

le bistrot

de l'Alpaga

À PARTAGER

La planche de salaisons de la Maison Baud, pickles de légumes de saison	30 €
La planche de fromages de Savoie	30 €
La planche mixte savoyarde : charcuteries de la Maison Baud et fromages de la région	30 €
La planche apéritive : houmous et ses tuiles croquantes, frites de panisse, tempura de légumes et crème d'artichaut aux amandes et parmesan	35 €

ENTRÉES

Ceviche d'omble chevalier, tout en fraîcheur	25 €
Vitello tonnato, veau du massif de la Chartreuse, sauce tonnato, câpres et roquette	28 €
✧✧ Tomates en textures	22 €
Abricot rôti, miel de Sébastien Pugnât et chèvre de la Gliaméry	26 €
Melon frais, stracciatella, huile d'olive infusée à la verveine, jambon affiné de la Maison Baud	27 €

PLATS

Poisson de mer, fine ratatouille	39 €
✧✧ Poisson d'eau douce, fabacées, menthe, huile de bergamote et sarrasin	42 €
Raviole d'aubergine et légumes du soleil (v)	36 €
Poitrine de cochon fermier confite, piperade et sauce aux herbes	39 €
Onglet de bœuf, pommes de terre nouvelles écrasées et sauce Béarnaise	45 €
Côte de veau en basse température, polenta crémeuse, condiment tomate, jus corsé au thym	42 €

CHARIOT DE DESSERTS

La douceur	10 €
La dégustation de 3	25 €

POUR LES PETITS RANDONNEURS

Tomate, mozzarella, basilic <i>ou</i> Melon, jambon	12 €
Tenders de poulet et frites Maison <i>ou</i> Pâte jambon et fromage <i>ou</i> Cromesquis de poisson, légumes	20 €
Fondant au chocolat noir, glace caramel au beurre de montagne <i>ou</i> Tarte fine aux pommes	10 €

✧✧ Notre sélection bien-être

Prix nets en euros, taxes et service inclus. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Toutes nos viandes sont d'origine française.