Apéritifs

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

Bière Pression

	25 cl	*50 cl*
Poretti	5,20	10
1664 Blanc	5,50	10,50
Brooklyn Defender IPA	5,50	10,50
La Bête	6,00	11,00
Panaché	5,20	10,00
Monaco	5,20	10,00
Supp. Picon, Sirop *Extra Picon, syrup*	1,50	2,50
Bière du moment *Beer of the moment, ask our crew*	6,00	11,00

Bières Bouteilles

Brasserie du Mont-Blanc

Blanche 4,7° *33 cl*	8,00
Cristal IPA 4,7° *33 cl*	8,00
Rousse 6,5° *33 cl*	8,00
Génépi 5,9° *33 cl*	8,00

Bières Sans Alcool

without alcohol 33 cl

Perroni 0°	7
Big Mountain NANO IPA 0,5°	8

Vins Au Verre

Wines by the glass

Blanc *White wine*

	14cl
Chardonnay, Les Sommets, M. Cavaillé	6,50
♥ Chignin Bergeron, Fleur de Roussane, J. Perrier	9,00
Petite Arvine, Allobrogie IGP, Chemin de Morans, M. Cavaillé	9,50
Côte-du-Rhône AOP, Belleruche, M. Chapoutier	7,50
Pinot Grigio IGT, Récolte Précoce 9%, Famille Zonin	7,00
DOC Sicilia, Insolia, Domaine Feudo Del Principe	9,00

Rouge *Red wine*

	14cl
Pinot Rouge AOC, Cuvée Gastronomie, J. Perrier	6,50
Mondeuse AOC, Les Sommets, M. Cavaillé	8,50
Crozes-Hermitage AOC, Petite Ruche, M. Chapoutier	7,50
Barbera D'Alba DOC, Vini Gribaldi	9,00
Côtes-du-Rhône AOP, Belle Ruche, M. Chapoutier	7,00
♥ Dolcetto d'Alba DOC, Bera	9,50

Rosé *Rose wine*

	14cl
Domaine Segueirane, IGP Var	7,00
♥ Côtes de Provence AOP, Château Minuty Prestige	9,00
Côtes de Provence AOP, Rosé Or, Château Minuty	11,00

Bulles *Sparkling wine*

	14cl
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			
AOC Apremont, Les Sommets, Vieilles Vignes, Maison Cavaillé		29,00	
Chardonnay, Les Sommets, Maison Cavaillé	22,00	28,00	
Roussette AOP, Maison Blanche, Domaine Carrel		37,00	
♥ Chignin Bergeron, Fleur de Roussane, Jean Perrier	28,00	52,00	
Petite Arvine, Allobrogie IGP, Chemin de Morans, Maison Cavaillé		45,00	
CÔTE-DU-RHÔNE			
Côte-du-Rhône AOP, Belleruche, M. Chapoutier	17,50	30,00	55,00
Collines Rhodaniennes AOC, Viognier, Combes Pilates		35,00	
Crozes-Hermitage AOC, Petite Ruche, M. Chapoutier		55,00	110,00
Saint-Péray AOP, Domaine Durand		75,00	
Condrieu AOP, Pagus Luminis, Louis Chèze		92,00	
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	
Savigny les Beaune, Domaine du Prieure, 2022		100,00	
Santenay, Clos De Malte, Domaine Louis Jadot, 2020		120,00	
ITALIE			
Pinot Grigio IGT, Récolte Précoce 9%, Famille Zonin		29,00	
DOC Sicilia, Insolia, Domaine Feudo Del Principe		38,00	
Terre d'Abruzzo IGP, Chardonnay Gran Sasso		44,00	
Langhe DOC, Arneis		52,00	
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	

La Cave

Bottled wines

VINS ROUGES *Red wine*

	37,5cl	*75cl*	*150cl*
SAVOIE			
Gamay de Jongieux, Domaine Carrel		35,00	
Pinot Rouge AOC, Cuvée Gastronomie, Jean Perrier	16,00	28,00	
Mondeuse AOC, Les Sommets, Maison Cavaillé		39,00	
Persan, Les Chemins de Miolans, Maison Cavaillé (Bio)		57,00	
CÔTES-DU-RHÔNE			
Côtes-du-Rhône AOP, Belle Ruche,M. Chapoutier	17,50	29,00	55,00
Syravissante VDF, Louis Chèze		35,00	
Crozes-Hermitage AOP, Petite Ruche, M.Chapoutier	26,00	49,00	90,00
Saint-Joseph AOP, Cuvée Ro-Rée, Louis Chèze		68,00	150,00
Châteauneuf-du-Pape AOP, PIE VI,M. Chapoutier		95,00	180,00
Côte-Rôtie AOP, Cuvée Bellissima, Louis Chèze		150,00	290,00
Hermitage, Maison Bleue, 2015		300,00	
Cornas Aléofane, 2022		130,00	
BORDEAUX			
Pauillac, Echo, Lynch Bages, 2020		330,00	
Côtes de Bourg, Roc de Cambes, 2015		300,00	
Margaux, Château les Barraillots, 2016		110,00	
Saint Julien, Amiral de Beychevelle, 2017		160,00	
Moulis, Château Moncaillou, 2017		100,00	
BOURGOGNE			
Aloxe Corton, Domaine Maillard, Vieilles Vignes, 2022		180,00	
Gevrey-Chambertin, Harmand Geoffroy, 2021		200,00	
Corton, La Vigne au Saint, Dom des Croix, 2017		290,00	

