

A se Partager : Snacking to share



CHARCUTERIE DE PAYS S 12,80€ XL 22,00€

Jambon cru, coppa, jambon blanc, varzi à la truffe

Delicatessen plate



GARLIC BREAD 12,00€

Petit pain fourré au beurre persillé et à l'ail

Garlic and parsley butter-stuffed roll

LA PLANCHE « PIZZA'PÉRO » 22,80€

Pizza to share

REBLOCHON RÔTI & SES MOUILLETES 24,00€

Reblochon flambé à la gnole de sapinette, servi avec des mouillettes au jambon cru

Flamed reblochon cheese, served with bread fingers



ASSIETTE VÉGÉTALE 19,80€

Pain pita, houmous, tomates cerises confites, houmous de betterave, chips de courge, pois chiches, et graines de courge rôties aux épices, portobello farci aux tomates confit sèrac et épinards

Pita bread, hummus, sun-dried cherry tomatoes, beetroot hummus, pumpkin chips, roasted chickpeas, and spiced pumpkin seeds, stuffed mushroom with cooked tomatoes, sèrac and spinach

FRITES MAISON 6,50€

FRITES MAISON À LA TRUFFE 12,50€

Les entrées



SALADE ALPIN S 12,80€ XL 22,60€

Salade mélangée, gros lardons fumés, oeuf poché, pommes grenaille, noix, croûtons, jeunes pousses d'oignon, tomates cerises

Green salad, smoked diced bacon, poached egg, grenaille potatoes, nuts, croutons, onion, cherries tomatoes



SALADE NORVÉGIENNE S 14,20€ XL 24,60€

Salade mélangée, saumon fumé, pommes grenaille, suprême d'orange, tomates cerises confites, crème d'aneth, tomates cerises confites, crème d'aneth

Mixed greens, smoked salmon, baby potatoes, orange supreme, sun-dried cherry tomatoes, dill cream, sun-dried cherry tomatoes, dill cream



PORTOBELLO ALPIN 12,60€

Portobello farci aux tomate confite, sésac et épinard

Stuffed mushroom with cooked tomatoes, sésac and spinach

GRATINÉE À L'OIGNON 13,60€

French onion soup

MI- CUIT DE BOEUF SAUCE CHIMICHURRI 14,80€

Tataki de boeuf au citron, gingembre, chimichurri

Beef tataki with lemon, ginger, chimichurri

Le Steak House & Grill



PLAT DU JOUR 16,00€

Dish of the day (servi midi et soir selon disponibilité)



PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT 22,00€

Au grill ou à la rôtissoire

Butcher's cut of the moment, grilled or rotisserie-cooked.



ENTRECÔTE 250G ENV 32,00€

Sauce café de Paris, purée maison

Rib eye steak, café de Paris butter and homemade mashed potatoes

T.BONE DE VEAU 500GR ENV 44,00€/PERS

T.Bone, cheese sauce and homemade fries

CÔTE DE BŒUF (2 PERS) 1.2 KG ENV 96,00€

Prime rib of beef 1.2kg (for 2 persons)

ROSSINI +16€/PERS

BAVETTE 200GR 24,80€

Sauce bearnaise et frites maison

Flank steak, bearnaise sauce and homemade fries



TARTARE DE BOEUF À LA SAVOYARDE 23,60€

Tartare au couteau, réduction au vin rouge, copeaux de beaufort, frites maison

Beef tartar, wine sauce, beaufort shavings, homemade fries

NOS VIANDES GRILLÉES ET TARTARE SONT SERVIS AVEC FRITES MAISON ET LÉGUMES FRAIS

COCHON DE LAIT DE 7H 24,80€

Pommes Grenaille rissolées

7-hour roasted suckling pig with sautéed new potatoes

ESCALOPE SAVOYARDE 22,60€

Escalope de volaille truffée de lard et beaufort, purée maison

Poultry cutlet, bacon and beaufort cheese, homemade mashed potatoes

ESCALOPE DE TRUITE À LA CRÈME 26,80€

Fresh trout cutlet, creamy sauce

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES OU À GRIGNOTER:

Frites Maison 6.50 € Homemade fries

Frites Maison aux truffes 12,50€ Truffle-infused homemade fries

Pommes Grenailles rissolées 7.50€ Sautéed new potatoes

Le Burger Corner



L' ALPIN S 24,80€ XL 29,80

Buns frais du boulanger, steak , Beaufort, compotée d'oignons, salade , tomate, crème de fromage. (XL 2 steaks)

Buns from our baker, steak, beaufort cheese, onions, salad, tomato, cream cheese sauce



PULLED PORK BURGER 23,80€

Buns frais du boulanger, effiloché de porc, sauce barbecue maison, salade, compotée d'oignons, tomate

Fresh bakery buns, pulled pork, homemade barbecue sauce, salad, caramelized onions, tomato

BURGER DU BERGER 26,80€

Buns frais du boulanger, Emietté d'agneau confit, compotée d'oignons, salade, jus d'agneau

Buns from our baker, lamb stew and sauce, onions, salad

La Rôtisserie



RIBS PAYSAN SAUCE BARBECUE MAISON 26,40€

Ribs, homemade barbecue sauce, half-braised vegetables, chicory, yellow and purple carrots, crosne



