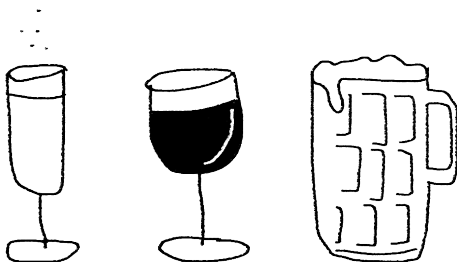




	0,25 cL	0,50 cL
Licorne 4,8°	3,9€	7,5€
Panaché	3,9€	7,5€
Monaco	3,9€	7,5€
Picon	4,5€	8,5€
Galibier Avalanche blanche 5°	5€	9€
Vedett Extra IPA 5,5°	5€	9€
FruitAge cerise 3,9°	5€	9€
Punta ambrée 6°	5€	9€
Cornet 8,5°	5€	9€

APÉRITIFS

Martini blanc ou rouge 6 cL	5€
Porto blanc ou rouge 6 cL	5€
Suze 6 cL	5€
Ricard ou Pastis 2 cL	3,5€
Kir	5€
Kir pétillant	6,5€
→ châtaigne, cassis, myrtille, pêche, framboise, fraise des bois, mûre, violette	
Coupe de champagne 10 cL	11€



SOFT

Soda	4€
→ Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, limonade, diabolo, Schweppes tonic, agrumes, Fuze Tea, Perrier	
Ginger beer	5€
Sirop à l'eau	2,5€
→ grenadine, fraise, citron, menthe, pêche, myrtille, cassis, orgeat, pamplemousse, cerise, framboise	
Jus pressé	6€
→ orange ou citron	
Jus ou nectar de fruit Rauch 20 cL	3,5€
→ orange, pomme, ananas, ACE, abricot, tomate, fraise, mangue	
Red bull	6€
Iced tea maison	4€
Iced coffee maison	4€
Citronnade maison	4€

EAUX

	0,5 cL	1 L
Évian	3,5€	6€
San Pelegrino	3,5€	6€
→ sirop ou tranche		+ 0,30€



Génépi 4 cL	7€
Mont Corbier 4 cL	7€
Chartreuse 4 cL	10€
verte ou jaune	
Get 27 ou 31 4 cL	7€
Limoncello 4 cL	7€
Eau de vie 4 cL	7€
poire ou marc de Savoie	
Baileys 4 cL	7€
Cognac / Armagnac 4 cL	7€



11€

Spritz de deux façons

Apérol ou Limoncello
Prosecco, eau gazeuse

Moscow Mule ou London Mule

Vodka ou gin, jus de citron vert,
Angostura, ginger beer

Mojito

Rhum ambré, feuilles de menthe,
sucre liquide, jus de citron vert, Angostura

Le fameux Génépito

Génépi, feuilles de menthe,
sucre liquide, jus de citron vert

Americano

Martini blanc, Martini rouge,
Campari

Caïpirinha

Cachaça, jus de citron vert,
sucre liquide

Piña Colada

Rhum ambre, jus d'ananas,
lait de coco, sucre de canne

Piste rouge

Vodka, purée de grenade
et framboise

Expresso Martini

Vodka, liqueur de café,
sirop de sucre, expresso

Gwada

Rhum ambré, mangue,
fruit de la passion

SANS ALCOOL

Virgin Mojito

Feuilles de menthe, sucre liquide,
jus de citron vert, sirop de rhum

Virgin Piña Colada

Jus d'ananas, lait de coco,
sucre de canne, sirop de rhum

Virgin Génépito

Sirop de Génépi, feuilles de menthe,
sucre liquide, jus de citron vert

7€

ALCOOLS SUPÉRIEURS

4 cL

Whisky

Bushmills Original - Irlande	7€
Bushmills Red Bush - Irlande	7€
Bushmills Smooth & Mellow - Irish	7€
Jameson - Irlande	8€
Jack Daniels Old n°7 - USA	8€
Jack Daniels Tenny Fire - USA	8€
Sequoia pur malt 1 ^{ère} impression bio - France	10€
Wodford réserve - USA	12€
Sequoia single malt bio - France	12€
Sequoia pur malt tourbé - France	12€
Nikka - Japon	12€
Sexton single Malt - Irlande	12€
Dalmore 12 ans - Écosse	12€

