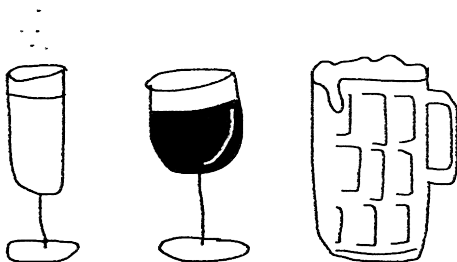




	0,25 cL	0,50 cL
<b>Licorne</b> 4,8°	<b>3,9€</b>	<b>7,5€</b>
<b>Panaché</b>	<b>3,9€</b>	<b>7,5€</b>
<b>Monaco</b>	<b>3,9€</b>	<b>7,5€</b>
<b>Picon</b>	<b>4,5€</b>	<b>8,5€</b>
<b>Galibier Avalanche blanche</b> 5°	<b>5€</b>	<b>9€</b>
<b>Vedett Extra IPA</b> 5,5°	<b>5€</b>	<b>9€</b>
<b>Cornet</b> 8,5°	<b>5€</b>	<b>9€</b>
<b>Bon Secours Myrtille</b> 6,4°	<b>5,5€</b>	<b>10€</b>
<b>Paix Dieu</b> 10°	<b>6€</b>	<b>11€</b>
<b>Bière du moment</b>	<b>5€</b>	<b>9€</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	
<b>Coupe de champagne</b> 10 cL	<b>11€</b>



## SOFT

<b>Soda</b>	<b>4€</b>
→ Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, limonade, diablo, Schweppes tonic, agrumes, 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	
<b>Jus pressé</b>	<b>6€</b>
→ orange ou citron	
<b>Jus ou nectar de fruit Rauch</b> 20 cL	<b>3,5€</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>6€</b>
<b>San Pelegrino</b>	<b>3,5€</b>	<b>6€</b>
<b>Chateldon</b> 75 cL		<b>7€</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>7€</b>




# 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>	38€

## Rhône

Côtes du Rhône, Parallèle 45 BIO <i>P. Jaboulet</i>	29€
Beaumes-de-Venise <i>Domaine Pierre Rougon</i>	35€
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>	89€

## Beaujolais

Julienas, Vieilles Vignes, Cuvée Marius <i>Jacques Dépaigneux</i>	35€
--	-----

# ROSÉ

Domaine de Terrebonne <i>Méditerranée</i>	26€
Les Demois'elles, 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€
Chardonnay, Cuvée Gastronomie <i>J. Perrier</i>	30€
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€

## 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€ 95€



## Blancs

Chardonnay	6€
Roussette de Savoie	6€
Tariquet	7€
Chignin-bergeron	7€

## Rouges

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

## Rosé

Méditerranée	5€
Mondeuse	6€

## Pétillant

Crémant de Savoie	7€
Prosecco	6€
Champagne	11€

# ENTRÉES ET PLATS À PARTAGER

Assiette de frites maison 6€

Saucisson 9€

Panés de reblochon x6 13€

Le croque gourmand 13€

pain italien maison, jambon blanc fumé,  
beaufort et comté

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

Salade savoyarde 18€

salade, crudités, champignons de Paris,  
panés de reblochon, tomates séchées

Salade César crunch 19€

salade, tomates, crudités, aiguillettes de poulet panés  
aux Corn Flakes, croûtons, copeaux de parmesan,  
sauce César

