



ANTIPASTI A PARTAGER

BURRATINA AU NATUREL ❤️ 9€

Huile d'olive et fleur de sel
Burratina with olive oil and sea salt

PARMIGIANO REGGIANO 9€

Parmigiano Reggiano cheese

JAMBON SAN DANIELE DOP 15€

Affinage 14 mois
San Daniele ham PDO, matured 14 months

PLANCHE MIXTE 25€

Parmigiano Reggiano, jambon San Daniele DOP,
gressins, olives taggiasche

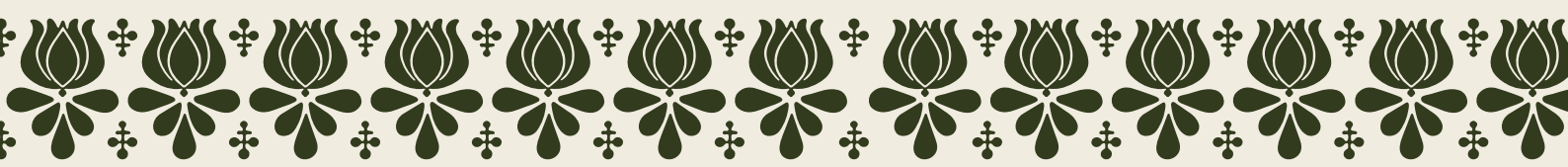
*Parmigiano Reggiano cheese, San Daniele ham PDO,
breadsticks, Taggiasca olives*



ALBI

REFUGI





PRIMI PIATTI

SOUPE À L'OIGNON 18€

Toast pain de campagne gratiné au Beaufort d'hiver AOP
Grated onion soup with country-style bread toast gratinated with AOP winter Beaufort

SALADE TIGNARDE ♥

Petite/small 14€ Grande/Large 21€

Feuille de chêne, Persillé de Tignes de la ferme Marmottan,
œuf parfait plein air, jambon San Daniele DOP, noix
*Oak leaf lettuce, Tignes blue cheese from Marmottan Farm,
organic soft-boiled egg, San Daniele ham PDO, walnuts*

TARTE AU BEAUFORT 17€

Pâte feuilletée, Beaufort d'hiver AOP
Beaufort tart : puff pastry, winter Beaufort cheese PDO

VITELLO TONNATO

Petite/small 21€ Grande*/Large* 32€

Noix de veau grillée, servie comme un carpaccio,
velours de thon, câpres, Parmigiano Reggiano, noisettes
*Grilled veal noix, served carpaccio-style, tuna cream,
capers, Parmigiano Reggiano cheese, hazelnuts*

*Grand format servi avec purée maison et salade verte

*Large size served with homemade mashed potatoes and green salad



ERTO
E ALPIN





PASTA

Toutes nos pâtes sont faites maison
All our pasta is homemade

TIGNARDE 25€

Crèmeux d'épinards, persillé de Tignes de la ferme Marmottan, noisettes du Piémont
Spinach cream, Tignes blue cheese from Marmottan Farm, Piedmont hazelnuts

RAGÙ ♥ 26€

'Nduja, saucisse piquante italienne mijotée dans une sauce tomate légèrement relevée
'Nduja and spicy Italian sausage in a lightly spiced tomato sauce

TRUFFE MELANOSPORUM 41€

Selon arrivage / *Subject to availability*
Crèmeux de truffe melanosporum, Parmigiano Reggiano
Melanosporum truffle cream, Parmigiano Reggiano cheese

SECONDI PIATTI

PARMIGIANA 22€

Aubergine confite gratinée au Parmigiano Reggiano, sauce tomate, roquette
Slow-cooked aubergine gratin with Parmigiano Reggiano cheese and tomato sauce, arugula

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE 34€

Fine escalope de veau panée, roquette,
Parmigiano Reggiano, purée de pommes de terre
Thin breaded veal escalope, arugula, Parmigiano Reggiano cheese, mashed potatoes

OSSO BUCO ♥ 28€

Jarret de veau braisé, carottes, jus de viande, câpres, pâtes fraîches maison
Braised veal shank, carrots, meat jus, capers, homemade fresh pasta

