



NOTRE ENGAGEMENT

Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine respectueuse de l'environnement et de l'avenir de notre planète. Nous privilégions des produits issus de l'agriculture biologique, éco-responsable et proviennent autant que possible de producteurs locaux.

Cette démarche s'inscrit dans une volonté d'évolution constante, pour vous offrir des assiettes toujours plus gourmandes, authentiques et engagées.

Merci de partager avec nous cette aventure culinaire responsable.

OUR COMMITMENT

We are committed to offering you a cuisine that respects both the environment and the future of our planet. We prioritize high-quality and biological ingredients, sourcing as much as possible from local producers.

This approach reflects our constant pursuit of progress, ensuring that we deliver dishes that are ever more delicious, authentic, and responsible.

Thank you for joining us on this sustainable culinary journey.

PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE / SHARE YOUR EXPERIENCE

 [@altapura_valthorens](https://www.instagram.com/altapura_valthorens)

Vous avez succombé aux délices de La Laiterie ?
Faites-nous part de votre expérience en partageant vos moments gourmands et identifiez-nous. Suivez nous pour découvrir nos actualités !

*Tell us about your experience by sharing your gourmet moments and tag us.
Follow us to discover our news!*

BEVANDE

Eau de Bonneval
Bonneval Water

O de Bonneval plate	75cl	7€
O de Bonneval pétillante	75cl	7€

Joséphine -
Eau aromatisée pétillante aux extraits
botaniques Zéro calorie

Citron & Rose	33cl	5€
Myrtille & Tilleul	33cl	5€
Mirabelle & Cannelle	33cl	5€

Softs
Soft drinks

Sirop	4€
Diabolo	6€
Perrier sirop	8€

Jus de fruit pressé
Pressed fruit juice

Orange	9€
Citron	9€

Jus de fruit
Fruit juice

Jus de fruit Alain Milliat	20cl	8€
Tomate, Pomme, Ananas,		
Orange		
Nectar de fruit Alain Milliat	20cl	8€
Fraise, Framboise, Poire,		
Mangue, Fruit de la passion		

Bières pressions - Brasserie Alpine
Draft beers

Bière des 3 Vallées Blonde	25cl	7€
	50cl	12€
Kol Blanc	25cl	7€
	50cl	12€
Kroop IPA Ambrée	25cl	7€
	50cl	12€
Picon	25cl	8€
	50cl	13€
Monaco, Panaché	25cl	7€
	50cl	12€

Sodas
Sodas

Perrier	33cl	6€
Coca Cola, Coca Zero	33cl	8€
Ice tea	25cl	8€
Orangina	25cl	8€
Ginger beer, Ginger ale	20cl	8€
Tonic Schweppes (Original, Pink	20cl	8€
Pepper, Hibiscus)		
Limonade bio Brasseurs	33cl	8€
Savoyards		
Redbull	20cl	9€

Bières bouteilles
Beer bottles

Bière Nonne Triple	33cl	10€
Bière Blonde	33cl	10€
Bière Sans Alcool	33cl	10€

Bouteilles Brasseurs Japonais
Bottles from Japanese breweries

Asahi Super Dry	33cl	10€
Kirin Ichiban	33cl	10€

ANTIPASTI

Burrata et cappuccino chaud de potimarron aux noisettes du Piémont IGP <i>Burrata and hot pumpkin cappuccino with Piedmont IGP hazelnuts</i>	24 €
Aubergines rôties, houmous à la betterave et carottes fondantes au cumin <i>Roasted eggplants, beetroot hummus and tender carrots with cumin</i>	24 €
Vitello tonnato aux câpres et anchois, éclats de pecorino <i>Vitello tonnato with capers and anchovies, shaved pecorino</i>	26 €
Céleris rôtis en crumble de légumes hivernaux, amandes et pistaches <i>Roasted celeriac with winter vegetable crumble, almonds and pistachios</i>	22 €
Salade d'artichauts crus, milanaise de cèpes, parmesan et huile de citron <i>Raw artichoke salad, cep Milanese style, parmesan and lemon oil</i>	24 €
Carpaccio de poulpe et pommes de terre persillées, Bagna Cauda <i>Octopus carpaccio with parsley potatoes and Bagna Cauda</i>	32 €

PRIMI

Gnocchis à la crème al Tartufo et truffes fraîches <i>Gnocchi with Tartufo cream and fresh truffles</i>	48 €
Ravioli ricotta-épinard, beurre de sauge et copeaux de parmesan <i>Ricotta and spinach ravioli, sage butter and parmesan shavings</i>	29 €
Risotto carnaroli safrané, crevettes rôties, jus de crustacé <i>Saffron carnaroli risotto, roasted prawns, crustacean jus</i>	42 €
Fettuccine sauce pesto traditionnel et légumes verts <i>Fettuccine with traditional pesto and green vegetables</i>	23 €

SECONDI

Thon mi-cuit à la pistache, caviar d'aubergine et chips <i>Semi-cooked tuna with pistachio, eggplant caviar and crisps</i>	39 €
Pavé de bar sauce vierge aux olives vertes, orzo au potimarron et palourdes <i>Seabass fillet with green olive vierge sauce, pumpkin orzo and clams</i>	42 €
Filet de bœuf façon Rossini et foie gras, sauce à l'ail noir et purée truffée <i>Beef tenderloin "Rossini style" with foie gras, black garlic sauce and truffled purée</i>	52 €
Osso buco à l'orange et gremolata, fregola sarda aux légumes <i>Osso buco with orange and gremolata, fregola sarda with vegetables</i>	36 €
Saltimbocca de veau façon milanaise, mousseline de carottes aux agrumes <i>Veal saltimbocca "Milanese style", carrot mousseline with citrus</i>	38 €

DOLCI

Fondant mi-cuit chocolaté aux noisettes grillées du Piémont IGP Warm chocolate fondant with roasted Piedmont IGP hazelnuts	12 €
Tiramisu traditionnel de l'Altopura Altopura traditional tiramisu	12 €
Panna cotta à la vanille bourbon et marmelade de myrtilles Bourbon vanilla panna cotta with blueberry marmalade	12 €
Carpaccio d'ananas rôti au miel de châtaignier Roasted pineapple carpaccio with chestnut honey	12 €
Panettone en pain perdu, pommes caramélisées Panettone French toast with caramelised apples	12 €

BAMBINI

33€

Pâtes sauce tomate ou bolognaise
Pasta with tomato sauce or bolognese
ou / or
Poisson du jour, légumes ou pâtes
Fish of the day, vegetables or pasta
ou / or
Milanaise de volaille, gnocchi au parmesan
Poultry Milanese, parmesan gnocchi

Buffet de dessert
Dessert buffet

BEVANDE CALDE

CAFETERIA

Espresso, Décaféiné	5€
Allongé, Noisette	5€
Double espresso	8€
Capuccino, Café crème, Latte	9€
Chocolat chaud	9€
Chocolat Viennois	10€
Affogato al caffè vanille ou chocolat	10€

THÉS & INFUSIONS

THÉS NOIRS	8€
• Darjeeling BIO	
• English breakfast	
THÉS VERTS	8€
• Vert Jasmin	
INFUSIONS	
• Menthe poivrée	8€
• Camomille	
• Verveine	

AU COIN DU FEU

Irish Coffee	14€
Grogg	14€
Vin chaud	8€