La Cave

Bottled wines

VINS ROUGES *Red wine*

	37,5cl	75cl	150cl
ITALIE			
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Famille Zonin		30,00	
Primitivo di Manduria DOC, Stilio Villa		49,00	
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	
Barbaresco, Pio Cesare, 2019		210,00	
Barbaresco, Riserva Rabaja Bera, 2017		140,00	
Barolo Bera, 2020		110,00	
SUISSE			
Valais Cornalin AOC, Domaine Bonvin		80,00	

VINS ROSÉS *Rose wine*

	50cl	75cl	150cl	300cl
Côtes-de-Provence				
Domaine Segueirane, IGP var		28,00		
Château Minuty AOP, Prestige	32,00	39,00	80,00	180,00
Château Minuty AOP, Cuvée Or		60,00		

La Cave

Bottled wines

BULLES

	75 cl
Prosecco Brut, Riccadonna	29,00
♥ Moscato D'Asti DOCG, Bera	42,00

CHAMPAGNES

	75 cl	*150 cl*
Champagne Brut, Rémy Massin	65,00	125,00
Champagne Dom Perignon	280,00	

Les Digestifs

Limoncello *4 cl*	8,00
Amaretto *4 cl*	8,00
Bailey's *4 cl*	8,00
Get 27, Get 31 *4 cl*	8,00

♥ CAFÉ VALDÔTAINS *4 cl* 5,00

Ristreto Bombardino

CHARTREUSES

Chartreuse verte ou jaune *4 cl* 9,00

Chartreuse 9e centenaire, 1605 ou MOF *4 cl* 14,00

Chartreuse VEP verte ou jaune *4 cl* 22,00

Génépi des pères Chartreux *4 cl* 8,00

LA VALDOTAINE

Val d'Aoste 4 cl 9,00

Distillerie de montagne fondée en 1947 à Saint-Marcel, en Italie, alambics en cuivre, petites productions.

Mountain distillery founded in 1947 in Saint-Marcel, Italy, copper stills, small batches.

Grappa Grand Bouquet · Liqueur de miel

Liqueur de myrtille · Gentiane · Genepy della valle d'Aosta

Caffè

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

Latte

Noisette	3,20
Grand crème	5,20
Cappuccino	5,20
Matcha Latte	6,90
Chai Latte	6,90
Golden Latte	6,90
Ube Latte	6,90
Changement : *Lait d'avoine*	+1,00

Thé / infusion 4,50

Hot Gimber 7,00
Gimber *(concentré de gingembre)*,
feuilles de menthe, eau chaude
Gimber (ginger concentrate), mint leaves, hot water

Chocolat chaud	*Classic* 6,00	*Maxi* 11,00
Chocolat Viennois	*Classic* 7,00	*Maxi* 12,50
Vin Chaud 16 cl	*Classic* 7,50	*Maxi* 13,00

Mulled wine

♥ Green chaud 10,00
Chocolat chaud, Chartreuse 2 cl,
crème en neige / *Hot chocolate,*
Chartreuse, whipped cream

Spéciaux

Irish coffee *12 cl* 12,00
Whisky 2 cl, café, sucre de canne,
crème en neige / *Whisky 2 cl, coffee,*
cane sugar, whipped cream

Italian coffee *12 cl* 12,00
Amaretto 2 cl, café, sucre de canne,
crème en neige / *Amaretto 2 cl, coffee,*
cane sugar, whipped cream

Alpine coffee *12 cl* 12,00
Génépi 2 cl, café, sucre de canne,
crème en neige / *Génépi 2 cl, coffee,*
cane sugar, whipped cream

ALBERTO
REFUGE ALPIN

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Un restaurant du Groupe Restoleil – RCS Annecy B 340 318 245 - ALBERTO - VINS - H26/27 - Création Graphique : studioanneolivieri.com - Impression : Kalistene.com