TAGLIATA DE BŒUF (≈160G) 35€

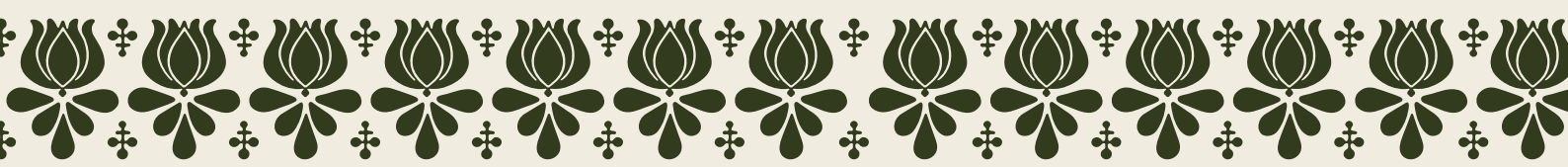
Bavette Black Angus USA juste snackée,
roquette et purée de pommes de terre
*Beef tagliata (≈160g), USA Black Angus flank steak,
lightly seared, arugula and mashed potatoes*



ALBI

REFUGE





PIZZAS

MARGHERITA 16€

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil, olive oil

REGINA 19€

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte,
champignons, prosciutto cotto, olives Taggiasche, huile d'olive
*San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte,
mushrooms, prosciutto cotto, olives Taggiasche, olive oil*

4 FORMAGGI 20€

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Beaufort
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano cheese, Beaufort cheese

CALZONE 21€

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, ricotta,
jaune d'œuf, champignons, prosciutto cotto
*San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella,
ricotta, egg yolk, mushrooms, prosciutto cotto*

RUCOLA 22€

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte,
jambon San Daniele DOP, Parmigiano Reggiano, roquette
*San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella,
San Daniele ham PDO, Parmigiano Reggiano cheese, arugula*

ALBERTA ♥ 24€

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte,
Parmigiano Reggiano, bresaola della Valtellina IGP, roquette
*San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte,
Parmigiano Reggiano cheese, bresaola della Valtellina PGI, arugula*

MORTADELLA E PISTACCHI 23€

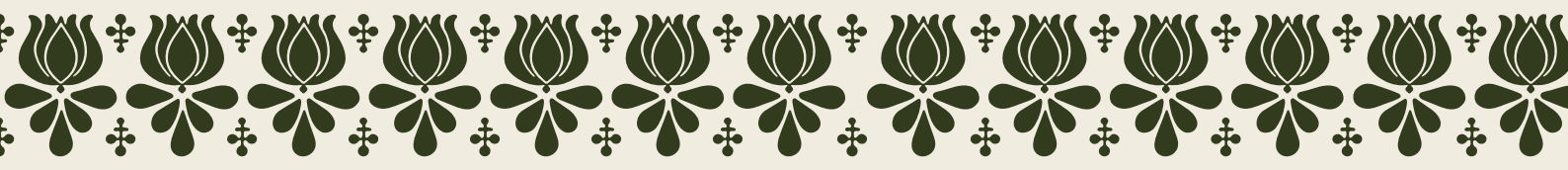
Mozzarella fior di latte, mortadella, ricotta, pistacchi, basilic, huile d'olive
Mozzarella fior di latte, mortadella, ricotta, pistacchi, basil, olive oil

CALABRESE 🌶️ 22€

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte,
spianata piquante, oignon rouge, basilic et huile d'olive
*San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte,
spianata piquante, red onion, basil and olive oil*



ERTO
E ALPIN





SPECIALITÀ DI FORMAGGIO

BOÎTE CHAUDE DES ALPES ♥ 27€

Pommes de terre vapeur,
jambon San Daniele DOP, salade verte
*Box of melted cheese from the Alps, steamed potatoes,
San Daniele ham PDO, green salad*

TARTIFLETTE 26€

Pommes de terre, crème, lardons,
oignons, Reblochon fermier, salade verte
*Sliced potatoes, diced bacon, onions, cream,
farmer Reblochon cheese, served with a green salad*

FONDUE SAVOYARDE 29€

Minimum 2 pers. Prix par pers. *Minimum 2 pers. Price per pers.*
Magériaz des Bauges et/ou Meule d'Alpage, Beaufort,
Abondance AOP (médaille d'argent au Concours Général
Agricole de Paris 2023) servis avec salade verte
*Savoy fondue : Magériaz des Bauges and/or Meule d'Alpage, Beaufort,
Abondance PDO (silver medal at the Paris General Agricultural Competition 2023)
served with green salad*

RACLETTE DE SAVOIE ♥ 33€

Minimum 2 pers. Prix par pers. *Minimum 2 pers. Price per pers.*
Fromage à raclette IGP (médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2024),
servi avec pommes de terre vapeur, jambon San Daniele DOP, cornichons
*Raclette cheese PGI (gold medal at the Paris General Agricultural Competition 2024),
served with steamed potatoes, San Daniele ham PDO, pickles*

