

- HÔTEL ALPAGA -
MEGÈVE

ONYX

BISTROT SAVOYARD



- MENU -
FR

LES FORMULES

DISPONIBLE DE 12H A 15H ET DE 19H A 22H

Entrée, Plat, Dessert 44 €

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 39 €

Chaque jour, le chef remplit son panier des produits du marché et vous propose des suggestions sur l'ardoise.

Entrée du moment 14€

Plat du moment 25€

Dessert du moment 14€

ENTRÉES

Salade estivale croquante
Ardoise de Charcuterie de Savoie
Rillettes de poissons d'eaux douces
Tomate cœur de bœuf, mozzarella et roquette
Entrée du moment

PLATS

Filet de Truite de Savoie, sauce aromates
Poisson du moment
Assiette de légumes de saison
Suprême de volaille fermière, jus au serpolet
Viande du moment

DESSERTS

Sélection de fromages régionaux
Mont Blanc myrtille
Fondant au chocolat, cerise et menthe
Coupe de Glaces et Sorbet
Café Gourmand
Dessert du moment

TRADITIONS

Foie gras mi-cuit, Chutney de melon 20 €
Conchiglioni au caviar d'aubergine Sauce arrabiata 18 €/25 €
Filet de bœuf sauce Mondeuse 40 €

À PARTAGER

Pièce de bœuf 12 €/100g
Cote de cochon de Savoie 60 €
Jarret de veau 60 €

ACCOMPAGNEMENTS

Frites, salade verte, écrasé de pomme de terre, polenta moelleuse, cocotte de légumes, ratatouille

Supplément 2^e garniture : 6€

LE CHEF ANTHONY BISQUERRA ET SES EQUIPES VOUS
SOUHAIENT UN BON APPETIT

Prix net et service compris – Viande d'origine française



- HÔTEL ALPAGA -
MEGÈVE

ONYX

BISTROT SAVOYARD



- MENU -
EN

LES FORMULES

FROM 12PM TO 3PM AND FROM 7PM TO 10PM

Starter, Main, Dessert 44 €

Starter-Main or Main-Dessert 39 €

Every day, our chef fills his hamper with seasonal products and presents suggestions on the black board.

Starter 14 €

Main course 25 €

Dessert 14 €

STARTERS

Summer crispy salad
Savoy cured meat board and pickles
Rillettes of local fish
Starter of the moment

MAIN COURSES

Trout filet from Savoie, aromatics sauce
Fish of the moment
All about vegetables
Chicken breast, thyme juice
Meat of the moment

DESSERTS

Selection of local cheeses
Mont Blanc with blueberry
Smooth chocolate cake, cherry and mint
Sorbets / Ice-cream
Coffee "Gourmand"
Dessert of the moment

TRADITIONS

Half-cooked Foie gras, 20 €
Melon chutney

Conchiglioni with egg plant caviar,
Arriabiata sauce 18 €/25 €

Beef filet, Mondeuse sauce 40 €

TO SHARE

Piece of beef 12 €/100gr
Local Pork shop 60 €
Veal shank 60 €

SIDE DISHES

French fries, green salad, mashed potatoes, creamy polenta, vegetables, ratatouille.

Extra side dish: 6€

THE CHEF ANTHONY BISQUERRA AND HIS TEAM
WISH YOU "BON APPETIT"



- HÔTEL ALPAGA -
MEGÈVE

ONYX



- MENU -
FR

MENU ENFANT

LES FORMULES

Plat & Dessert
21 €

Entrée, Plat & Dessert
26 €

ENTRÉES

Salade de tomates et mozzarella ou charcuterie

PLATS

Poisson ou Viande du Jour
Penne (sauce tomate, pesto, bolognaise, carbonara ou truite)

DESSERTS

Glaces & sorbets
Salade fruit frais
Moelleux au chocolat



Prix net et service compris, Viande d'origine française



- HÔTEL ALPAGA -
MEGÈVE

ONYX



- MENU -
EN

CHILDREN'S MENU

LES FORMULES

Main & Dessert
21 €

Starter, Main & Dessert
26 €

STARTERS

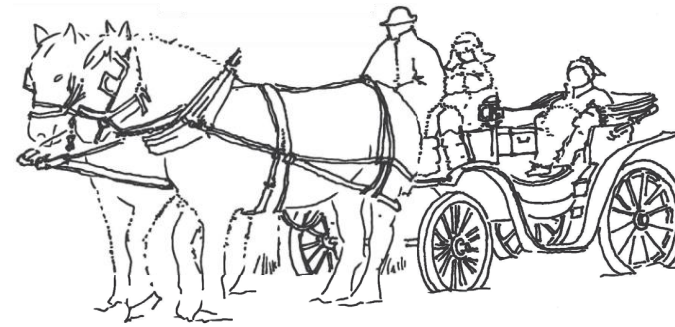
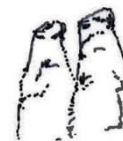
Tomatoes and mozzarella or cured meat board

MAINS

Fish or Meat of the day
Penne (tomato, pesto, bolognaise, carbonara or trout sauce)

DESSERTS

Ice-cream, Sorbet
Fresh fruit salad
Chocolate fondant



Net prices and service included, French meats



- HÔTEL ALPAGA -
MEGÈVE

ONYX



- MENU -
FR

MENU ENFANT

LES FORMULES

Plat & Dessert
21 €

Entrée, Plat & Dessert
26 €

ENTRÉES

Salade de tomates et mozzarella ou charcuterie

PLATS

Poisson ou Viande du Jour
Penne (sauce tomate, pesto, bolognaise, carbonara ou truite)

DESSERTS

Glaces & sorbets
Salade de fruits frais
Moelleux au chocolat



Prix net et service compris – Viande d'origine française

- HÔTEL ALPAGA -
MEGÈVE

ONYX



- MENU -
EN

CHILDREN'S MENU

LES FORMULES

Main & Dessert
21 €

Starter, Main & Dessert
26 €

STARTERS

Tomatoes and mozzarella or cured meat board

MAINS

Fish or Meat of the day
Penne (tomato, pesto, bolognaise, carbonara or trout sauce)

DESSERTS

Ice-Cream, Sorbet
Fresh fruits salad
Chocolate fondant



Net prices and service included – French meats