

- HÔTEL ALPAGA -
MEGÈVE

ONYX

BISTROT SAVOYARD



- MENU -
FR

LES FORMULES

DISPONIBLE DE 12H A 14H30 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 14 €

Plat 27 €

Dessert 14 €

ENTRÉES

Salade estivale croquante

Ardoise de Charcuterie de Savoie

Rillettes de poissons d'eaux douces

Tomates anciennes, tomme blanche et roquette

Entrée du moment

PLATS

Filet de truite, sauce aromates au serpolet

Poisson du moment

Assiette de légumes de saison

Suprême de volaille fermière, jus à la sarriette

Viande du moment

DESSERTS

Sélection de fromages régionaux

Mille-feuilles aux fruits rouges

Fondant au chocolat, cerise et menthe

Coupe de Glaces et Sorbet

Café Gourmand

Dessert du moment

TRADITIONS

Jambon blanc truffé	16 €
Foie gras mi-cuit,	20 €
Chutney de melon	
Risotto d'épeautre aux légumes	28 €
Risotto d'épeautre aux girolles et basilic	34 €

À PARTAGER

Pièce de bœuf	16 €/100 g
Cote de cochon de Savoie	500g/ 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
SOUHAITENT UN BON APPÉTIT



- HÔTEL ALPAGA -
MEGÈVE

ONYX

BISTROT SAVOYARD



- MENU -
EN

LES FORMULES

FROM 12PM TO 2:30PM 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 27 €

Dessert 14 €

STARTERS

Summer crispy salad
Savoy cured meat board and pickles
Rillettes of local fish
Tomatoes and white tome cheese with rocket salad
Starter of the moment

MAIN COURSES

Trout filet, aromatics sauce with local thyme
Fish of the moment
All about vegetables
Chicken breast, savory juice
Meat of the moment

DESSERTS

Selection of local cheeses
Red fruits "Mille-feuilles"
Smooth chocolate cake, cherry and mint
Sorbets / Ice-cream
Coffee "Gourmand"
Dessert of the moment

TRADITIONS

Truffle white ham	16 €
Half-cooked Foie gras,	20 €
Melon chutney	
Spelt risotto with vegetable	28 €
Spelt risotto with girolles and basil	34 €

TO SHARE

Piece of beef	16 €/100g
Local Pork shop 500gr	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

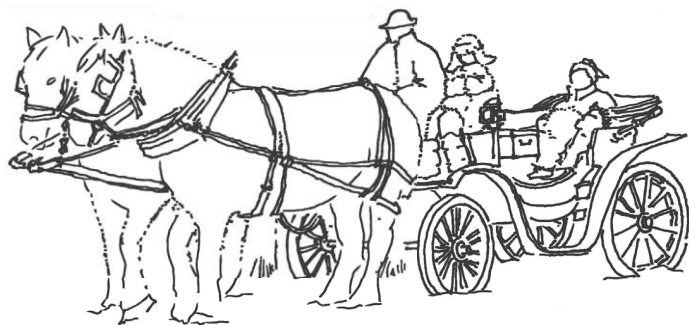
Salade de tomates ou charcuterie

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, Viandes d'origine française



- HÔTEL ALPAGA -
MEGÈVE

ONYX



- MENU -
EN

CHILDREN'S MENU

LES FORMULES

Main & Dessert
21 €

Starter, Main & Dessert
26 €

STARTERS

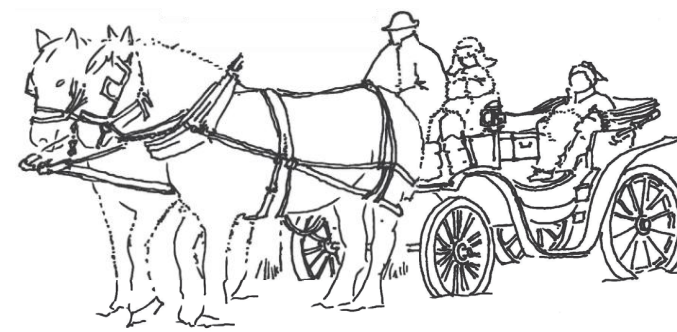
Tomatoes salad and or cured meat board

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 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 – Viandes d'origine française

- HÔTEL ALPAGA -
MEGÈVE

ONYX



- MENU -
EN

CHILDREN'S MENU

LES FORMULES

Main & Dessert
21 €

Starter, Main & Dessert
26 €

STARTERS

Tomatoes salad 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