

APÉRITIFS

Coupe de Champagne 14cl	13,00
Coupe de Prosecco 14cl	7,00
Ricard, Pastis 51 2cl	4,50
Campari 5cl	5,00
Vermouth Vernay, la Valdotaïne	5,00
Suze 5cl	5,00
Americano 6cl	9,00
<i>Campari, Vermouth Vernay</i>	
Kir vin blanc 14cl	6,50
Kir Royal au Champagne 14cl	13,50
Cidre Sassy 33cl	7,50

BIÈRE PRESSION

	25cl	50cl
Poretti	5,00	9,80
1664 Blanc	5,40	10,20
Brooklyn Defender IPA	5,40	10,20
Panaché	4,90	9,90
Monaco	5,10	10,00
Bière du moment	5,50	10,50
Supp. Picon, Sirop	1,50	2,50
<i>Extra Picon, syrup</i>		

BIÈRES BOUTEILLES

Bières du Grand St. Bernard, Vallée d'Aoste

BLOU 33cl 5%	7,50
<i>Bière blanche haute fermentation seigle</i>	
NAPEA 33cl 4,8%	7,50
<i>Bière blonde légère</i>	
VIA FRANCIGENA 33cl 3,3%	7,50
<i>Bière légère haute fermentation</i>	
GNP 33cl 8%.	7,50
<i>Bière triple infusée au génépi</i>	
BALANCE 33cl 5,6%.	7,50
<i>Bière ambrée foncée malt munichois</i>	

LES VINS AU VERRE

Wines by the glass

BLANC <i>White wine</i>	14cl
Chardonnay	
Alpine Vieilles Vignes AOP, Cavaillé	6,00
Chignin Bergeron AOP,	
J. Perrier Haute selection	8,00
♥ Pinot Grigio IGT, Tenute Arnaces	7,00
Langhe DOC, Piemonte, Parusso	7,50

ROUGE <i>Red wine</i>	14cl
Pinot CEP Noir Vieilles Vignes,	
Jean Cavaillé	6,00
♥ Mondeuse Cru Arbin AOC,	
Les Chemins de Lourdens	7,50
Barbera d'Alba DOC, Piemonte	7,50
Crozes-Hermitage AOP,	
Petite Ruche, Chapoutier	8,00
Dolcetto d'Alba DOC, Bera	9,50

ROSÉ <i>Rose wine</i>	14cl
Côtes de Provence AOP, Octopus	7,00
Côtes de Provence AOP,	
Château Minuty Prestige	9,00

LES BULLES

<i>Sparkling wine</i>	14cl
Crémant de Savoie, Jean Perrier	6,00
Prosecco Brut, Riccadonna	7,00
♥ Moscato D'Asti DOCG, Bera	9,50
Champagne Brut, Rémy Massin	13,00



LA CAVE

Bottled wines

VINS BLANCS *White wine*

37,5cl 75cl 150cl

SAVOIE

Apremont AOP, Guillaume Pin	39,00
Chignin Bergeron AOP, J. Perrier Haute sélection	22,00 39,00
Chardonnay, Alpine Vieilles Vignes AOP, Cavaillé	25,00
Allobrogie, Viognier IGP, Sébastien Tardy	26,00
Roussette AOP, Maison Blanche, Domaine Carrel	37,00
♥ Chignin Bergeron AOP BIO, Claude Quénard	42,00

CÔTE-DU-RHÔNE

Côte-du-Rhône AOP, Belleruche, Chapoutier	17,50 28,00 51,00
Saint-Peray AOP, Domaine Durand	56,00
Condrieu AOP, Pagus Luminis, Louis Chèze	92,00

ITALIE

Pinot Grigio IGT, Tenute Arnaces	30,00
Langhe DOC, Piemonte, Parusso	42,00
Vallée d'Aoste DOC, Chardonnay	55,00
Vallée d'Aoste DOC, Petite Arvine, Chatel d'Argent	62,00

SUISSE

Fendant de Sion AOC, Valais, Domaine Brûlefer	59,00
---	-------

Demandez à notre équipe les vins du moment.
Discover our special wine selection, just ask our team !





