



WINDALPS

Le Resto

*Bienvenue au Resto Windalps,
un véritable refuge de saveurs au cœur
de l'adrénaline.*

*Ici, entre amis, collègues ou en famille,
savourez des plats faits maison, avec des
ingrédients frais et de saison.*

*Laissez-vous séduire par une expérience
culinaire authentique, tout en profitant du
spectacle captivant du tunnel.*



*Chez Windalps, chaque bouchée est une invitation
à vivre des moments inoubliables, mêlant plaisir
gustatif et sensations fortes !*

Laissez vous emporter par la magie de Windalps !

CUISINE FAIT-MAISON
PRODUITS FRAIS ET LOCAUX.



À la carte

À PARTAGER

À l'ardoise <i>le week-end</i>	10,00€
Planche charcuterie	17,00€
Planche mixte	18,00€
Planche fromage	19,00€
Planche du chef	24,00€
Options crudités	6,00€

ENTRÉES

	ENTRÉE	PLAT
Salade Végétarienne <i>Avocat, œuf, tomate cerise, parmesan, vinaigrette</i>	12,00€	18,00€
Salade Caesar <i>Tenders de poulet, tomate cerise, parmesan, œuf, croûtons, vinaigrette, sauce Caesar</i>	13,00€	19,00€
Salade Reblochon rôti <i>Reblochon, jambon cru de Savoie, pomme de terre, tomate cerise, croûtons, vinaigrette</i>	13,00€	19,00€
Tartare Thon Thaiï <i>Thon 180gr (entrée) ou 270gr (plat), salade, frites</i>	180gr 21,00€	270gr 32,00€

* Faites nous part de vos intolérances et allergies éventuelles, nous vous guiderons au mieux dans votre choix.
Liste des allergènes disponibles au comptoir.



PLATS

Tataki de Thon sauce ponzu	23,00€
<i>Thon albacore, sauce ponzu, ail frit, oignons cébettes, nouilles de riz, légumes thaï</i>	
Curry de légumes	19,00€
<i>Nouilles de riz, navet, carotte, légumes de saison</i>	
Burger du moment	19,00€
<i>Frites, salade</i>	
Ballotine de poulet aux olives	20,00€
<i>Filet de poulet, olives vertes, pomme de terre, légumes de saison</i>	
Pièce du boucher	22,00€
<i>Beurre café de Paris ou sauce tigre qui pleure, pommes de terre, légumes de saison</i>	
Dos de cabillaud aux agrumes	25,00€
<i>Dos de cabillaud, sauce agrumes, mousseline de carotte, légumes de saison</i>	
Tartare Thon Thaï	32,00€
<i>Thon 270gr, salade, frites</i>	
<i>Suppléments: légumes, frites maison, salade, penne 4,00€</i>	

FROMAGES ET DESSERTS

Affogato stracciatella ou vanille	5,00€
Crème brûlée génépi	7,00€
Mousse chocolat-noisettes	7,00€
Panacotta fleur d'orange	7,00€
Tiramisu du moment	7,00€
Assiette de fromages	7,00€
Café gourmand	9,00€

* Faites nous part de vos intolérances et allergies éventuelles, nous vous guiderons au mieux dans votre choix.
Liste des allergènes disponibles au comptoir.



Menu

DU JOUR

Voir les suggestions du jour à l'ardoise.

Entrée + Plat + Dessert	23,00€
Entrée + Plat	19,00€
Plat + Dessert	19,00€
Plat	15,00€

Menu

À LA CARTE

39,00€

Entrée au choix à la carte

Plat au choix à la carte

Dessert au choix à la carte

Menu

ENFANT

12,50€

Fish

ou

Tenders de poulet

ou

Steak haché*

.....
Glace

ou

Tarte

ou

Mousse chocolat-noisettes

**Accompagnement au choix : légumes, frites, salade, penne*

* Faites nous part de vos intolérances et allergies éventuelles, nous vous guiderons au mieux dans votre choix.