GROSSE CÔTE DE COCHON 26,60€

Large pork chop cooked in the grill

CARRÉ D'AGNEAU DE PROVENCE 46,00€/PERS

Carré d'agneau en croûte d'herbes et épices légumes braisés, pommes grenailles rissolées et jus à la Truffe

Rack of Lamb with Herb and Spice Crust, Braised Vegetables, Sautéed New Potatoes, and Truffle Jus

EPAULE D'AGNEAU POUR 2 OU 3 PERS (suivant poids) 44,00€/PERS

Uniquement le soir

Lamb shoulder for 2 persons, only for dinner

COCHON DE LAIT ENTIER 6 A 12 PERS 44,00€/PERS

Sur réservation 48H à l'avance et uniquement le soir

Small piglet for 6 to 8 persons, only for dinner and on request

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES OU À GRIGNOTER:

Frites Maison 6.50 € Homemade fries

Frites Maison aux truffes 12,50€ Truffle-infused homemade fries

Pommes Grenailles rissolées 7.50€ Sautéed new potatoes

Les Spécialités de l'Alpin

 **RACLETTE AU LAIT CRU 27,60€/PERS**

Charcuterie et salade mélangée

Raclette cheese served with steamed potatoes, green salad and delicatessen

 **FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE 22,80€/PERS**

Gruyère, Emmental, et Beaufort, salade mélangée

Traditional fondue, salad

REBLOCHONNADE 25,90€/PERS

Demi Reblochon fondu, charcuterie et pommes à la peau

Half reblochon baked in the oven, served with delicatessen and steamed potatoes

 **LE PETIT MÉLANGE DE CHARCUTERIE 8,50€**

Extra plate of delicatessen

Les Pizzas

	REINE Base tomate, fromage, jambon et champignons de paris <i>Tomato sauce, cheese, mushrooms and ham</i>	15,60€
	ROYALE Base tomate, fromage, jambon, champignons de paris et œuf <i>Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms and egg</i>	18,60€
	VULCANO Base tomate, fromage, bœuf haché, oignons et œuf <i>Tomato sauce, cheese, minced beef, onion and egg</i>	19,60€
	4 FROMAGES Base tomate, mozzarella, raclette, chèvre, bleu <i>Tomato sauce, mozzarella, raclette, goat cheese, blue cheese</i>	19,20€
	BERGÈRE Base tomate, chèvre, jambon cru, œuf <i>Tomato sauce, goat cheese, cured ham and egg</i>	19,20€
	SAVOYARDE Base crème, lardons, oignons, pomme de terre, fromage à raclette <i>Cream sauce, bacon, onions, potatoes and raclette</i>	19,90€
	CABRI Base crème, fromage, chèvre, lardons et miel <i>Cream sauce, cheese, goat cheese, bacon and honey</i>	19,60€
	GREEN Base crème au pesto, olives vertes, épinards, artichauts, roquette, pignons de pin et burrata <i>Pesto cream, olives, spinach, artichoke, arugula salad, burrata and pine nuts</i>	20,60€
	FORESTIÈRE Base crème, cèpes, magret de canard fumé, pignons, Parmesan <i>Cream sauce, cepes mushrooms, smoked duck breast, pine nuts, parmesan</i>	23,00€
	NORVÉGIENNE Base crème, saumon fumé, avocat, citron et roquette <i>Cream sauce, smoked salmon, avocado, lemon and arugula salad</i>	24,60€
	TARTUFFO Base crème, jambon de Savoie, burrata, truffe d'Italie, roquette <i>Cream sauce, cured ham, burrata, italian truffle and arugula salad</i>	32,00€

Les desserts



BROWNIE MAISON, SAUCE CHOCOLAT BLANC 9,80€

Homemade brownie, white chocolate sauce



TARTE TATIN TRADITION, CHANTILLY 12,00€

Upside down apple tart, served with whipped cream



TIRAMISU À LA CRÈME DE MARRON 10,60€

Chestnut Cream Tiramisu



PROFITEROLE GÉANTE 11,00€

Giant Cream Puff, vanilla ice cream, and hot chocolate sauce

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 12,00€

Gourmet tea or coffee

TARTELETTE CITRON FRAMBOISE 11,60€

Lemon raspberry tartlet

BANANE FLAMBÉE GLACE VANILLE ET COULIS DE CHOCOLAT 9,80€

Banana flambé with vanilla ice cream and chocolate sauce

CHEESE CAKE MYRTILLE CHARTREUSE 11,80€

Blueberry Chartreuse cheesecake

Et pour les Petits.....

Menu du Petit Alpin

12,90 €

-de 12ans

Blanc de poulet rôti ou Cheese
burger maison ou Pizza du petit
Alpin

*Roasted breast of chicken or homemade
burger or kid's pizza*

Compote à boire artisanale
ou Brownie
ou Push-up haribo

*Apple compote to drink or
chocolate mousse or ice-cream
push-up*

Boissons 25 cl au choix : soda, jus
de fruits ou sirop à l'eau

Soda or juice or syrup

*Fais un
coloriage
au Verso!*

