



0,25 cL      0,50 cL

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

## APÉRITIFS

<b>Martini blanc ou rouge</b> 6 cL	<b>5€</b>
<b>Porto blanc ou rouge</b> 6 cL	<b>5€</b>
<b>Suze</b> 6 cL	<b>5€</b>
<b>Ricard ou Pastis</b> 2 cL	<b>3,5€</b>
<b>Kir</b>	<b>5€</b>
<b>Kir pétillant</b>	<b>6,5€</b>

→ châtaigne, cassis, myrtille, pêche, framboise, fraise des bois, mûre, violette



## SOFT

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

## EAUX

	0,5 cL	1 L
<b>Évian</b>	<b>3,5€</b>	<b>6€</b>
<b>San Pelegrino</b>	<b>3,5€</b>	<b>6€</b>
<b>Vittel</b> 25 cL	<b>3€</b>	
→ sirop ou tranche		<b>+ 0,30€</b>



<b>Génépi</b> 4 cL	<b>7€</b>
<b>Mont Corbier</b> 4 cL	<b>7€</b>
<b>Chartreuse</b> 4 cL	<b>10€</b>
verte ou jaune	
<b>Get 27 ou 31</b> 4 cL	<b>7€</b>
<b>Menthe Pastille</b> 4 cL	<b>7€</b>
<b>Limoncello</b> 4 cL	<b>7€</b>
<b>Eau de vie</b> 4 cL	<b>7€</b>
poire ou marc de Savoie	
<b>Baileys</b> 4 cL	<b>7€</b>
<b>Cognac / Armagnac</b> 4 cL	<b>8€</b>





### 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 <sup>ère</sup> 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, cheddar compotée d'oignons, lard paysan,  
pickles de chou rouge, 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 18€

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 25€

→ servi avec polenta crémeuse

## Rognons de veau 26€

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

## 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 et raclette 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



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

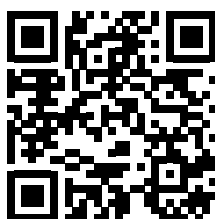
## thés

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**