTAGER / TO SHARE

LE SAUCISSON à partager 12€

PLANCHE TRANSALPINE de charcuterie / COLD CUTS MEAT

Mortadelle aux pistaches, viande de boeuf marinée, jambon blanc truffé, coppa, jambon cremona

2 pers : 18€ / 4 pers : 28€

FROMAGES ALPINS / CHEESE PLATE

Gorgonzola, stracatella à l'huile de pistache, pecorino truffé, beaufort, tomme, poire aux épices

22€

CROQUE TRUFFE

Comté, jambon cuit, bechamel truffée, Comté, ham, truffle bechamel

21€

CROUSTILLANTS DE REBLOCHON,

Sauce chimichurri aux herbes de montagne, Reblochon nems with chimichurri sauce

16€

ESCARGOTS (12 pièces), mesclun

SNAILS (12 pieces), parsley cream, herbs vinaigrette

21€



Plat végétarien ou option végétarien sur demande, veggie or veggie option

Plat sans gluten ou option sans gluten sur demande, gluten-free option

Prix nets - Service compris

Allergènes sur demande / Allergens available upon request



Restaurant Alpin

Perché des spatules aux bulles de champagne

ENTREES

- VELOUTE DE CAROTTES, crème carvi & sarriette 
CARROT SOUP, with cream caraway and winter savory 
16€
- L'OEUF, mousse de beaufort, poêlée de champignons sauvages,
salade d'herbes et mouillettes de pain noir aux graines, beurre maitre d'hôtel 
EGG, Beaufort cheese mouss, sauted mushrooms, herbs salad, and black seed bread, butter 
18€
- LA SALADE DES ALPES 
SALADE OF ALPS 
24€
- L'OMBLE CHEVALIER, pommes de terre fondantes, cébettes et oeufs
ARCTIC CHAR, potatoes confites, spring onions, eggs
26€
L'omble chevalier est servi le soir uniquement, only on dinner menu

PLATS

- LA BUFFALA, crumble de noisette et légumes oubliés 
BUFFALA, hazelnut crumble, winter vegetables
24€
- LES PATES DE « JU'JU » 
Pappardelles fraîches, sauce morilles, comté et vin jaune
FRESH PASTA
Pappardelles pasta, morels mushroom sauce, Yellow wine and Comté cheese
32€
- LA TRUITE DES ALPES,
risotto d'épeautre, épinards, livèche, citron et ail confit
TROUT FISH with spelt risotto, spinach, lovage, lemon and confit garlic on side
34€
- LE CORDON BLEU
volaille, raclette fumé et poitrine de cochon, purée à l'ancienne
CORDON BLEU volaille, bacon, cheese raclette and « old » mashed potatoes
36€
- ALPEN BURGER
Steack haché « Dry Aged », reblochon, diots de Savoie, confit d'oignons, salade,
mayonnaise, servi avec des frites
Dry Aged » beef burger, Reblochon cheese, Sausage of Savoie, caramelized onions,
lettuce, mayonnaise, served with fries
28€
- LA PIECE DE VIANDE 
(Boeuf ou veau selon le boucher) sauce Béarnaise (Cuisson 35 minutes)
garniture au choix ; frites -purée maison -légumes -salade verte
BUTCHER'S MEAT
Meat (beef or veal) of the moment, Béarnaise sauce (35 minutes to cook)
with choice of side, fries or mashed potatoes or vegetables
Prix à l'ardoise, price on board



Plat végétarien ou option végétarien sur demande, veggie or veggie option
Plat sans gluten ou option sans gluten sur demande, gluten-free option
Prix nets - Service compris

Allergènes sur demande / Allergens available upon request



NOS FORMULES

MENU « SKIEUR » 36€
PLAT DU JOUR
+ PATISSERIE DU MOMENT
(servi le midi uniquement, only for lunch)

MENU ENFANT 17€
Steak haché frites ou pâtes fraîches pamesan
+
boule de glace au choix (vanille, chocolat, myrtille, citron)

PENTES DOUCES

LE FROMAGE, BEAUFORT, POIRE AUX EPICES 12€

LES PATISSERIES D'HUGO

CREME BRULEE FACON GRAND-MERE – CREME BRULEE	10€	
LA MOUSSE AU CHOCOLAT A PARTAGER- CHOCOLAT MOUSS TO SHARE	16€	
TIRAMISU CLASSIC	13€	
LE FRUIT- FRUIT PIE	12€	
LA PAVLOVA	13€*	sans lactose
LA PATISSERIE DU MOMENT	12€	

GLACES ET SORBETS

DAME BLANCHE	10€
CHOCOLAT MON AMOUR	10€
COUPE POLSET, sorbet myrtille, coulis poire	12€
COUPE MONT VISO, sorbet citron , limoncello	14€

