



0,25 cL 0,50 cL

Licorne 4,8°	4€	7,5€
Panaché	4€	7,5€
Monaco	4€	7,5€
Picon	4,5€	8,5€
Galibier Avalanche blanche 5°	5€	9€
Uiltje Bird of Prey IPA 5,8°	5€	9€
Cornet 8,5°	5€	9€
Punta Ambrée 6°	5€	9€
Mont Blanc bleue myrtille 5,8°	5,5€	10€
Paix Dieu 10°	6€	11€

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



SOFT

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

EAUX

	0,5 cL	1 L
Évian	3,5€	6€
San Pelegrino	3,5€	6€
Vittel 25 cL	3€	
→ 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€
Menthe Pastille 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	8€



Punch

Rhum blanc, jus de fruits

9€

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

Caïpirinha

Cachaça, jus de citron vert, sucre liquide

Piña Colada

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

11€

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

Madeleine

Cointreau, Amaretto, jus d'ananas

Mojito

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

Le fameux Génépito

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

12€

Porn star Martini

Vodka, passion, jus de citron, sirop de vanille
accompagné d'un shot de Prosecco

SANS ALCOOL

Virgin Mojito

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

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, Perrier

Virgin Spritz

SPRZ et BTTR de chez JNPR, Perrier

8€

ALCOOLS SUPÉRIEURS

4 cL

Whisky

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€
Aberlour 10 ans - Écosse	9€
Chivas 12 ans - Écosse	9€
Wodford réserve - USA	12€
Sequoia pur malt 1 ^{ère} impression bio - France	10€
Sequoia single malt bio - France	12€
Sequoia pur malt tourbé - France	12€
Nikka - Japon	12€

Rhum

Captain Morgan - Jamaïque	7€
Don Papa - Philippines	10€
Diplomatico Réserve - Venezuela	10€
Diplomatico Matuano - Venezuela	10€
Kraken - Trinité et Tobago	10€
Damoiseau Rhum Vieux Agricole VO - Guadeloupe	10€
Planteray XO 20th Anniversary - La Barbade	14€
HSE Rhum vieux Cuvée du Maître de Chais - Martinique	14€
Zacapa Solera n° 23 - Guatemala	15€
Clément Hors d'âge vieilli en fûts de chêne - Martinique	15€
La Favorite Cœur de canne 4 ans VSO - Martinique	15€

Gin

→ servi avec du Tonic Water Fever-Tree

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

Vodka

Absolut - Suède	10€
Grey Goose - France	12€

LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES 8€ LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES

Vodka — Poliakov

Rhum — Havana especial

Whisky — Clan Campbell

Gin — Gordon's

Jäger Bomb

+

mixer

→ Redbull (canette) +2€

4 cL

CLASSIQUES LES CLASSIQUES LES CLA


CLASSIQUES LES CLASSIQUES LES CLA

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, Clos des combes BIO <i>Château Lancyre</i>	38€

Rhône

Côtes du Rhône, Parallèle 45 BIO <i>P. Jaboulet</i>	29€
Beaumes-de-Venise <i>Domaine Pierre Rougon</i>	35€
Crozes-Hermitage BIO <i>Étienne Pochon 2023</i>	45€
Saint-Joseph, <i>Saint Désirat</i>	48€
Châteauneuf-du-Pape <i>L'oratoire des Papes</i>	75€

Bourgogne

Hautes-Côtes de Beaune <i>Domaine Roux Père et Fils</i>	49€
Nuits-Saint-Georges, La Charmotte <i>Domaine P. Gavignet 2020</i>	81€

Beaujolais

Côte-de-brouilly <i>Domaine Guillaume Duvernay</i>	35€
---	-----

ROSÉ

Lisa Rosé La Coste <i>Méditerranée</i>	26€
Les Demois'ailles, Mondeuse <i>Domaine Grisard, Savoie</i>	27€
Domaine Grande Sieste <i>Languedoc</i>	30€

👉 envie de vin ?

VINS BLANCS

Savoie

Apremont, Cuvée Gastronomie <i>J. Perrier</i>	27€
Roussette de Savoie <i>Domaine Grisard</i>	32€
Chignin-Bergeron <i>Domaine Grisard</i>	39€
Roussette Château de Monterminod <i>J. Perrier</i>	40€
Mondeuse Blanche <i>Domaine Grisard</i>	42€

Bugey

Chardonnay <i>Domaine Monin</i>	30€
------------------------------------	-----

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>Piper-Heidsieck</i> Essentiel Deutz	75€ 80€



Blancs

Chardonnay	6€
Roussette de Savoie	6€
Tariquet, Premières Grives	7€
Chignin-bergeron	8€

Rouges

Côtes de Bœuf (Languedoc)	5€
Côtes du Rhône (Parallèle 45)	6€
Pinot noir	7€

Rosé

Méditerranée	5€
Mondeuse	6€

Pétillant

Crémant de Savoie	7€
Prosecco	6€

ENTRÉES ET PLATS À PARTAGER

Assiette de frites maison 6€
→ suppl. sauce au Saint-marcellin ou cèpes + 2€

Saint-Marcellin rôti 8€
au miel et au thym

Terrine de campagne 8€

Guacamole et tortilla 8€

Saucisson 9€

Tenders de poulet 13€
et sa sauce barbecue

Escargots en persillade 18€
cassolette de 12 escargots

Planche de charcuterie 17€

Planche mixte 20€
charcuterie et fromages affinés

Pizza à partager → consulter la carte des pizzas

SALADES

La Saint-marcellin 20€
salade, crudités, lardons, toast de Saint-marcellin
miel et thym, noix, sauce vinaigrette