Liste des allergènes disponibles au comptoir.



Vins

VINS ROUGES

	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Savoie AOP			
Mondeuse d'Arbin Chemin de Lourdens			38.00€
<i>Bouche suave entre ses fruits rouges et noirs, finalité puissante, gourmande et sur une belle fraîcheur.</i>			
Vallée du Rhône AOP			
Grignan les Adhémar Cros des Bruyères	4.90€		20.00€
<i>Velouté en bouche sur des arômes de cerises noires, de kirsh, bonne fraîcheur.</i>			
Côtes du Rhône BIO Domaine de Servans	5.50€		24.00€
<i>Vin souple et équilibré, arômes de fruits mûrs.</i>			
Crozes-Hermitage "Les Palais"	8.00€	24.00€	40.00€
<i>Vin élégant aux notes de fruits noirs, violette et épices, avec une belle rondeur et des tanins fins.</i>			
Saint Joseph Domaine Grangier			46.00€
<i>Longueur en bouche, élégante, par le cassis et d'épices.</i>			
Châteauneuf du Pape Domaine Juliette Avril			59.00€
<i>Structure d'une certaine puissance, finesse et élégance.</i>			
Languedoc AOP			
Pezenas Clos Moulinas Domaine Paul Mas			39.00€
<i>Bel équilibre entre la puissance et tanins soyeux, arômes de cerises noires de garrigue.</i>			
Loire AOP			
Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Bruneau	19.00€		35.00€
<i>Souple et fruité, belle longueur, notes de petits fruits rouges.</i>			
Bourgogne AOP			80.00€
Santenay 1er cru clos de la Comme Domaine Borgeot			
<i>Attaque intense et profonde, joli retour d'arôme de myrtille.</i>			
Bordeaux AOP			85.00€
Pessac Leognan Château Haut de Smith 2017			
<i>Fruité et frais, vin dynamique belle finale gourmande.</i>			

Tous nos vins sont millésimés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Vins

VINS BLANCS

	Verre 12 cl	75 cl
Savoie AOP		
Roussette de Savoie "cuvée de 1949"	7.00€	29.00€
<i>Vin friand, épicé et gourmand en bouche, sur des notes de pêches et de noisettes.</i>		
Apremont Maison Masson		32.00€
<i>Tout en rondeur, sur de jolis fruits mûrs, pêche légèrement abricot, à boire pour lui-même.</i>		
Chignin Bergeron "CEP noir" Vieilles Vignes		39.00€
<i>Nez très intense d'abricots et d'aubépine, vin structuré et puissant, bouche ample, ronde.</i>		
Vallée du Rhône AOP		
Côtes du Rhône BIO Domaine du Servans	5.00€	23.00€
<i>Bel équilibre en bouche gras et intense sur des notes d'agrumes et pointes épicée.</i>		
Loire AOP		
Touraine Sauvignon Château de Fontenay	7.00€	29.00€
<i>Vin harmonieux, fleurs blanches et de pêches de vignes, final tout en fraîcheur qui captive nos papilles.</i>		
Bourgogne AOP		
Bourgogne Pouilly-Fuissé famille Sangouard-Guyot		54.00€
<i>Fraîcheur et vivacité sur des notes d'agrumes et floral, richesses aromatiques.</i>		
VINS ROSÉS		
Provence		
IGP Méditerranée Croix du Sud	4.90€	20.00€
<i>Vin léger, frais et arrondi, fruits jaunes dominants.</i>		
IGP Méditerranée Hippy BIO Roubine		24.00€
<i>Notes gourmandes de petits fruits (pêches et nectarines), belle attaque en bouche, fraîcheur très agréable.</i>		
AOP Côtes de Provence La Roullière	5.50€	27.00€
<i>Bouche légère, désaltérante, finissant sur des notes d'abricots et de groseille.</i>		
AOP Cru classé "Lion et dragon" BIO Château Roubine		39.50€