VINS ROUGES *Red wine*

37,5cl 75cl 150cl

SAVOIE

Gamay de Jongieux, Maison Carrel	28,00
Pinot AOP, Cuvée Gastronomie, J.Perrier	29,00
Mondeuse Cru Arbin AOC, Les Chemins de Lourdens	39,00

CÔTE-DU-RHÔNE

Côtes-du-Rhône AOP, Belle Ruche, Chapoutier	17,50	28,00	51,00
Syrahvissante VDF, Louis Chèze		35,00	
Crozes-Hermitage AOP, Petite Ruche, Chapoutier	23,00	44,00	82,00
Saint-Joseph AOP, Cuvée Ro-Ree, Louis Chèze		68,00	150,00
Chateauneuf du Pape AOP, Domaine Chante Cigale		80,00	
Côte-Rôtie AOP, Cuvée Belissima, Louis Chèze	160,00	295,00	

ITALIE

Barbera d'Alba DOC, Piemonte 2022	36,00
Primitivo di Manduria DOC, Stilio Villa	40,00
Dolcetto d'Alba DOC, Bera	42,00
Langhe DOC, Nebbiolo Parusso	59,00
♥ Vallée d'Aoste DOC, Torrette	65,00
Vallée d'Aoste DOC, Fumin	70,00
Barolo DOCG, Terre del Barolo	95,00
Barbaresco Serraboella Riserva, Bera	120,00

SUISSE

Valais Cornalin AOC, Domaine Bonvin	80,00
-------------------------------------	-------

VINS ROSÉS *Rose wine*

50cl 75cl 150cl 300cl

CÔTES-DE-PROVENCE

Octopus IGP					25,00
Château Minuty AOP, Prestige	32,00	39,00	80,00	180,00	
Château Minuty AOP, Cuvée Or		60,00			



LES BULLES *Sparkling wine*

Crémant de Savoie, Jean Perrier

Prosecco Brut, Riccadonna

♥ Moscato D'Asti DOCG, Bera

75cl

27,00

29,00

42,00

CHAMPAGNES

Champagne Brut, Rémy Massin

Champagne Dom Perignon

75cl

150cl

65,00 125,00

280,00

LES DIGESTIFS

Limoncello 4cl

Amaretto 4cl

Bailey's 4cl

Get 27, Get 31 4cl

8,00

8,00

8,00

8,00

♥ CAFÉ VALDÔTAINS 4cl 5,00
Ristreto Bombardino

LES CHARTREUSES

Chartreuse verte, Chartreuse jaune 4cl 9,00

Chartreuse 9e centenaire ou MOF 4cl 14,00

Chartreuse VEP 4cl 22,00

Génépi des pères Chartreux 4cl 8,00

VALDOTAINE 4cl 9,00

Grappa Grand Bouquet

Liqueur de miel

Liqueur de myrtille

Gentiane

Genepy della valle d'Aosta

LES CAFÉS

Café expresso	3,00
Double café expresso	5,00
Café allongé	3,20

LES BOISSONS LATTE

Noisette	3,20
Grand crème	5,20
Cappuccino	5,20
Matcha Latte	8,90
Chai Latte	6,90
Changement : <i>Lait d'avoine</i>	0,20

Thé / infusion	4,50
----------------	------

HOT GIMBER	7,00
Gimber (concentré de gingembre), feuilles de menthe, eau chaude	
<i>Gimber (ginger concentrate), mint leaves, hot water</i>	

Chocolat chaud	Classic 4,50	Maxi 8,00
Chocolat chaud Viennois	Classic 5,80	Maxi 9,00
Vin Chaud 16cl	Classic 7,50	Maxi 9,00
<i>Mulled wine</i>		

♥ GREEN CHAUD	9,00
Chocolat chaud, Chartreuse 2cl, crème en neige / <i>Hot chocolate, Chartreuse, whipped cream</i>	

LES SPÉCIAUX

IRISH COFFEE 12cl	12,00
-------------------	-------

Whisky 2cl, café, sucre de canne,
crème en neige / *Whisky 2cl, coffee,
cane sugar, whipped cream*

ITALIAN COFFEE 12cl	12,00
---------------------	-------

Amaretto 2cl, café, sucre de canne,
crème en neige / *Cognac 2cl, coffee,
cane sugar, whipped cream*

ALPINE COFFEE 12cl	12,00
--------------------	-------

Génépi 2cl, café, sucre de canne,
crème en neige / *Génépi 2cl, coffee,
cane sugar, whipped cream*



ALBERTO

REFUGE ALPIN

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS Annecy B 340 318 245 - ALBERTO - VINS - H25/26 - Création Graphique : studioanneolivieri.com - Impression : Kalistene.com