Salade gourmande des Alpes 21€

salade, endives, crudités, speck, pomme croquante,  
Bleu de Bonneval, noix

# PÂTES ET WOK

Risotto d'épeautre ✓ 18€

pesto et ses petits légumes

Linguini aux cèpes ✓ 21€

crème de citron et parmesan

Ravioles Saint-Jean IGP Label Rouge ✓ 21€

gratinées au comté et beaufort

→ servies avec de la salade verte

Wok façon asiatique

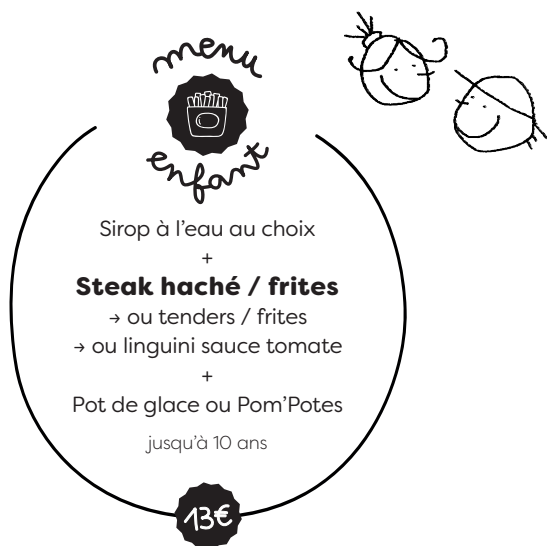
aux nouilles de blé et légumes croquants

→ au poulet

→ végétarien ✓

22€

18€





# PLATS

## Velouté de butternut 16€

morceaux de châtaignes, crème double et graines de courge torréfiées et chips de courge

## La gratinée à l'oignon 16€

oignons, croûtons, beaufort, comté

## Burger des Alpes 24€

bun brioché, salade mêlée, steak haché 150 g façon bouchère, compoté oignons, lard paysan croustillant, reblochon gratiné, sauce cocktail et sa cassolette de reblochon fondu

→ servi avec frites maison et salade verte

→ existe en végétarien 

## Chicken burger des Alpes 24€

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 24€

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 300g 32€

sauce au choix : cèpes ou reblochon

→ servi avec frites maison et salade verte

## Escalope façon savoyarde 24€

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

→ servi avec frites et salade verte

## Souris d'agneau confite au miel et thym 29€

quatre épices, cuite 12 heures à basse température

→ servi avec sa polenta crémeuse et ses légumes fondants

## Filet de Saint-pierre sauce vierge 25€

→ servi avec son risotto d'épeautre et ses légumes fondants

## La boîte chaude des Alpes 26€

boîte chaude fondue

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

## Diots au vin rouge 23€

→ servi avec sa polenta crémeuse au beaufort

## Tartiflette traditionnelle 23€

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

→ servi avec salade verte

## Reblochonade 25€

demi reblochon fondant à gratiner soi-même

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

## Fondue savoyarde 250g/personne 25€

beaufort et comté

→ servi avec salade verte

→ suppl. cèpes + 3,5€/personne

## Raclette traditionnelle de Savoie 250g/personne 29€

fromage à raclette en meule au lait cru

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

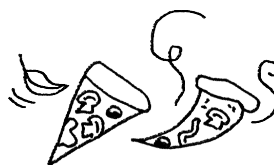
→ suppl. charcuterie + 8€

→ suppl. fromage 200g + 12€

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

# 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, 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

## Savoie 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, 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 16 €

tomate, mozzarella fior di latte, spianata, 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 affinés 10 €

servis avec salade verte

### Faiselle 7 €

nature, crème ou coulis de fruits

### Tiramisu classique 9 €

### Crumble aux myrtilles 9 €

### Mølleux au chocolat 9 €

crème fouettée

### Crème brûlée 9 €

au miel de Savoie

### Brioche perdue 9 €

caramel beurre salé maison, boule de glace vanille et pommes caramélisées

### Cheesecake au citron 9 €

coulis de fruits exotiques

### Café gourmand 10 €

et ses quatre mignardises (mini tiramisu, panacotta, rose des sables chocolat blanc et mini mœlleux)

### Génépi gourmand 13 €

2 cL de génépi et ses quatre mignardises (mini tiramisu, panacotta, rose des sables chocolat blanc et mini mœlleux)



# GLACES



## Glaces artisanales

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

## Sorbets artisanaux

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

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



<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	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€
xanté jus de pomme chaud, Cognac, épices	5€
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