

LES TERRASSES

BISTRO ALPIN

À PARTAGER EN TOUTE CONVIVIALITE
(STARTERS TO SHARE OR FOR YOURSELF...)

Houmous traditionnel aux pois Chiches,  Huile d'olive et graines de sésame torréfiées (Chickpeas hummus with olive oil and roasted sesame seeds)	15€
Tartine façon pain perdu salé, chutney de poire au Bleu de Bonneval  (Salted French toast with pear chutney and blue cheese)	22€
La planche de charcuteries des Montagnes et/ou Fromages (Cheese board or Ham board or Mix board)	26€
Potage du jour (Soup of the day)	14€
Fraîcheur de Truite fumée et pamplemousse rose (Smoked trout with grapefruit)	22€

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

NOS PLATS GOURMANDS AU FOUR À BRAISE

(OUR DELICIOUS MAIN COURSES COOKED IN CHARCOAL OVEN)

Burrata rôtie, douceur d'endive et noisettes torréfiées (Grilled Burrata with sweetness chicory and roasted hazelnuts) 	24€
Travers de porc laqué , sauce barbecue Maison (Pork ribs glazed, barbecue homemade sauce)	25€
Filet de Canette à la braise, et sauce griotte (Grilled Duck filet with cherry sauce)	23€
Entrecôte (250g) à la Braise et beurre noisette	29€
Andouillette de porc et veau de chez "Bobosse" grillée et sauce moutarde à l'ancienne (Grilled french sausage with pork and veal and mustard sauce)	22€
Œufs Meurettes à la Mondeuse Noire , oignons grelots, champignons de Paris et lard fumé (Meurette Eggs cooked in savoy red wine with Parisian mushrooms and crispy bacon)	22€
Filet de Bar, sauce vierge aux légumes (sea bass filet with olive oil sauce and vegetables)	28€
Burger cuit au four à braise , steak haché, oignons rouges, bacon, sauce barbecue maison et Abondance (Burger with beef steak, red onions, bacon, abundance cheese and homemade barbecue sauce)	26€
Le Tofu à l'huile de sésame grillé 	20€
(Tofu cooked with sesame oil)	

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

Salade César, croustillant de poulet, oeuf fermier, 26€
coeur de romaine et copeaux de parmesan
(Cesar Salad, sauteed chicken with free-range eggs and parmesan cheese)

Linguini à la Bolognaise ou 21€
Linguini au fromage de notre région
(Bolognese pasta or pasta with local cheese)

Pavé d'Agneau dans le gigot cuit à la braise, 28€
réduction aux Romarin
(Grilled Leg of lamb with rosemary sauce)

Fricot de légumes à l'oeuf parfait 16€
(vegetable with "perfect eggs")

TOUTES NOS VIANDES ET NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNES
DE PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON
(All our meat and fish dish are served with home made mashed
potatoes)

LES GARNITURES EN SUPPLEMENT

Bol de salade 6€
(Green salad)

Frites 6€
(French fries)

Poêlée de légumes 6€
(Pan fried vegetables)

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

NOTRE SELECTION POUR VOTRE APÉRITIF

LE “MUST DRINK” DE
L'ÉQUIPE

MOJITO DES ALPES REVISITÉ AU
GÉNÉPI
14€



NOS COCKTAILS

Mojito	14€
Moscow Mule	14€
Expresso Martini	15€

NOS VERRES DE VINS

Graves “Vimont” 2019 - blanc	8€
Chablis “La Sereine” - blanc	11€
Hautes côte de Nuits Lebrun - rouge	10€
Graves “Vimont” 2019 - rouge	9€
Côte de Provence “Grains de Glace”	8€

NOS COUPES

Crémant de Savoie	9€
Prosecco “Tenute Arnaces”	9€

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.