



Menu

Restaurant le jardin Alpin

HORAIRES D'OUVERTURES

Du lundi au dimanche - 19h00 - 21h30

Les entrées

Assortiment de charcuterie de région 14,00€

Rostello aux herbes, Jambon Serrano, Rosette, Coppa et Bœuf séché
(+ 2€ demi-pension)



Tomate burrata 14,00€

Assortiment de tomates, burrata crémeuse, huile d'olive de Kalamata
et perle de balsamique
(+ 2€ demi-pension)



Salade de l'Altezza 12,00€***

Mesclun, Serrano, artichaut mariné, tourtons au reblochon, vinaigrette
Amaretto

Oeuf parfait 12,00€***

Servi avec sa crème du moment

Entrée du jour 12,00€***

Inclus demi-pensions***



Plat végétarien - Prix nets en euros, taxes et service compris

Les plats

Grillade du jour 26,00€

Servi avec frites fraîches et salade

(+ 3€ demi-pension)

Burger de l'Altezza 23,00€***

Pain burger, steak black angus (180g), brezain fumé, sauce burger, pickles de concombre, salade et frites fraîches



Alternative avec une galette végétale

Poisson du moment 23,00€***

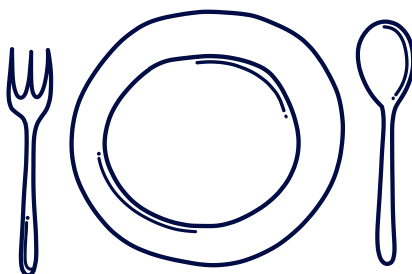


Veggie bowl 23,00€***

Trio de quinoa, edamame, mangue, chou rouge mariné, tomate cerise, pickles de concombre, duo de houmous, sauce soja sesame et kalamansi

Plat du jour 23,00€***

Inclus demi-pensions***



Plat végétarien - Prix nets en euros, taxes et service compris

Spécialités savoyardes

Minimum 2 personnes

(250g par personnes)



Fondue savoyarde 19,00***

(par personne)

Accompagnée de croûtons et de salade

-Supplément charcuterie: 5€ par personne



Fondue aux girolles 23,00***

(par personne)

Accompagnée de croûtons et de salade

-Supplément charcuterie: 5€ par personne

Raclette traditionnelle 25,00

(par personne)

Accompagnée de charcuterie, pommes vapeur et salade

(+ 2€ demi-pension)

Inclus demi-pensions***



Plat végétarien - Prix nets en euros, taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Menu enfant

20,00€

Une Boisson

Sirop à l'eau (33cl)

Un plat

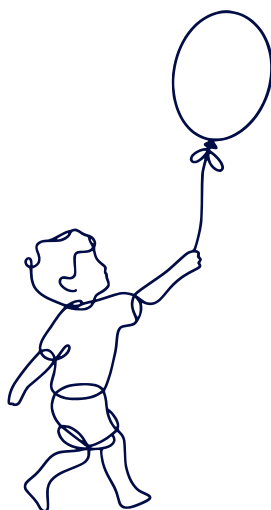
*Pâtes carbonara
Steack haché ou Nuggets*

Accompagnée de frites fraîches, pâtes fraîches ou légumes

Un dessert

*Glace (Cornetto vanille, chocolat ou glace à l'eau)
Salade de fruits
Ile flottante*

Inclus demi-pensions***



Prix nets en euros, taxes et service compris

Les desserts

Assiette de fromages de région 10,00€***

Beaufort, Tomme de Savoie, Mi-chèvre aux herbes

Salade de fruits frais 10,00€***

Ile flottante 10,00€***

Accompagnée d'amandes torréfiées et caramel au beurre salé

Crème brûlée au miel d'alpage 10,00€***

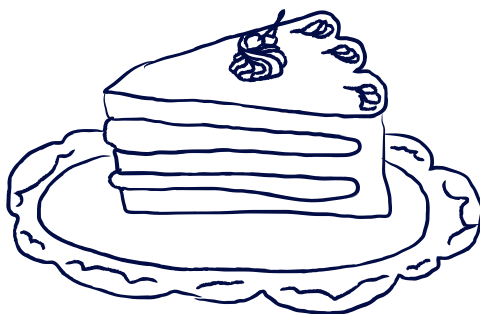
Dessert du jour 10,00€***

Glace "GROM" 11,00€

Parfum: chocolat, vanille, fraise ou citron (120ml)

(+ 1€ demi-pension)

Inclus demi-pensions***



Prix nets en euros, taxes et service compris