



ALTA YAKI

CUISINE INSPIRÉE

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

Vous avez succombé aux délices de Altayaki ?

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!



ALTAYAKI

CUISINE  INSPIRÉE

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		
Fraise, Framboise, Poire,	20cl	8€
Mangue, Fruit de la passion		

PRESSIONS BRASSERIE ALPINE ALPINE PRESSURES

	25cl	50cl
Bières des 3 Vallées - Blonde	7€	12€
Kol Blanc - Blanche	7€	12€
Kroop IPA - Ambrée	7€	12€
Picon	8€	13€
Monaco ou Panaché	7€	

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 Pepper, Hibiscus)	20cl	8€
BIO 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€

BIÈRES BOUTEILLES JAPONAISES JAPANESE BEER BOTTLES

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

NOTRE SÉLECTION DE SAKES

LE SAKÉ JAPONAIS, OU NĪHONSHU, EST UNE BOISSON ISSUE DE LA FERMENTATION DU RIZ ET TITRANT AUX ALENTOURS DE 15% D'ALCOOL PAR VOLUME. SA PRODUCTION APPARAÎT AU JAPON ENTRE LE VÈME ET LE IIIÈME SIÈCLE AVANT NOTRE ÈRE, DURANT LA PÉRIODE YAYOI, PEU APRÈS L'INSTALLATION DES TECHNIQUES DE RIZICULTURE VENUES DU CONTINENT CHINOIS.

JAPANESE SAKÉ, OR NĪHONSHU, IS A BEVERAGE MADE BY RICE FERMENTATION AND CONTAINING AROUND 15% ALCOHOL BY VOLUME. IT WAS FIRST PRODUCED IN JAPAN BETWEEN THE 5TH AND 3RD CENTURIES BC, DURING THE YAYOI PERIOD, SHORTLY AFTER THE INTRODUCTION OF RICE-GROWING TECHNIQUES FROM THE CHINESE MAINLAND.

	10cl	72cl
Tentakaka Umakara, Tentakaka Shuzo	12€	69€
Shichiken Junmai, Yamanashi Meijo	14€	82€
Shichiken Sparkling Yamanokasumi, Yamanashi Meijo	19€	95€
CEL24 Junmai Daiginjo Genshu, Kameizumi Shuzo	16€	89€
Hanatomoe Mizumoto, Miyoshino Jozo	16€	89€

ACCORDS METS-SAKES

Sélection de trois sakés au verre 45€

A selection of three sakes by the glass

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

CHAMPAGNE (12CL)

AOP Champagne Gaidoz-Forget Carte d'or Brut	19€
AOP Champagne Jacques Picard Rosé	23€

LES AUTRES BULLES (12CL)

DOC Prosecco, Tenute Arnaces	14€
------------------------------	-----

LES VINS BLANCS (12CL)

DOC Sicilia, Grillo, Tre Venti, Birgi	2023	12€
AOC Petit Chablis, Christophe Patrice	2023	16€
DOCG Gavi, La Battistina	2023	14€
AOC Côtes de Bergerac, Domaine de l'Ancienne Cure (Moelleux)	2023	16€
AOC Vin de Savoie, Fleur de Jacquère, Jean Perrier Et Fils	2023	16€
BIO DOC Montecucco, "Melacce", Castello Colemassari, BIO	2021	16€
	2022	18€

LES VINS ROUGES (12CL)

BIO VDF, Origine Nature, Chante Bise, BIO	2022	12€
IGT Puglia, Negroamaro, Messer del Fauno	2021	15€
BIO DOC Terre Siciliane, Il Passo Verde, BIO	2022	17€
AOC Vin de Savoie, Fleur de pinot, Jean Perrier & Fils	2022	18€

MISE EN BOUCHE FAÇON TAPAS

APPETIZERS – TAPAS STYLE

Edamame juste tiédi sur le grill teriyaki gingembre 12 €
Fèves de soja, sauce soja sucrée-salée
Lightly warmed edamame grilled with teriyaki and ginger
Soybeans, sweet and salty soy sauce

Rillettes de bœuf Wagyu au saké et gaufres matcha socca 25 €
Rillettes de bœuf de Hokkaido, gaufres au pois chiche et thé vert
Wagyu beef rillettes with sake and matcha socca waffles
Hokkaido beef rillettes, chickpea and green tea waffles

Gyozas de volaille, shiitaké et pickles 22 €
Raviolis croustillants garnis de volaille et champignons, servis avec des légumes vinaigrés
Chicken and shiitake gyozas with pickles
Crispy dumplings filled with chicken and mushrooms, served with pickled vegetables

Riz thaï nature 6 €
Steamed Thai rice

Riz thaï au furikake 7 €
Le furikake est un condiment séché à base d'algues, légumes et sésame
Thai rice with furikake
Furikake is a dried condiment made with seaweed, vegetables and sesame seeds

