



	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, diabolo, 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	1L
<b>Évian</b>	<b>3,5€</b>
<b>San Pelegrino</b>	<b>3,5€</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 verte ou jaune	<b>10€</b>
<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 poire ou marc de Savoie	<b>7€</b>
<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

**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

12€

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>re</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
CLAS	CLAS	CLAS	CLAS
QUES	QUES	QUES	QUES
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
CLAS	CLAS	CLAS	CLAS
<b>Vodka</b> – Poliakov			
<b>Rhum</b> – Havana especial			
<b>Whisky</b> – Clan Campbell			
<b>Gin</b> – Gordon's			
<b>Jäger Bomb</b>			
+			
<b>mixer</b>			
→ Redbull (canette) +2€			

CLASSIQUES LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES LES CLA

# VINS ROUGES

## Savoie

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

## Languedoc

Côte de Bœuf 	<b>27€</b>
Gourmet Père et Fils	
Pic Saint Loup, Clos des combes BIO <i>Château Lancyre</i>	<b>38€</b>

## Rhône

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

## Bourgogne

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

## Beaujolais

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

# ROSÉ

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

à envie de vin ?

# VINS BLANCS

## Savoie

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

## Bugey

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

## Sud Ouest

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

# PÉTILLANTS

Prosecco Spumante AOC	<b>29€</b>
Crémant de Savoie Brut AOC J. Perrier	<b>32€</b>
Champagne Piper-Heidsieck Essentiel	<b>75€</b>
Deutz	<b>80€</b>



## Blancs

Chardonnay	<b>6€</b>
Roussette de Savoie	<b>6€</b>
Tariquet, Premières Grives	<b>7€</b>
Chignin-bergeron	<b>8€</b>

## Rouges

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

## Rosé

Méditerranée	<b>5€</b>
Mondeuse	<b>6€</b>

## Pétillant

Crémant de Savoie	<b>7€</b>
Prosecco	<b>6€</b>

# ENTRÉES ET PLATS À PARTAGER

<b>Assiette de frites maison</b>	<b>6€</b>
→ suppl. sauce au Saint-marcellin ou cèpes	+ 2€
<b>Saint-Marcellin rôti</b>	<b>8€</b>
au miel et au thym	
<b>Terrine de campagne</b>	<b>8€</b>
<b>Guacamole et tortilla</b>	<b>8€</b>
<b>Saucisson</b>	<b>9€</b>
<b>Tenders de poulet</b>	<b>13€</b>
et sa sauce barbecue	
<b>Escargots en persillade</b>	<b>18€</b>
cassolette de 12 escargots	
<b>Planche de charcuterie</b>	<b>17€</b>
<b>Planche mixte</b>	<b>20€</b>
charcuterie et fromages affinés	
<b>Pizza à partager</b>	→ consulter la carte des pizzas

# SALADES

<b>La Saint-marcellin ✓</b>	<b>20€</b>
salade, crudités, lardons, toast de Saint-marcellin miel et thym, noix, sauce vinaigrette	
<b>La gourmande des Alpes</b>	<b>21€</b>
salade, crudités, jambon speck, œuf poché, croûtons, dés de tomme de Savoie, sauce vinaigrette	
<b>La César crunch</b>	<b>20€</b>
salade, crudités, aiguillettes de poulet panées aux corn flakes, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César	

# PÂTES ET WOK

<b>Ravioles Saint-Jean IGP Label Rouge ✓</b>	<b>21€</b>
gratinées au comté et beaufort	
→ servies avec de la salade verte	
→ suppl. cèpes	+ 3,5€
<b>Wok façon asiatique</b>	
aux nouilles de blé et légumes croquants	
→ végétarien ✓	<b>19€</b>
→ au poulet	<b>22€</b>
→ aux crevettes	<b>23€</b>

<b>Risotto d'épeautre</b>	<b>21€</b>
et ses légumes fondants ✓	

# BURGERS

<b>Burger gourmand des Alpes</b>	<b>24€</b>
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	

<b>Cheese burger</b>	<b>23€</b>
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	

<b>Tous nos burgers se déclinent en version :</b>	
→ végétarien ✓	
→ poulet croustillant	



# PLATS

## Velouté de butternut

16€

et ses morceaux de châtaignes, crème double et graines de courges torréfiées 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 Alpages 26€

boîte chaude fondu

→ 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

## Savoye 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

## Mælleux 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

rum 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	<b>3,5€</b>
2 boules	<b>6€</b>
3 boules	<b>7,5€</b>
→ supplément crème fouettée	<b>+1,5€</b>

<b>Chocolat liégeois</b>	<b>9€</b>
--------------------------	-----------

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

<b>Café liégeois</b>	<b>9€</b>
----------------------	-----------

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

<b>Caramel liégeois</b>	<b>9€</b>
-------------------------	-----------

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

<b>Dame blanche</b>	<b>9€</b>
---------------------	-----------

3 boules vanille, chocolat fondu, crème fouettée

<b>Colonel</b>	<b>12€</b>
----------------	------------

2 boules de glace citron, vodka

<b>Coupe des Alpes</b>	<b>12€</b>
------------------------	------------

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

<b>Génépi</b> 4 cl	<b>7€</b>
<b>Mont Corbier</b> 4 cl	<b>7€</b>
<b>Chartreuse</b> 4 cl verte ou jaune	<b>10€</b>
<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 poire ou marc de Savoie	<b>7€</b>
<b>Baileys</b> 4 cl	<b>7€</b>
<b>Cognac / Armagnac</b> 4 cl	<b>8€</b>



# BOISSONS CHAUDES



## cafés

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

## spécialités

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

## alcoolisées

vin chaud rouge	<b>4€</b>
Green Chaud chocolat, Chartreuse	<b>9€</b>
Irish coffee	<b>10€</b>

<b>thés</b>	<b>4€</b>
-------------	-----------

noir Ceylan  
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

<b>infusions</b>	<b>4€</b>
------------------	-----------

verveine  
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