

Restaurant L'Alpin

LES MENUS

FORMULE "TOUT BUFFET"(MIDI UNIQUEMENT)

À volonté (Entrée, Plat, Dessert) Sauf Samedi

Restaurant buffet (Starters, Main courses, Desserts) Except Saturday

25,00€

MENU ENFANT(-12 ANS)

PLAT

Steack haché - Nuggets de Poulet - Fish n' Chips

Steak - Chicken Nuggets - Fish n' Chips

+

12,00€

DESSERT

Glace - Fromage blanc sucré - Compote

Ice cream - White sugar cheese - Stewed apple

LES ENTRÉES

VELOUTÉ DE POTIMARRON

15,50€

Velouté de potimarron et tartine croustillante aux cèpes et au Beaufort

Red kuri squash velouté with a crispy toast topped with porcini mushrooms and Beaufort cheese

CARPACCIO DE BOEUF

17,50€

Boeuf coupé en fine tranche, tomates, et salade

Thinly sliced beef, tomatoes, salad

GRAVLAX DE SAUMON

18,50€

Gravlax de saumon, mi-betterave, wakamé, sésame et jeunes pousses

Salmon gravlax, beetroot marinade, wakame, sesame, and baby greens

LES PLATS FROIDS

SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL DE LAVANDE

16,50€

Salade, tomates, crudités, toasts de chèvre au miel de lavande

Salad, tomatoes, raw vegetables, goat cheese toast with lavender honey

SALADE DES "CARRETTES"

16,50€

Salade, tomates, parmesan, poulet croustillant, croûtons et ses crudités

Salad, tomatoes, parmesan, crispy chicken, crouton and raw vegetables

TARTARE CLASSIQUE 180G ET SES FRITES MAISON

18,50€

Boeuf coupé au couteau, oeuf cru, et sauce spécial tartare

Knife-cut beef, raw egg and special tartar sauce

Conformément au Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015, la liste des allergènes est à votre disposition sur demande. Tous nos plats sont confectionnés sur place.

Restaurant L'Alpin

LES PLATS CHAUDS

JARRET DE PORC MIJOTÉ FAÇON PETIT SALÉ

21,50€

Jarret de porc mijoté façon petit salé aux lentilles

Slow-cooked pork shank with lentils

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL ET AU THYM

22,50€

Souris d'agneau confite au thym et au miel, haricots blancs et tomates séchées

Lamb shank confit with thyme and honey, white beans, and sun-dried tomatoes

TAGLIATA DE BOEUF (180G)

23,50€

Lit de Roquette, parmesan et frites maison

Bed of arugula salad, parmesan, and homemade French fries

ENTRECÔTE (+/- 300G)

28,00€

Frites maison et salade

Rib steak with homemade French fries, and salad

TRUITE ENTIÈRE RÔTIE AU FOUR

30,00€

2 Garnitures au choix : pommes de terre grenaille, frites maison, salade, légumes

Whole trout 2 Side dishes of your choice: baby potatoes, homemade fries, salad, vegetables

SUGGESTION DU CHEF

31,50€

Chief's Suggestion

TOURNEDOS ROSSINI

32,00€

Tournedos avec foie gras poêlée avec frites maison et légumes

Tournedos with pan-fried foie gras, homemade French fries, and vegetables

CÔTE DE BOEUF (+/- 1KG) POUR 2 PERS

55,00€/PERS

2 Garnitures au choix : pommes de terre grenaille, frites maison, salade, légumes

Prime rib with 2 choice of side dishes: boiled potatoes, homemade French fries, salad, vegetables

Supp Sauce : Poivre (pepper), Echalote (shallot), Bleu (blue cheese)

2,50€/sauce

Restaurant L'Alpin



LES PÂTES

LINGUINE CARBONARA & OEUF

16,00€

Pasta, bacon, egg

LINGUINE BOLOGNAISE

16,00€

Pasta, tomato sauce, beef meat

LASAGNE AVEC SALADE

16,00€

Lasagna with salad

LES BURGERS

ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON / WITH HOMEMADE FRENCH
FRIES

BURGER VÉGÉTARIEN

17,50€

Steak de soja, salade, tomate, compotée d'oignons et mayonnaise à l'ail maison
Soy steak, salad, tomato, onion compote, and homemade garlic mayonnaise

BURGER POULET CROUSTILLANT

18,50€

Salade, tomate, compotée d'oignons, fromage à raclette et mayonnaise à l'ail maison
Salad, tomato, onion, raclette cheese, and homemade garlic mayonnaise

BURGER DU BERGER (180G)

19,50€

Salade, tomate, compotée d'oignon, fromage de chèvre, lard fumé et sauce burger
Salad, tomato, onion, goat cheese, smoked bacon, and burger sauce

BURGER SAVOYARD (180G)

19,50€

Salade, tomate, compotée d'oignons, reblochon, lard fumé et sauce burger
Salad, tomato, onion, Reblochon cheese, smoked bacon, and burger sauce

Restaurant L'Alpin



LES SPÉCIALITÉS

TARTIFLETTE AU REBLOCHON & SALADE

17,50€

Pommes de terre, oignons, lard grillé, Reblochon

Tartiflette with potatoes, onions, grilled bacon, Reblochon cheese

GRATIN DE RAVIOLES AUX POIVRONS GRILLÉS AVEC SALADE

18,50€

Gratin of Raviole with grilled peppers, and salad

À PARTAGER (MINIMUM 2 PERS)

FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES ET SALADE

19,50€/PERS

Cheese Fondue (for 2 pers)

FONDUE AUX CÈPES ET SALADE

21,00€/PERS

Cheese Fondue with mushrooms (for 2 pers)

RACLETTE

24,00€/PERS

Pommes de terre, charcuterie et salade

Raclette with potatoes, cold cuts, and salad

Restaurant L'Alpin

LES DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES

7,00€

Cheese plate

TIRAMISU DU MOMENT

9,50€

Biscuit cuillère, mascarpone, ganache au goût du moment

Sponge biscuits, mascarpone cream, ganache with a flavor of the moment

CRÈME BRULÉE À LA CLÉMENTINE

9,50€

Crème parfumée à la clémentine, sucre caramélisé

Clementine-flavored cream, caramelized sugar

CHOCO NOISETTE

10,50€

Mousse au chocolat noir et noisettes torréfiés

Dark chocolate mousse with roasted hazelnuts

DOUCEUR CITRONNÉE

10,50€

Crèmeux citron, pâte sablée maison, meringue

"Lemon curd", homemade shortbread dough, meringue

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

11,00€

Meringue maison, coulis fruits rouges, crème mascarpone

Homemade meringue, red fruits coulis, mascarpone cream

MILLEFEUILLE FRAMBOISE

11,00€

Pâte feuilletée, crème pâtissière et framboises fraîches

Puff pastry, pastry cream, and fresh raspberries

SUGGESTION DU CHEF

11,00€

Chief's suggestion

CAFÉ/THÉ GOURMAND

11,50€

Coffee or tea with a selection of sweet treats

GÉNÉPI GOURMAND

12,00€

Local alcohol with a selection of sweet treats