Tous nos vins sont millésimés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Champagnes & bulles

	Coupe	75 cl	150 cl
Prosecco brut BIO Tenuta Arnaces	9.0€	35.00€	
<i>Bulles persistantes, fruité et frais.</i>			
Mercuzot	12.00€	65.00€	
<i>Gourmandise explosives de fines bulles et enivrante, quand le bonheur pétille gaiement dans les arômes de fruits.</i>			
Champagne Brut Canard Duchêne Cuvé "Léonie"		90.00€	170.00€
<i>Cuvée séduisante et élégantes, nez de fruits jaunes et exotiques, belle fraîcheur en bouche.</i>			
Kir pétillant crème au choix à la demande	11.00€		
Kir au vin blanc crème au choix à la demande	8.00€		
<i>Fraise, framboise, mûre, cassis, châtaigne, griottes, pêche</i>			

SPRITZ

	Verre
Spritz du moment	12.00€
<i>Liqueur de griottes, Morra, eau, tranche d'orange</i>	
Aperol Spritz	11.00€
<i>Aperol, Morra, eau gazeuse 6 cl, tranche d'orange</i>	
St-Germain Spritz	11.00€
<i>Liqueur de fleur de sureau, Morra, eau gazeuse, tranche de citron vert, menthe</i>	
Curacao Spritz	11.00€
<i>Liqueur de curacao, Morra, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	
Limoncello Spritz	11.00€
<i>Liqueur Limoncello, Morra, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	
Spritz sans alcool	9.00€
<i>Sirop fleur de sureau, tonic, eau gazeuse, tranche de citron vert, menthe</i>	
<i>Sirop curaçao, tonic, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	
<i>Apérol sans alcool, tonic, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Boissons

SOFTS & EAUX

Coca, coca zéro 33cl	3,90€
Perrier 33cl	3,90€
Fuztea 33 cl	3,90€
Orangina	3,90€
Schweppes tonics, agrumes	3,90€
Sirop à l'eau	2,00€
Diabolo	3,80€
Redbull 25cl	5,50€
Eau d'Aix 75 cl	4,50€
San Pellegrino 1 L	5,50€
Limonade	3,50€
Granini 25 cl	3,80€

Abricot, ACE, ananas, orange, pomme, fraise, tomate

BIÈRES PRESSIONS

	<u>25 CL</u>	<u>50 CL</u>
Cristal Blonde ICE 4,7°	3,90€	7,80€
Chouffe blonde 8°	5,90€	10,90€
Ipa Cristal Mont Blanc 4,7°	5,50€	10,90€
Silvanus Hiver 7,2°	5,50€	10,9€
Blonde Duvel 6,66°	4,80€	9,50€
Monaco	4,50€	8,50€
Panache	3,50€	5,50€
Picon bière	6,00€	10,90€

Cristal + 5cl picon pour un 25cl

BIÈRES BOUTEILLES

Corona 33 cl - 4,6°	6,50€
Mystic Kriek 25 cl - 3,5°	6,20€
Lefte Blonde 33 cl	6,20€
Warsteiner 33 cl - 0.0°	4,90€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,90€
Double expresso	3,80€
Allongé	2,00€
Thé, infusion	3,50€
Café noisette	2,00€
Grand crème	4,00€
Cappuccino	4,80€
Chocolat chaud	4,50€

JUS DÉTOX 8,00€

Pomme, orange, carotte, gingembre

SUPLÉMENTS

Tranche de citron	0,25€
Sirop	0,25€

Sureau, orgeat, framboise, cassis, fraise, citron, grenadine, violette, menthe, pêche, kiwi, cerise

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Infos

HORAIRES

Du lundi au dimanche (sauf mardi) : 12h à 14h30

RESERVATIONS

04 58 39 00 98

resto@windalps.com

Donnez votre avis



windalps.com