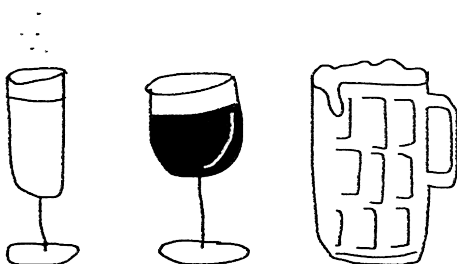




	0,25 cL	0,50 cL
<b>Licorne</b> 4,8°	4€	7,5€
<b>Panaché</b>	4€	7,5€
<b>Monaco</b>	4€	7,5€
<b>Picon</b>	4,5€	8,5€
<b>Blizzard, blanche</b> 5,8° → Brasserie des Neiges	5€	9€
<b>Uiltje, IPA</b> 5,8° → Brasserie Palm	5€	9€
<b>Cornet</b> 8,5° → Brasserie Palm	5€	9€
<b>Stuut Juicy dolly, NEIPA</b> 5,8° → Brasserie Caulier	5,5€	10€
<b>Bleue aux myrtilles</b> 5,8° → Brasserie du Mont Blanc, sans gluten	5,5€	10€

## APÉRITIFS

<b>Martini blanc ou rouge</b> 6 cL	5€
<b>Porto blanc ou rouge</b> 6 cL	5€
<b>Suze</b> 6 cL	5€
<b>Ricard ou Pastis</b> 2 cL	3,5€
<b>Kir</b>	6€
<b>Kir pétillant</b>	7,5€
→ châtaigne, cassis, myrtille, pêche, framboise, fraise des bois, mûre, violette	



## SOFT

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

## EAUX

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



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



# VINS ROUGES

## Savoie

Pinot Noir <i>Domaine Grisard</i>	32€
Mondeuse, Vieilles Vignes <i>J. Perrier</i>	36€
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>	42€

## 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>	48€
Saint-Joseph, <i>Saint Désirat</i>	49€
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

Brouilly vieilles vignes <i>Jean-Paul Dubost</i>	38€
---	-----

# ROSÉ

Eden Roc, Gris de Cinsault <i>IGP Pays d'Oc</i>	28€
Les Demoiselles, Mondeuse <i>Domaine Grisard, Savoie</i>	29€
Domaine Grande Sieste <i>Languedoc</i>	34€

envie de vin ?

# VINS BLANCS

## Savoie

Apremont, Cuvée Gastronomie <i>J. Perrier</i>	27€
Roussette de Savoie	32€
<i>Domaine Blard et fils</i>	
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	75€
Deutz	80€