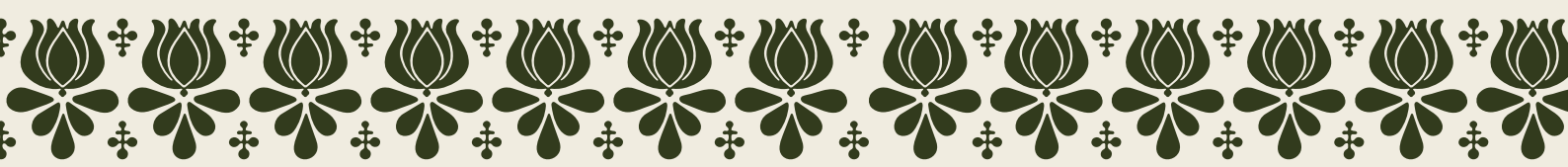
PIERRADE DE BOEUF 250g 34€

Minimum 2 pers. Prix par pers. *Minimum 2 pers. Price per pers.*
Coeur de tranche Black Angus USA à griller, servie avec frites et ses sauces
Slices of Black Angus USA beef to grill served with chips & sauces



ALBI
REFUGI





DESSERTS

AFFOGATO 8€
Glace vanille, café expresso
Vanilla ice cream, coffee expresso

PANNA COTTA MYRTILLE SAUVAGE 11€
Myrtille sauvage française
French wild Blueberry panna cotta

MOUSSE AU CHOCOLAT 11€
Chocolat Valrhona 62%, noisettes
Chocolate mousse with Valrhona chocolate 62% and hazelnuts

MONT BLANC 11€
Meringue, Chantilly et crème de marron
Meringue, whipped cream and chestnut cream

**TIRAMISU TRADITIONNEL,
MASCARPONE & CAFÉ ♥ 12€**
Traditional tiramisu with mascarpone and coffee

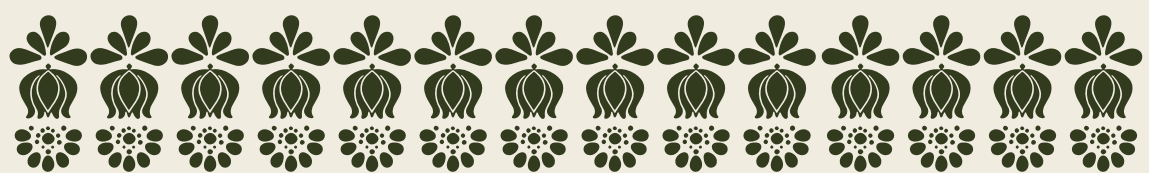
TARTE TATIN, GLACE VANILLE 12€
Tatin pie with vanilla ice cream

PIZZA GOURMANDE À PARTAGER 18€
Pizza sucrée, ganache au chocolat Valrhona et noisettes du Piémont
*Indulgent pizza to share : sweet pizza with Valrhona chocolate ganache
and Piedmont hazelnuts.*



ERTO
E ALPIN





MENU ENFANT

KID'S MENU

17.50€

Enfant de -11 ans
Children -11 years

CHOISIS TON PLAT

Choose your main course

STEAK HACHÉ CUIT À CŒUR

Minced beef cooked through

PIZZA BAMBINO

Tomate, mozzarella, jambon

Tomato, mozzarella, ham

AIGUILLETES DE POULET PANÉ

Breaded chicken aiguillettes

PÂTES À LA SAUCE TOMATE

Pastas with tomato sauce

AIGUILLETES DE POISSON PANÉ

Breaded fish aiguillettes

SPÉCIALITÉ MONTAGNARDE / UNIQUEMENT LE SOIR /

Partage la spécialité avec tes parents !

PLAT SERVI AVEC :

Frites, pâtes ou légumes

Main course served with French fries, pastas
or vegetables

Savoy speciality, to share with your parents

/ Only at the dinner /

TON DESSERT

Choose your dessert

SALADE DE FRUITS

Fruits salad

COMPOTE DE POMMES À BOIRE

Apple compote

GLACE PUSH UP HARIBO

Push up Haribo ice cream

COUPE GOURMANDE

Glace vanille, morceaux de brownies,
chocolat chaud

Vanilla ice cream, brownies chunks, chocolate sauce

TA BOISSON 20CL

Choose your drink

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO,
FUZETEA, SPRITE, FANTA,
JUS D'ORANGE, JUS DE POMME,
SIROP À L'EAU, EAU VITTEL



POUR TA SANTÉ, ÉVITE DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS.
WWW.MANGERBOUGER.FR

Prix net, Service compris - Menu boisson comprise 20cl - Menu enfant âgé de moins de 11 ans
Un restaurant Groupe Restoleil H25/26 RCS Annecy B 340 318 245 - Imprimé par Printoclock