CREPES A PARTIR DE 15h00

CREPE AU SUCRE	6€
CREPE AU NUTELLA*	8€
CREPE CONFITURE ou CHOCOLAT MAISON	8€
CREPE MIEL CITRON	8€
CREPE CHOCOLAT, CHARTREUSE VERTE 2cl, CHANTILLY	12€
CREPE GRAND MARNIER, CHANTILLY	12€
Supplément chantilly +1,50€	



Plat végétarien ou option végétarien sur demande, veggie or veggie option
Plat sans gluten ou option sans gluten sur demande, gluten-free option
Prix nets - Service compris

Allergènes sur demande / Allergens available upon request



Restaurant Alpin

Perché des spatules aux bulles de champagne

<u>COCKTAILS SIGNATURES</u>		
ALPEN BRAMBLE	Gin artisanal, crème de mures, liqueur de sapin, citron	15€
WINTER MOJITO	Rhum, chartreuse verte, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	15€
GENEPI MULE	Génépi, gingerbeer, citron vert	15€
MOKA MARTINI	Vodka, liqueur de cacao, liqueur de café, sirop de sucre, espresso	16€
PASSION	Kraken black spiced rhum, vanille, jus de fruits passion	16€
LA PANTERA	Gin, Crème de pamplemousse, citron vert, sucre de canne, blanc d'oeuf	16€

<u>COCKTAILS</u>		
MOJITO	Rhum, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne	12€
GIN TONIC	Gin au choix (Gordon, Botanist, G'vine, Hendrick's), tonic	15€
PINA COLADA	Rhum, jus d'ananas, crème lait de coco	15€
MOSCOW MULE	Vodka, gingerbeer, citron vert	15€
LONDON MULE	Gin, gingerbeer, citron vert	15€
JAMAICAN MULE	Rhum, gingerbeer, citron vert	15€
CAIPIRINHA	Cachaça, citron vert et sucre de canne	15€
ESPRESSO MARTINI	Vodka, liqueur de café, espresso, sucre	15€
AMARETTO SOUR	Amaretto, citron pressé, blanc d'oeuf, sucre	15€
WHISKY SOUR	Whisky, citron pressé, blanc d'oeuf	15€
OLD FASHION	Whisky, angostura, eau gazeuse	15€
BLOODY MARY	Vodka, jus de tomate, jus de citron, épices	15€
JACK LIME	Jack Daniels, limonade, citron vert	15€
NEGRONI	Campari, vermouth rouge, gin	15€
AMERICANO	Campari, vermouth rouge, eau gazeuse	15€
MARGARITA	Tequila, cointreau, jus de citron vert, sucre de canne	15€
PORNSTAR MARTINI	Vodka, fruits de la passion, jus de citron vert, prosecco	15€

Ingrédients :Cocktail :alcool 5cl, liqueur :2cl, sour cocktail : alcool 6 cl

<u>COCKTAILS SANS ALCOOL</u>		
VIRGIN MOJITO	Limonade, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche	10€
JUST COLADA	Jus d'ananas, crème et lait de coco	10€
SPARKE APPLE	Ginger Beer, jus de pommes, jus de citron	11€
CIME CARON	Jus de Myrtilles, Purée de poire, Citron vert	11€
SABOT DE VENUS	Jus passion, jus d'orange, purée framboise, vanille	11€

<u>SPRITZ, prosecco 5cl, eau gazeuse</u>		
APEROL	Apérol	12€
HUGO	Liqueur de sureau, citron vert, menthe	15€
PINK LADY	Crème de framboise, jus de pamplemousse, hibiscus	15€
DOLCE	Limoncello, verveine séchée	15€
EDEL FLOWER	Liqueur de sureau, crème de mures	16€

COUPE DE CHAMPAGNE 12cl 14€

VIN AU VERRE La sélection de vins du moment à l'ardoise



Plat végétarien ou option végétarien sur demande, veggie or veggie option
Plat sans gluten ou option sans gluten sur demande, gluten-free option
Prix nets - Service compris

Allergènes sur demande / Allergens available upon request



Restaurant Alpin

Perché des spatules aux bulles de champagne

SOFTS

Sirop à l'eau,	3€
Limonade, Diabolo	5€
Coca, Coca light 33cl	6€
Fanta, sprite, Orangina 25 cl	6€
Jus de fruits 25cl	6,5€
Abricot, Orange, Pomme, Tomate, fraise	
Ginger beer, Red Bull	7€

EAUX

Eau plate, Evian 100cl	7€
Eau gazeuse, Badoit 100cl	8€
Chateldon	10€
Perrier 33cl	5€
Evian 33cl	5€