## Blancs

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

## Rouges

Côtes de Bœuf (Languedoc)	6€
Côtes du Rhône (Parallèle 45)	7€
Pinot noir	8€

## Rosé

Pays d'Oc	6€
Mondeuse	7€

## Pétillant

Crémant de Savoie	8€
Prosecco	7€

# ENTRÉES ET PLATS À PARTAGER

**Assiette de frites maison** 6€  
→ suppl. sauce au reblochon ou curry maison + 2€

**Terrine de campagne** 8€

**Guacamole et tortilla** 8€

**Saucisson sec nature** 9€

**Burratina** 100g 12€  
servie avec pesto maison, roquette,  
abricots rôtis et pignons de pin

**Tenders de poulet croustillants** 14€  
et sa sauce curry maison

**Escargots en persillade** 18€  
cassolette de 12 escargots

**Planche de charcuterie** 18€

**Planche mixte** 22€  
charcuterie et fromages affinés

**Pizza à partager** → consulter la carte des pizzas



# PÂTES ET WOK

**Lasagnes maison gratinées** 20€  
servies avec salade verte

**Ravioles Saint-Jean IGP Label Rouge** ✓ 21€  
gratinées au comté et beaufort  
→ servies avec de la salade verte

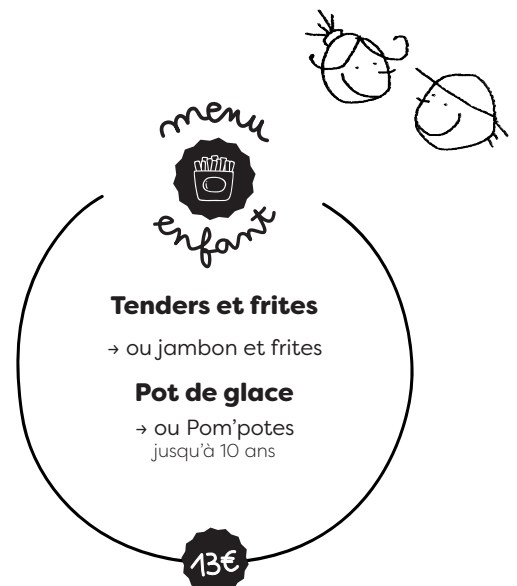
**Wok façon asiatique**  
aux nouilles sautées de blé et légumes croquants  
→ végétarien ✓ 20€  
→ au poulet basse température 23€

# BURGERS

**Double smash burger des Alpes** 25€  
bun brioché, salade, 2 steaks hachés, oignons confits,  
cheddar, sauce cocktail maison

**Chicken burger crouillant** 24€  
bun brioché, salade, crouillant de poulet, reblochon,  
oignons confits, sauce cocktail maison  
→ avec galette végétarienne ✓ 23€

→ tous les burgers sont servis avec une cassolette  
de reblochon, frites maison et salade verte





## PLATS

### Croque-monsieur de montagne 18€

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

→ servi avec salade verte

### Brochette de volaille tandoori 24€

sauce tzaziki

→ servie avec frites maison et salade verte

### Tartare de bœuf au couteau 25€

préparé par nos soins

→ servie avec frites maison et salade verte

### Vitello tonnato 25€

fines tranche de veau froid et sauce tonnato

→ servie avec frites maison

### Noix d'entrecôte Angus 300g 34€

sauce chimichurri ou reblochon

→ servie avec frites maison et salade verte

→ suppl. sauce chimichurri, reblochon ou curry + 2€

→ suppl. frites maison, légumes ou salade + 4€

## SALADES

### La Saint-marcellin 21€

salade verte, crudités, toast de Saint-marcellin, miel, thym, noix, sauce vinaigrette

### L'italienne 21€

salade verte, tomates séchées, crudités, burrata, jambon speck, pignons de pins, pesto

### La César crunch 21€

salade, crudités, tenders de poulet croustillants, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César

### Poké bowl

quinoa, salade verte, carottes, chou rouge, pois chiches, fèves, radis, abricots rôtis, graines de courge, vinaigrette soja-sésame citronnée

→ végétarien  19€

→ truite marinée à l'aneth 24€

### La boîte chaude des Alpes 26€

boîte chaude fondue

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

### Fondue savoyarde 250g/personne 27€

beaufort et comté

→ servie avec salade verte

→ suppl. cèpes + 3,5€/personne

### Raclette traditionnelle de Savoie 250g/personne 31€

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.

## POISSONS

### Tataki de thon 25€

→ servi avec julienne de légumes et frites maison

### Tartare de truite 25€

avocat, pomme verte, aneth, sésame, tomate, carotte

→ servi avec frites maison

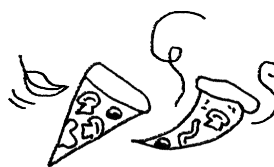
### Filet de Saint-pierre sauce vierge 28€

→ servi avec julienne de légumes

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 ✓ 17 €

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 19 €

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

## Burrata 21 €

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 11€

servis avec salade verte

### Faiselle 7€

nature, crème ou coulis de fruits rouges

### Mœlleux au chocolat 9€

crème fouettée

### Tarte tatin aux abricots 10€

et sa boule de glace yaourt

### Tiramisu 9€

### Crème brûlée à la vanille 9€

### Nougat glacé 9€

et son coulis de fruits rouges

### Cheese cake myrtille 10€

### 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, yaourt, 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 10€

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

## Café liégeois 10€

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

## Caramel liégeois 10€

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

## Dame blanche 10€

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	7€
Mont Corbier	7€
Chartreuse verte ou jaune	10€
Get 27 ou 31	7€
Menthe Pastille	7€
Limoncello	7€
Eau de vie poire ou marc de Savoie	7€
Baileys	7€
Amaretto	7€
Verveine	7€
Cognac / Armagnac	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

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