



ALBERTO

REFUGE ALPIN

LA CARTE



ANTIPASTI

ROQUETTE & PARMIGIANO 5€

Arugula & Parmigiano

BURRATINA AU NATUREL ♥ 8€

Huile d'olive et fleur de sel

Burratina with olive oil and sea salt

PARMIGIANO REGGIANO 9€

Parmigiano Reggiano cheese

JAMBON SAN DANIELE DOP 13€

Affinage 15 mois

San Daniele PDO ham – matured 15 months

PRIMI PIATTI

GASPACHO 9€

Tomate, céleri branche

Tomato and celery gazpacho

CAPRESE 11€

Tomate ancienne, burrata, huile d'olive et basilic

Heirloom tomato, burrata, olive oil and basil

SALADE TIGNARDE ♥ Petite/small 13€ Grande/Large 19€

Salade, œuf poché, persillé de Tignes, jambon San Daniele DOP, croûtons

Salad, poached egg, Persillé de Tignes cheese, San Daniele PDO ham, croutons

BRUSCHETTA 13€

Toast croustillant, légumes confits, jambon San Daniele

Crispy toast, roasted vegetables, San Daniele ham

FORMULE DÉJEUNER 19,90€

Lunch Formula

SALADE TIGNARDE OU PÂTES DU JOUR

Tignarde salad or Pasta of the day



+

DESSERT DU MOMENT

Dessert of the moment

+

CAFÉ

Coffee



ALBI

REFUGE





PASTA

PÂTES FRAÎCHES MAISON DU JOUR 17€

Homemade fresh pasta of the day

CAMPANIA 19€

Pâtes fraîches maison, sauce tomate San Marzano, zeste de citron, burrata

Homemade fresh pasta, San Marzano tomato sauce, lemon zest, burrata

GNOCCHI 21€

Courgette, citron, ricotta

Courgette, lemon, ricotta

RAGÙ ♥ 23€

Pâtes fraîches maison, n'duja (saucisse italienne piquante)
et bœuf mijotés dans une sauce tomate

*Homemade fresh pasta, n'duja (spicy Italian sausage)
and slow-cooked beef in tomato sauce*

SECONDI PIATTI

CARPACCIO DE BŒUF ♥ 23€

Roquette, parmesan et citron, frites, salade

Arugula, parmigiano and lemon, served with chips and salad

BURGER 26€

Bun boulanger, steak haché de bœuf, mayonnaise, tomates confites,
roquette, persillé de Tignes, frites et salade verte

*Baker's bun, beef patty, mayonnaise, confit tomatoes,
arugula, Persillé de Tignes cheese, chips and green salad*

VITELLO TONNATO ♥ 24€

Noix de veau grillée et cuite rosée, servie froide comme un carpaccio, velours de thon, câpres,
parmesan et noisettes du Piémont, servi avec une purée maison et une caponata

*Grilled veal loin cooked pink and served cold, carpaccio-style, tuna cream, capers, Parmigiano
and Piedmont hazelnuts, served with homemade mashed potatoes and caponata*

TARTARE DE TRUITE 23€

Aux agrumes, frites, salade

Citrus trout tartare, served with chips and salad

TAGLIATA D'ENTRECÔTE (≈280G) 33€

Entrecôte Black Angus juste snackée, servie avec purée maison et caponata

Black Angus rib steak, lightly seared, served with homemade mashed potatoes and caponata



ERTO

E ALPIN



PIZZAS

MARGHERITA 13€

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

REGINA 17€

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte,
champignons, jambon blanc, huile d'olive
*San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte,
mushrooms, ham, olive oil*

4 FORMAGGI 18€

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte,
gorgonzola, parmesan, Beaufort
*San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte,
gorgonzola, parmigiano, Beaufort cheese*

CALZONE 18€

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, ricotta,
jaune d'œuf, champignons, jambon blanc, roquette
*San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte,
ricotta, egg yolk, mushrooms, ham, arugula*

RUCOLA 21€

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte,
jambon cru San Daniele DOP, parmesan, roquette
*San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella,
San Daniele PDO cured ham, parmigiano, arugula*

ALBERTA 22€

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte,
parmesan, bresaola della Valtellina IGP, roquette
*San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte,
parmigiano, bresaola della Valtellina PGI, arugula*

CALABRESE 19€

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

DEL LAGO 21€

Base blanche, mozzarella fior di latte, truite, aneth, citron jaune
Cream base, fior di latte mozzarella, trout, dill and lemon

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

Un restaurant du Groupe Restoleil – RCS Annecy B 340 318 245 - PIZZAS DEF - E26 Création Graphique : studioanneolivieri.com - Impression : Kalistene.com

SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

BOÎTE CHAUDE DES ALPES 25€

Pommes de terre, jambon San Daniele DOP, salade verte
Alpine baked cheese box, potatoes, San Daniele ham PDO, green salad

FONDUE TRADITIONNELLE 27€

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Margériaz des Bauges et/ou Meule d'Alpage, Beaufort, Abondance AOP (Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2023), parfumée au vin blanc, servie avec salade verte / *Bread croutons to dip into a pot of melted Margériaz des Bauges and/or Alpine Meule, Beaufort and Abondance PDO cheeses (Silver Medal winner at the 2023 Concours Général Agricole de Paris), infused with white wine and served with green salad*

FONDUE TARTUFO 29€

Fondue traditionnelle parfumée à la crème de truffe d'été, servie avec salade verte
Traditional fondue flavoured with summer truffle cream, served with green salad

RACLETTE DE SAVOIE ♥ 30€

Fromage à raclette IGP (Médaille d'argent au concours général agricole de Paris 2025), servie avec son assiette de charcuteries (jambon cru, jambon blanc supérieur, pancetta, viande séchée des Alpes), pommes de terre vapeur / *IGP raclette cheese (silver medal winner at the 2025 Concours Général Agricole de Paris) served with cured meats platter (cured ham, ham, pancetta, local cured meat), steamed potatoes*

PIERRADE* 32€

Bœuf Black Angus et poulet Label Rouge, légumes grillés, frites
Black Angus beef and Label Rouge chicken, grilled vegetables, chips

DESSERTS

PANNA COTTA MYRTILLE 9€

Blueberry panna cotta

MOUSSE AU CHOCOLAT 10€

Chocolat Valrhona, noisettes du Piémont
Chocolate mousse with Valrhona chocolate and Piedmont hazelnuts

COUPE DE FRAISES FRAICHES AU SIROP & SORBET CITRON JAUNE 10€

Fresh strawberries in syrup with lemon sorbet

TIRAMISU AU CAFÉ ♥ 11€

Tiramisu coffee

GLACES

AFFOGATO ♥ 8€

Glace vanille, café expresso
Vanilla ice cream, espresso coffee

COUPE SAVOYARDE 10€

2 boules de sorbet citron, arrosées au Génépi 2 cl
2 scoops of lemon sorbet with Génépi 2 cl

COUPE GOURMANDE 11€

Glace vanille, brownie, sauce chocolat, crème en neige
Vanilla ice cream, brownie, chocolate sauce, whipped cream

COMPOSE TA COUPE 1 BOULE 4€ / 2 BOULES 7€

Fraise, citron, café, chocolat, vanille, framboise
Create your own ice cream : Strawberry, lemon, coffee, chocolate, vanilla, raspberry

EXTRA 2€

Crème en neige, sauce chocolat
Whipped cream, chocolate sauce