Rhum

Captain Morgan - Jamaïque	7€
S ^t James cuvée 1765 - Martinique	8€
Don Papa - Philippines	10€
Diplomatico Réserve - Venezuela	10€
Diplomatico Matuano - Venezuela	10€
Pacto Navio - Cuba	10€
Kraken - Trinité et Tobago	10€
Dictator 12 ans d'âge - Colombie	12€
Zacapa XO - Guatemala	14€

Gin

Bombay Sapphire - Angleterre	10€
4810 Mont-Blanc - France	12€
Hendricks - Écosse	12€

Vodka

Absolut - Suède	10€
Grey Goose - France	12€

8€

Vodka – Poliakov

Rhum – Havana especial

Whisky – Clan Campbell

Gin – Gordon's

Jäger Bomb

+

mixer

LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES


4 cL

VINS ROUGES

Savoie

Pinot Noir <i>Domaine Grisard</i>	32€
Mondeuse, Vieilles Vignes <i>J. Perrier</i>	34€
Persan <i>Domaine Grisard 2022</i>	44€

Languedoc

Côte de Bœuf  <i>Gourmet Père et Fils</i>	27€
Pic Saint Loup, Esprit Sauvage <i>Domaine de Lambrusques, Jm. Aujoux</i>	37€

Rhône

Côtes du Rhône, Parallèle 45 BIO <i>P. Jaboulet</i>	29€
Saint-Joseph, <i>Saint Désirat</i>	48€
Crozes-Hermitage, Papillon <i>Gilles Robin</i>	49€

Bourgogne


Hautes-Côtes de Beaune <i>Domaine Lebreuil</i>	49€
Nuits-Saint-Georges, La Charmotte <i>Domaine P. Gavignet 2020</i>	85€

Beaujolais

Julienas, Vieilles Vignes, Cuvée Marius <i>Jacques Dépaigneux</i>	33€
--	-----

ROSÉ

Domaine de La Portanière  <i>Côte de Provence</i>	26€
Domaine Grande Sieste <i>Languedoc</i>	30€
Les Demois'âiles, Mondeuse <i>Domaine Grisard, Savoie</i>	27€

 envie de vin ?

VINS BLANCS

Savoie

Apremont, Cuvée Gastronomie <i>J. Perrier</i>	26€
Roussette de Savoie <i>Domaine Grisard</i>	30€
Chignin-Bergeron <i>Domaine Grisard</i>	38€
Roussette Château de Monterminod <i>J. Perrier</i>	38€

Bourgogne

Chablis, La Manufacture <i>B. Laroche</i>	45€
--	-----

Sud Ouest

Côtes de Gascogne, Premières Grives <i>Domaine Tariquet</i>	34€
--	-----

PÉTILLANTS

Prosecco Spumante AOC	29€
Crémant de Savoie Brut AOC <i>J. Perrier</i>	32€
Champagne <i>Charles Mignon</i> Brut	70€
G.H. Mumm Cordon Rouge	85€
Deutz	95€



Blancs

Vin de Savoie, Abyme	5€
Tariquet	7€
Chardonnay	6€
Roussette de Savoie	6€

Rouges

Côtes du Rhône (Parallèle 45)	6€
Côtes de Bœuf (Languedoc)	5€
Pinot noir	6€

Rosé

Côte de Provence	5€
Mondeuse	6€

Pétillant

Crémant de Savoie	7€
Prosecco	6€
Champagne Charles Mignon Brut	11€

À PARTAGER

Assiette de frites maison 6€

Saucisson nature 9€


Diot fumé sec d'ici 9€

Planche de charcuterie 17€

Planche mixte 20€
charcuterie et fromages affinés

Pizza à partager → consulter la carte des pizzas

ENTRÉES

Œuf cocotte  10€
à la crème d'asperge et sa tuile de parmesan

Escargots en persillade 18€
cassolette de 12 escargots

Tenders de poulet 13€
et sa sauce barbecue

SALADES

Salade italienne 20€
mesclun, tomates, crudités, burrata, jambon de Savoie, pignons de pins, pesto

