

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 Valdostaine	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	4,90	9,50
1664 Blanc	5,40	10,20
Brooklyn Defender IPA	5,40	10,20
♥ Bombardos Red Ale	5,50	10,50
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, sirop</i>		

BIÈRES BOUTEILLES

Bières de la brasserie du Mont Blanc

BLANCHE 33cl 4,7%	7,50
<i>Bière blanche haute fermentation, froment, coriandre et écorce d'orange</i>	
CRISTAL IPA 33cl 4,7%	7,50
<i>Une IPA ou India Pale Ale revisitée sans gluten</i>	
ROUSSE 33cl 6,5%	7,50
<i>Une bière Ambrée Spéciale aux trois malts et sans gluten</i>	
GÉNÉPI 33cl 5,9%	7,50
<i>La verte au génépi à haute fermentation et sans gluten</i>	

LES VINS AU VERRE

Wines by the glass

BLANC <i>White wine</i>	14cl
Chardonnay	
Alpine Vieilles Vignes AOP, J. Cavaillé	6,00
Chignin Bergeron AOP, Chemin des Bugnons, J. Cavaillé	8,00
Pinot Grigio IGT, Tenute Arnaces	7,00
♥ Petite Arvine, Vallée D'Aoste, Grosjean	9,50

ROUGE <i>Red wine</i>	14cl
Pinot, Cep Noir, Vieilles Vignes, J. 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
IGP Méditerranée, Octopus	7,00
Côtes de Provence AOP, Château Minuty Prestige	9,00
Côtes de Provence AOP, Minuty, Rosé Or	11,00

LES BULLES

<i>Sparkling wine</i>	14cl
Crémant de Savoie, J. Cavaillé	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, Chemin des Bugnons J. Cavaillé	22,00 39,00
Chardonnay, Alpine Vieilles Vignes AOP, J. Cavaillé	25,00
Allobrogie, Viognier IGP, Sébastien Tardy	26,00
Roussette AOP, Maison Blanche, Domaine Carrel	37,00

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, Cep Noir, Vieilles Vignes, J. Cavaillé	29,00
Mondeuse Cru Arbin AOC, Les Chemins de Lourdens	39,00

CÔTES-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
-------------------------------------	-------

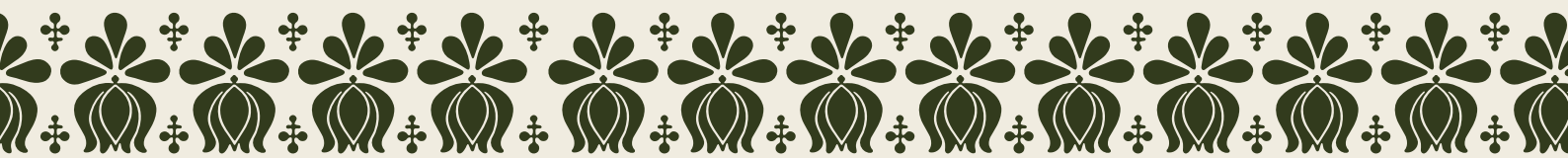
VINS ROSÉS *Rose wine*

50cl 75cl 150cl 300cl

CÔTES-DE-PROVENCE

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





LES GRANDS VINS

Fine wines

VINS ROUGES *Red wine*

75cl

BORDEAUX

Pauillac, Echo, Lynch Bages, 2020	330,00
Cotes de Bourg, Roc de Cambes, 2015	300,00
Margaux, Château les Baraillots, 2016	110,00
Saint Julien, Amiral de Beychevelle, 2018	160,00
Moulis, Château Moncaillou, 2017	100,00

BOURGOGNE

Aloxe Corton, Domaine Maillard, Vieilles Vignes, 2022	180,00
Gervy Chambertin, Harmand Geoffroy, 2021	200,00
Corton, La Vigne au Saint, Dom des Croix, 2017	290,00

CÔTES-DU-RHÔNE

Hermitage, Maison Bleue, 2015	300,00
-------------------------------	--------

ITALIE

Barbaresco, Pio Cesare, 2019	210,00
------------------------------	--------

VINS BLANCS *White wine*

75cl

CÔTES-DU-RHÔNE

Hermitage, Dom des Remezières, Cuvée Emilie, 2023	240,00
---	--------

BOURGOGNE

Chassagne-Montrachet, Famille Picard, Au Pied du Mont Chauve	200,00
Chablis Grand Cru, Séguinot-Bordet, Les Preuses, 2020	180,00



LES BULLES *Sparkling wine*

Crémant de Savoie, J. Cavaillé

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

♥ GREEN CHAUD	9,00
Chocolat chaud, Chartreuse 2cl, crème en neige / <i>Hot chocolate,</i> <i>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 / *Amaretto 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 E26 - Création Graphique : studioanneolivieri.com - Impression : Kalistene.com