

Restaurant L'ALPIN



LA CAVE À VIN

VIN DE SAVOIE

ROUGE 75 CL	
Mondeuse, 2018	22,00€
Gamay, 2018	24,00€
Pinot Noir, 2018	25,00€
BLANC 75 CL	
Jongieux, 2019	22,00€
Roussette, 2019	25,00€
Chignin-Bergeron, 2018	32,00€
ROSÉ 75 CL	
Jongieux	22,00€

VIN DE FRANCE

ROUGE 75 CL	
Côte du Rhône, 2018	22,00€
Côte de Bourg, 2018	24,00€
Brouilly, 2017	25,00€
Saint-Émilion, 2015	28,00€
Haut-Médoc, 2015	32,00€
BLANC 75 CL	
Gewurztraminer, 2017	25,00€
Pouilly Fumée, 2017	25,00€
Chablis, 2015	32,00€
ROSÉ 75 CL	
Rosé de Provence	24,00€

VERRE & CARAFE

ROUGE	
Merlot, 12cl	4,10€
Gamay, 12cl	6,40€
BLANC	
Viognier, 12cl	4,10€
Chardonnay, 12cl	6,40€
ROSÉ	
Saint-Firmin, 12cl	4,10€
PICHET 25 cl	10,00€
PICHET 50 cl	14,00€

Restaurant L'ALPIN



LES BOISSONS

BOISSONS FRAICHES

Sirop	2,00€
Diabolo	3,00€
Jus de Fruit, 30cl	2,90€
Jus de Tomate, 25cl	3,90€
Schweppes / Coca Cola / Ice Tea / Orangina 25cl	3,20€
Perrier, 33cl	3,20€
San Pellegrino, 1L	5,50€
Vittel, 1L	5,50€

BIÈRES

P R E S S I O N

Jupiler 25 / 33 / 50 cl	3,30 / 4,10 / 5,90€
Leffe 25 / 33 / 50 cl	3,90 / 4,90 / 7,50€
Leffe ruby 25 / 33 / 50 cl	4,20 / 5,30 / 7,90€
Picon 28cl	4,00€
Monaco	4,00€
Demi Sirop	4,00€

B O U T E I L L E S

Desperado 33cl	4,50€
Galibier 33cl	4,50€
Mont Blanc Blanche 33cl	4,50€
Chouffe 33cl	4,50€
Paix Dieu 33cl	4,50€

CHAMPAGNE & MOUSSEUX

Coupe tradition 10cl	5,90€
Coupe de Champagne 10cl	8,20€
Méthode tradition de Savoie 75cl	30,00€
Champagne 75cl	50,00€

DIGESTIF

L E S S H O T S

B52 (Cointreau, Baileys, Kahlua)	3,90€
L'Orgasme (Get, Baileys)	3,90€
Teq Paf, Génépi	3,90€
Le Maître (10 shots)	39,00€

L E S C L A S S I Q U E S

Génépi, Get, Baileys, Chartreuse (4cl)	4,90€
Limencello, Myrthe (4cl)	4,90€
Cognac, Vieux Rhum, Vieux Whisky	7,50€

Restaurant L'ALPIN

LES COCKTAILS



Tous à 8,50€

SPRITZ

Prosecco, aperol, perrier, orange

PINA COLADA

Rhum, lait de coco, ananas

CUBA LIBRE

Rhum, citron vert, coca cola

MARGHARITA

Tequila, cointreau, citron

TI PUNCH

Rhum blanc, citron vert, sucre de canne

BLUE LAGOON

Vodka, curaçao, jus de citron

GIN FIZZ

Gin, citron, sucre de canne, perrier

SEX ON THE BEACH

Vodka, pêche, ananas, cranberry

CAÏPIRINHA

Cachaça, sucre roux, citron vert

MOJITO / MOJITO FRAISE

Rhum, citron vert, menthe, perrier, sucre roux (sirop de fraise)

LE FLAVIE

Rhum, orange, ananas, grenadine

GÉNÉPI MULE

Génépi, citron vert, gingembre, limonade

L'ALPIN

Gin, Malibu, ananas, grenadine

LES SANS ALCOOLS

LE PETIT MONTAGNARD

Orangina, sirop de grenadine

5,50€

LES CARRETTES

Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise

6,50€

VIRGIN MOJITO

Limonade, citron vert, menthe

7,00€

Restaurant L'ALPIN



LES MENUS

MENUS

DUO DU JOUR (MIDI UNIQUEMENT)

Plat du jour + Dessert du jour

Dish of day + Today's dessert

15,50€

FORMULE «TOUT BUFFET» (MIDI UNIQUEMENT)

À volonté (Entrée-Plat-Dessert)

Restaurant buffet (Starters-Main Courses-Desserts)

19,90€

MENU ENFANT (-12 ans)

PLATS

Steack haché - Nuggets de Poulet - Spaghetti Bolognaise

DESSERTS

Glace - Fromage Blanc sucré - Compote

9,00€

LES ENTRÉES

SOUPE DU JOUR

Day's Soup

7,50€

ASSIETTE DE L'ALPIN

Charcuterie, fromage

Cold cuts and cheese

12,90€

SALADE DES «CARRETTES»

Salade, tomates, maïs, comté, poulet, crouton

Salad, tomatoes, corn, cheese, chicken, crust of bread

12,50€

SALADE SAVOYARDE

Salade, tomate, lardons, Beaufort et noix

Salad, tomatoes, bacon, Beaufort (cheese), walnut

14,50€

SALADE DE CHÈVRE CHAUD & MAGRET FUMÉ

Salade, légumes, toasts de chèvre au miel, magret

Salad, vegetables, hot goat's cheese and honey, magret (duck)