Wok de légumes au sésame torréfié 9 €
Légumes sautés, sauce soja et sésame
Wok-fried vegetables with toasted sesame
Stir-fried vegetables with soy sauce and sesame seeds

Pak choï rôti au saté et cacahuètes grillées 9 €
Chou chinois rôti, sauce saté et cacahuètes grillées
Roasted pak choi with satay sauce and roasted peanuts
Roasted Chinese cabbage with peanut sauce

Condiments marinés, pickles et wakamé 8 €
Légumes marinés et algues
Marinated condiments, pickles and wakame
Marinated vegetables and seaweed

GARNITURES / SIDES

GOURMANDISES À PARTAGER

DELICACIES TO SHARE

Soupe Pho Chay, nouilles de riz végétales, tofu et shiitaké Soupe vietnamienne végétale, nouilles de riz, tofu et shiitaké Vegetarian Pho Chay, rice noodles with tofu and shiitake <i>Vietnamese vegetable soup with rice noodles, tofu and shiitake mushrooms</i>	23 €
Mosaïque de tataki de filet de bœuf et condiments Filet de bœuf mi-cuit entouré de feuilles d'algues séchées Beef tataki mosaic with condiments <i>Rare-cooked beef fillet wrapped in dried seaweed leaves</i>	34 €
Beignet gourmand de poulpe et maïs, sauce coco citron vert <i>Beignet de poulpe et maïs, sauce noix de coco et citron vert</i> Gourmet octopus and corn fritter with coconut-lime sauce <i>Octopus and corn fritter with coconut and lime sauce</i>	28 €
California Rolls de foie gras poêlé et unagi fumé Rouleaux de riz vinaigré, anguille fumée et foie gras poêlé California rolls with seared foie gras and smoked unagi <i>Vinegared rice rolls with smoked eel and seared foie gras</i>	35 €
Crevettes et légumes verts en tempura, mayonnaise wasabi Crevettes et légumes verts enrobés d'une pâte légère et frits Shrimp and green vegetable tempura with wasabi mayonnaise <i>Shrimp and green vegetables in a light tempura batter</i>	37 €
Thon mi-cuit en chemise croustillante de corn flakes, salsa yaourt ananas-curry Thon enrobé de corn flakes, cuit légèrement rosé, sauce yaourt ananas-curry Lightly seared tuna in a crispy cornflake crust, pineapple curry yogurt salsa <i>Tuna lightly seared, coated in cornflakes, served with spiced pineapple yogurt sauce</i>	39 €
Pad Kra Pao de bœuf japonais au basilic, tortilla et guacamole Sauté de bœuf Wagyu façon thaï, galette de blé et maïs, purée d'avocat Japanese Wagyu beef Pad Kra Pao with basil, tortilla and guacamole <i>Thai-style stir-fried Wagyu beef with wheat and corn flatbread, avocado purée</i>	39 €
Tonkatsu de porc fermier, chou chinois et condiment gomasio Porc pané et frit, servi avec du chou cru assaisonné au sel marin et sésame Farmhouse pork tonkatsu with Chinese cabbage and gomasio <i>Breaded and fried pork served with raw cabbage seasoned with sea salt and sesame</i>	34 €
Bœuf Wagyu façon barbecue, potimarron grillé, sauce ponzu et oignons frits Tranches de bœuf japonais grillées avec potimarron et sauce aux agrumes Barbecue-style Wagyu beef, grilled pumpkin, ponzu sauce and crispy onions <i>Grilled Japanese Wagyu beef slices with pumpkin and citrus sauce</i>	68 €

DESSERTS

DESSERTS

Cake aux trois laits, espuma et confiture de lait Gâteau moelleux au lait, chantilly et confiture de lait Three-milk cake, espuma and dulce de leche jam <i>Soft milk cake with whipped cream and milk jam</i>	12 €
Mango sticky rice coco, coulis d'çaï Spécialité thaïlandaise de riz gluant cuit dans le lait de coco et mangue fraîche Coconut mango sticky rice with açai coulis <i>Thai specialty of glutinous rice cooked in coconut milk, served with fresh mango</i>	12 €
Chocolate caliente, chantilly café et churros Chocolat chaud légèrement épicé, chantilly café, beignets frits Spiced hot chocolate, coffee whipped cream and churros <i>Slightly spiced hot chocolate with coffee whipped cream, served with fried dough</i>	12 €
Découverte de mochi glacés Sakura, mangue et passion Gâteaux japonais à base de riz garnis de glace Sakura mochi ice cream discovery with mango and passion fruit <i>Traditional Japanese rice cakes filled with ice cream</i>	12 €
Les Classiques : mochis glacés vanille, chocolat et coco Gâteaux japonais à base de riz garnis de glace The Classics: vanilla, chocolate and coconut mochi ice cream <i>Traditional Japanese rice cakes filled with ice cream</i>	12 €

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

AU COÏN DU FEU

Irish Coffee	14€
Grogg	14€
Vin chaud	8€