SPIRITUEUX

TEQUILA

Classic	9€
Premium (Patron)	14€

GINS

Hendrick's	12€
G'vine	13€
The botanist	14€
Sothy's	14€

COGNACS- ARMAGNACS

CALVADOS

Fine hennessy	10€
XO	14€
VSOP	18€

VODKAS

Smirnoff	8€
Grey goose	14€
Belvedere smogory forest	15€
Beluga	28€

RHUMS

Diplomatico	14€
Zacapa 23 ans	18€
Kraken 23 ans	14€
Ryoma	14€
Don papa	15€
Moko Spiced	16€

CHARTREUSES

Chartreuse verte	12€
Chartreuse jaune	12€
Chartreuse MOF	18€
Chartreuse VEP	27€

APERITIFS

Kir 12cl	7€
Kir Royal	16€
Rosé pamplemousse	11€
Ricard 4cl	5€
Martini, Campari, Porto	6€
Cidre verre 25cl	6€
Liqueur de noix	7€
Liqueur de Gentiane des Pères Chartreux	7€

BIERES

Bièere pression, Brasserie du Mont Blanc	
Demi Pression Crystal blonde 25cl	6€
Demi Pression Blanche 25cl	6,5€
Crystal blonde 50cl	11€
Blanche 50cl	11,5€
Supplément picon	1€
Monaco, panaché pression 25cl	6€

Bières bouteilles

Rousse 33cl	10€
Verte (Génépi) 33cl	10€
Ipa des Brasseurs savoyards	9€
Apa des Brasseurs savoyards	9€
Triple nonne des Brasseurs savoyards	9€
Desperados, Corona	9€
Bièere sans alcool (1664)	6€
Bièere du moment	9€

GENEPIES

Génépi classic	9€
Génépi noir	15€
Génépi blanc	10€

SHOT 2cl

Bailey's, get 27, Amaretto	9€
Grappa	10€
Eau de vie de poire	10€
Eau de vie de framboise	10€
Liqueur de cerise, eau gazeuse	12€

WHISKYS

Jack Daniel's	10€
Monkey shoulder	14€
Abrlour Generous	14€
Lagavulin	18€
Nikka, Toguchi	15€
Whisky High coast	14€
Sequoia (vercors)	16€



Plat végétarien ou option végétarien sur demande, veggie or veggie option

Plat sans gluten ou option sans gluten sur demande, gluten-free option

Prix nets - Service compris

Allergènes sur demande / Allergens available upon request



Restaurant Alpin

Perché des spatules aux bulles de champagne

BOISSONS CHAUDES

<u>CAFES</u>		<u>CHOCOLATS CHAUDS AU LAIT</u>	
Espresso	3€	Chocolat	6€
Décafeiné	3,5€	Chocolat viennois	7€
Double espresso	6€	Chocolat nutella*	7€
Americain	4,5€	Chocolat lou, chocolat blanc au lait d'amande	6,5€
Café au lait	5,8€	Chocolat chartreuse ou Amaretto	9€
Latte Machiatto	6€	Chocolat Bailey's Chantilly	11€
Cappuccino	6€	Chocolat Rhum ou Cognac	10€
Italian coffe	8€		
Bailey's coffee	10€	<u>VINS CHAUDS</u>	
Irish coffee	12€	Vin chaud	7€
		Vin chaud Cointreau	10€
<u>THES</u>		Citron chaud rhum ambrée	10€
Thés Noirs, Infusion	5,5€	Grog	10€
Ceylan, Darjeeling, Earl grey...		Blanchot, vin blanc , poivre	7€
Thé Vert Menthe fraiche	6€		
Thé gingembre citron	6€		
Infusion verveine, menthe fraiche	6,5€		
Alpen Chai au lait de riz	7€		

ALPEN ART

Un lieu "made in montagne" ou l'on célèbre avec joie de vivre
une cuisine de montagne gourmande et inspirée.

NOS FOURNISSEURS / OUR SUPPLIERS

BEAUFORT : Les Caves d'Affinage, Rognaix, La cave coopérative de Moutiers

LEGUMES : Les Vergers St Eustache, Maison Colom, Rungis

VIANDES : Theys Salaison, Goncelin

FROMAGES , Reblochon, Tomme de Vache, Raclette

Bouquets de Savoie, Aix-les-Bains

Les Caves d'Affinage, Rognaix, ; Tomme et Sérac de Brebis : Serge Jay, Le Chatelard

PAIN BURGER : la Boulangerie de Val Thorens

HERBES ; Les Jardins d'Amelie, Albertville , Verger Saint Eustache

POISSON : Disserkoi



Plat végétarien ou option végétarien sur demande, veggie or veggie option
Plat sans gluten ou option sans gluten sur demande, gluten-free option
Prix nets - Service compris

Allergènes sur demande / Allergens available upon request