Salade César crunch 19€
salade, tomates, crudités, tenders de poulet croustillants, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César

Salade de chèvre chaud 18€
mesclun, tomates, crudités, lardons, toast de chèvre, miel et thym, noix, sauce vinaigrette

Poke bowl végétarien  17€
salade mêlée, quinoa, carotte, chou rouge, pois chiche, pêche de saison, fèves, graines de courge, radis

Poke bowl au thon mariné 21€
Salade mêlée, quinoa, carotte, chou rouge, pois chiche, pêche de saison, fèves, graines de courge, radis, thon mariné à l'aneth et légumes croquants



menu enfants

Sirop à l'eau au choix
+
Steak haché / frites
→ ou nuggets / frites
→ ou linguini sauce tomate
+
Pot de glace
jusqu'à 10 ans


13€

PÂTES ET WOK

Linguini aux cèpes et parmesan  20€

Lasagnes maison 20€
gratinées au four
→ servies avec de la salade verte

Ravioles Saint-Jean IGP Label Rouge  20€
gratinées au comté et beaufort
→ servies avec de la salade verte

Wok façon asiatique
aux nouilles de blé et légumes croquants
→ au poulet 22€
→ végétarien  18€

PLATS

Magret de canard, jus corsé au porto 27€

→ servi avec pommes de terre grenailles rôties et légumes du moment

Cheese burger des Alpes 23€

bun brioché, salade mêlée, steak haché 150 g façon bouchère, oignons confits, lard paysan, raclette au lait cru, pickles de choux rouge, sauce cocktail maison

→ servi avec frites maison et salade verte

Chicken burger des Alpes 23€

bun brioché, salade mêlée, croustillants de poulet, oignons confits, lard paysan, raclette au lait cru, pickles de chou rouge, sauce cocktail maison

→ servi avec frites maison et salade verte

Burger veggie des Alpes 23€

bun brioché, salade mêlée, galette végétarienne, oignons confits, raclette au lait cru, pickles de chou rouge, sauce cocktail maison

→ servi avec frites maison et salade verte

Noix d'entrecôte black Angus 250g 29€

sauce au choix : cèpes ou poivre

→ servie avec frites maison et salade verte

Tartare de bœuf coupé au couteau 23€

environ 180 gr et préparé par nos soins

→ servi avec frites maison et salade verte

Brochette de volaille tandoori 22€

sauce tzatziki

→ servie avec pommes de terre grenailles rôties et salade verte

→ supplément pommes de terre grenailles rôties ou légumes du moment **+ 4€**



Fondue savoyarde 25€

Beaufort et comté, servie avec salade verte 250g/personne

→ suppl. cèpes **+ 3,5€/personne**

Raclette traditionnelle de Savoie 29€

fromage à raclette en meule au lait cru servie avec pommes de terre, assortiment de charcuterie et salade verte 250g/personne

→ suppl. charcuterie **+ 8€**

→ suppl. fromage 200g **+ 12€**

La boîte chaude des Alpagnes 26€

boîte chaude fondue servie avec des pommes de terre assortiment de charcuterie et salade verte

Pierrade aux 3 viandes 29€

poulet, canard et bœuf, servi avec frites maison, légumes et sauces 250g de viande/personne

→ sur réservation

Les spécialités (sauf boîte chaude) sont servies pour **2 personnes minimum**.
Prix par personne.

POISSONS

Thon frais mi-cuit à la plancha 25€

sauce vierge

→ servi avec ses légumes du moment

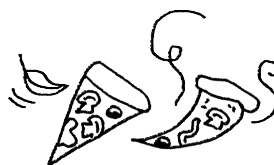
Tartare de truite fraîche 23€

avocat, sésame noir, pomme croquante, aneth

→ servi avec frites maison et salade verte

PIZZAS

- La pâte de nos pizzas est fabriquée et pétrie par nos soins.
- Les recettes proposées se déclinent également en base crème.



Margherita ✓ 12 €

Simplicité et perfection dans le respect de la tradition italienne :

tomate, mozzarella fior di latte, Grana Padano AOP, basilic frais et huile d'olive.