La gourmande des Alpes 21€
salade, crudités, jambon speck, œuf poché, croûtons,
dés de tomme de Savoie, sauce vinaigrette

La César crunch 20€
salade, crudités, aiguillettes de poulet panées aux corn
flakes, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César

PÂTES ET WOK

Ravioles Saint-Jean IGP Label Rouge 21€
gratinées au comté et beaufort
→ servies avec de la salade verte
→ suppl. cèpes + 3,5€

Wok façon asiatique
aux nouilles de blé et légumes croquants
→ végétarien 19€
→ au poulet 22€
→ aux crevettes 23€

Risotto d'épeautre 21€
et ses légumes fondants

BURGERS

Burger gourmand des Alpes 24€
bun brioché, salade mêlée, steak haché 150 g façon
bouchère, compotée d'oignons, lard paysan croustillant,
Saint-marcellin, pickles de chou rouge, sauce cocktail
→ servi avec frites maison, salade verte et cassolette
de Saint-marcellin fondu

Cheese burger 23€
bun brioché, salade mêlée, steak haché 150 g façon
bouchère, compotée d'oignons, lard paysan,
sauce cocktail
→ servi avec frites maison, salade verte

Tous nos burgers se déclinent en version :
→ végétarien
→ poulet croustillant



PLATS

Velouté de butternut

16€

et ses morceaux de châtaignes, crème double et graines de courges torréifiées et sa chips de courge

Croque-monsieur ou madame 18€ / 19€

pain de campagne, jambon blanc, comté, beaufort et sauce béchamel

→ servi avec salade verte

Escalope façon savoyarde 24€

Escalope de poulet à la crème gratinée au reblochon et jambon speck

→ servie avec frites et salade verte

Souris d'agneau confite au miel et thym 29€

quatre épices, cuite 12 heures à basse température

→ servie avec polenta crémeuse et légumes fondants

Noix d'entrecôte black Angus 300g 34€

sauce au Saint-marcellin ou aux cèpes

→ servie avec frites maison et salade verte

Bœuf bourguignon 22€

→ servi avec polenta crémeuse

Rognons de veau 23€

à la moutarde à l'ancienne

→ servis avec pommes vapeur et légumes fondants

Filet de Saint-pierre sauce vierge 25€

→ servi avec risotto d'épeautre et légumes fondants

→ suppl. frites maison, légumes ou salade 4€



La boîte chaude des Alpes 26€

boîte chaude fondue

→ servie avec des pommes de terre, assortiment de charcuterie et salade verte

Tartiflette traditionnelle 24€

pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche et reblochon gratinés au four

→ servie avec salade verte

Reblochonade 26€

demi reblochon fondant à gratiner soi-même

→ servie avec pommes de terre, assortiment de charcuterie et salade verte

Fondue savoyarde 250g/personne 25€

beaufort et comté

→ servie avec salade verte

→ suppl. cèpes + 3,5€/personne

Raclette traditionnelle de Savoie 250g/personne 29€

fromage à raclette en meule au lait cru

→ servie avec pommes de terre, assortiment de charcuterie et salade verte

→ suppl. charcuterie + 8€

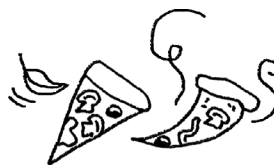
→ suppl. fromage 200g + 12€

Fondue, raclette et reblochonade sont servies pour **2 personnes minimum**.
Prix par personne.
Réservation conseillée.

Les clients ne consommant pas de plat se verront appliquer un droit de couvert de 3,50 €

PIZZAS

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



Margherita ✓ 12 €

Simplicité et perfection dans le respect de la tradition italienne :

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

Romana 14 €

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

Capricciosa 15 €

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

Siciliana 15 €

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

4 Fromaggi ✓ 17 €

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

Savoyo 17 €

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

Vegetario ✓ 16 €

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

Melato ✓ 16 €

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

Carlo 16 €

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

Carlota 18 €

tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon speck, roquette, crème de balsamique

Burrata 20 €

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

→ tout supplément + 1,5 €

→ tout supplément charcuterie/fromage + 2,5 €

→ supplément burrata + 4 €

FROMAGES ET DESSERTS MAISON

Assiette de fromages affinés 10 €

servis avec salade verte

Faisselle 7 €

nature, crème ou coulis de fruits

Mœlleux au chocolat 9 €

crème fouettée

Tarte tatin 9 €

et sa boule de glace vanille

Tiramisu 9 €

Crème brûlée à la myrtille 9 €

Tarte citron 9 €

Brioche perdue 9 €

caramel beurre salé, boule de glace vanille et pommes caramélisées

Café gourmand 10 €

et ses quatre mignardises

Génépi gourmand 13 €

2 cL de génépi au lieu du café

→ servi avec quatre mignardises



GLACES



Glaces artisanales

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

Sorbets artisanaux

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

1 boule	3,5€
2 boules	6€
3 boules	7,5€
→ 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, expresso, crème fouettée

Caramel liégeois 9€

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

Dame blanche 9€

3 boules vanille, chocolat fondu, crème fouettée

Colonel 12€

2 boules de glace citron, vodka

Coupe des Alpes 12€

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



Génépi 4 cL	7€
Mont Corbier 4 cL	7€
Chartreuse 4 cL	10€
verte ou jaune	
Get 27 ou 31 4 cL	7€
Menthe Pastille 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	8€

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

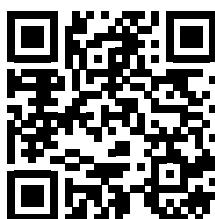
vin chaud rouge	4€
Green Chaud chocolat, Chartreuse	9€
Irish coffee	10€

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	



**Votre avis compte
pour nous !**

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



LES ALPES RESTAURANT