14,90€

Restaurant L'ALPIN



LES PLATS CHAUDS

CROQUE MONSIEUR, SALADE Pain de mie, jambon, fromage, salade <i>Croque monsieur with salad</i>	12,50€
OMELETTE NATURE <i>Omelette</i>	12,50€
OMELETTE LARDONS/FROMAGE <i>Omelette with bacon or cheese</i>	13,50€
ESCALOPE MILANAISE <i>Chicken milano</i>	14,90€
BURGER CLASSIC (180G) Salade, tomate, viande hachée, sauce burger, cheddar <i>Salade, tomatoes, fresh beef, burger sauce, cheddar</i>	15,50€
POISSON EN PAPILOTE <i>Fish in foil</i>	18,50€

LES VIANDES

STEACK HACHÉ <i>Minced meat</i>	12,50€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU (180G) <i>Steak tartar</i>	17,50€
TRAVERS DE PORC <i>Pork ribs</i>	18,50€
ENTRECÔTE (160G) <i>Rump steak</i>	19,00€
SOURIS D'AGNEAU AU THYM <i>Lamb mouse</i>	22,50€
CÔTE DE BOEUF (1KG) POUR 2 PERS <i>Prime rib</i>	48,00€/pers

LES ACCOMPAGNEMENTS

À VOUS DE CHOISIR

PÂTES - RIZ - FRITES - PETITES
POMMES DE TERRES - LÉGUMES -
SALADE

deux accompagnements maximum

Restaurant L'Alpin



LES PÂTES

SPAGHETTI CARBONNARA & OEUF <i>Pasta, bacon, egg</i>	13,90€
SPAGHETTI BOLOGNAISE <i>Pasta, tomato sauce, beef meat</i>	13,90€
LASAGNES AVEC SALADE <i>Lasagna with salad</i>	13,90€

LES SPÉCIALITÉS

TARTIFLETTE & SALADE <i>Pommes de terre, oignons, lardons, Reblochon Potatoes, onions, bacon, reblochon (cheese)</i>	15,50€
DIOTS DE SAVOIE & CROZETS <i>Savoie sauvage and savoie pasta with salad</i>	16,00€
BURGER SAVOYARD (180G) <i>Salade, tomate, viande hachée, sauce burger, reblochon, lard Salade, tomatoes, fresh beef, burger sauce, reblochon, bacon</i>	16,50€
BOÎTE CHAUDE <i>Pommes de terre, charcuterie Potatoes, cold cuts</i>	18,50€
REBLOCHONNADE <i>Pommes de terre, charcuterie et salade Potatoes, cold cuts and salad</i>	22,00€

À PARTAGER (MINIMUM 2 PERS)

FONDUE SAVOYARDE <i>Cheese Fondue (for 2 pers)</i>	17,50€/pers
FONDUE AUX CÈPES <i>Cheese Fondue with mushrooms (for 2 pers)</i>	19,50€/pers
RACLETTE <i>Raclette</i>	20,50€/pers
RACLETTE À L'AIL DES OURS <i>Garlic raclette</i>	24,50€/pers

Restaurant L'ALPIN



LES DESSERTS

FROMAGE BLANC SUCRÉ <i>Soft white chees with sugar</i>	4,50€
FROMAGE BLANC COULIS Myrtille ou framboise <i>Soft white cheese with raspberry and blueberry</i>	4,90€
ASSIETTE DE FROMAGE <i>Cheese plate</i>	6,00€
DESSERT DU JOUR <i>Today's dessert</i>	6,00€
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Chocolate mousse</i>	6,50€
TARTE AUX MYRTILLES <i>Blueberry pie</i>	7,00€
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE <i>Creme brulee</i>	7,00€
TARTE TATIN & GLACE VANILLE <i>Hot applepie with vanilla ice cream</i>	7,00€
NOUGAT GLACÉ <i>Frozen nougat</i>	7,50€
CAFÉ / TEA GOURMAND <i>Coffee or tea with a selection of sweet treats</i>	8,00€
GÉNÉPI GOURMAND <i>Génépi with a selection of sweet treats</i>	9,00€

NOS GLACES

COUPE COLONEL <i>Glace citron et Vodka</i>	9,00€
1 BOULE	2,50€
2 BOULES	3,50€
3 BOULES	4,50€

Parfums : vanille, fraise, pistache, chocolat, myrtille, citron, génépi
Flavours: vanilla, strawberry, pistachio, chocolate, blueberry, lemon, génépi

Restaurant L'ALPIN



LES BOISSONS CHAUDES



LES CLASSIQUES

Café espresso	2,10€
Café crème	2,50€
Décaféiné	2,50€
Double espresso	3,50€
Thé, infusion	3,20€
Chocolat chaud	3,50€
Café espresso	2,10€

LES SPÉCIFIQUES

Cappucino	4,50€
Café viennois	4,50€
Chocolat viennois	4,50€
Latte Machiato	4,90€

LES ALCOOLISÉS

Vin chaud	4,00€
Chocolat génépi	4,50€
Green chaud	
<i>Chocolat chaud, chartreuse</i>	5,00€
Grog	
<i>Rhum, jus de citron, sucre de canne</i>	8,00€
Irish Coffee	9,00€

BIENVENUE
À



RESTAURANT L'ALPIN
VALMEINIER 1800, FRANCE
04.79.59.25.45