Romana 14 €

tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, olives noires, basilic frais et huile d'olive

Capricciosa 15 €

tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, olives noires, basilic frais et huile d'olive

Siciliana 15 €

tomate, mozzarella fior di latte, Grana Padano AOP, anchois, câpres, olives noires, basilic frais et huile d'olive

4 Fromaggi ✓ 16 €

tomate, mozzarella fior di latte, Gorgonzola AOP, chèvre, ricotta, basilic frais et huile d'olive

Savoyo 17 €

tomate, mozzarella fior di latte, compotée d'oignons, pommes de terre, lardons et reblochon fruitier

Vegetario ✓ 16 €

tomate, mozzarella fior di latte, courgettes et aubergines grillées, poivrons, artichauts marinés, basilic frais et huile d'olive

Melato ✓ 16 €

tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, noix, olives noires, basilic frais et huile d'olive

Carlo 17 €

tomate, mozzarella fior di latte, peperoni, roquette, basilic frais et huile d'olive

Carlota 17 €

tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon cru de Savoie affiné 12 mois, roquette, crème de balsamique

Burrata 19 €

tomate, mozzarella fior di latte, roquette, burrata, tomates cerises, basilic frais et huile d'olive

- tout supplément + 1,5€
- tout supplément charcuterie/fromage + 2,5€
- supplément burrata + 4€

FROMAGES ET DESSERTS MAISON

Assiette de fromages 10 €
fromages affinés savoyards

Faisselle 7 €
nature, crème ou coulis de fruits rouges

Mousse au chocolat 9 €
Crunch et noisettes caramélisées

Panacotta 9 €
caramel au beurre salé

Tarte tatin pêche 9 €
et sa boule de glace verveine

Tiramisu aux myrtilles 9 €

Crème brûlée 9 €
vanille bourbon

Café gourmand 10 €
et ses quatre mignardises (mini tiramisu, panacotta, mousse chocolat et financier)

→ Génépi gourmand 2 cL 13 €



GLACES



Glaces artisanales

rhum raisin, café, caramel beurre salé,
chocolat, chartreuse, marron, vanille

Sorbets artisanaux

citron, cassis, fraise, framboise, myrtille,
fruit de la passion, poire, génépi

1 boule	3€
2 boules	5€
3 boules	6,5€
→ supplément crème fouettée	+ 1,5€

Chocolat liégeois 9€

2 boules chocolat, 1 boule vanille,
nappage chocolat, crème fouettée

Café liégeois 9€

2 boules café, 1 boule vanille, un expresso,
crème fouettée

Dame blanche 9€

3 boules vanille, chocolat fondu, crème fouettée

Colonel 11€

2 boules de glace citron, vodka

Coupe des Alpes 11€

2 boules génépi, 1 boule poire,
liqueur de génépi, crème fouettée



Génépi 4 cL	7€
Mont Corbier 4 cL	7€
Chartreuse 4 cL verte ou jaune	10€
Get 27 ou 31 4 cL	7€
Limoncello 4 cL	7€
Eau de vie 4 cL poire ou marc de Savoie	7€
Baileys 4 cL	7€
Cognac / Armagnac 4 cL	7€

BOISSONS CHAUDES



cafés

expresso / déca	2€
ristretto	2€
expresso crème / déca	2,1€
double expresso / déca	4€
double expresso crème / déca	4,5€
expresso long / déca	2,1€
expresso long crème	2,5€

spéciales

café viennois crème fouettée	4€
cappuccino	4€
latte macchiato	4€
chocolat chaud	4€
chocolat viennois crème fouettée	4,5€
lait chaud ou froid	2,5€
citron chaud	6€

alcoolisées

vin chaud rouge	4€
Green Chaud chocolat, Chartreuse	9€
Irish coffee	10€

thés

noir Ceylan	4€
Earl Grey	
noir fruits rouges	
vert gunpowder	
vert menthe	
rouge rooibos d'Afrique du sud	
→ grenade et fruit rouge	
thé Impérial des alpages	
→ thé vert, noir, pomme, miel et génépi	

infusions

verveine	4€
verveine menthe	
infusion des alpages	
→ Rooibos d'Afrique du Sud, verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil	



RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ DES ALPES
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !

  LES ALPES RESTAURANT