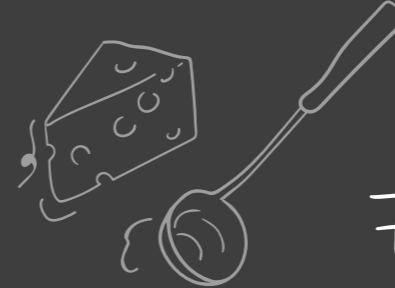


Salades

	petite	grande
SALADE DAUPHINOISE	12€	17€
Salade, tomate, jambon sec de Savoie, ravioles du Dauphiné poêlées, graines de courge, tomates séchées, noix.		
SALADE FRAÎCHEUR	12€	17€
Salade, tomate, orange, pamplemousse, avocat, toast de chèvre fouetté ciboulette, graines de sésame toastées.		
SALADE LANDAISE	12€	17€
Salade, tomate, magret fumé, gésiers, haricots verts, noix.		



Fromages et desserts maison

ASSIETTE DE FROMAGES	7€
Beaufort, bleu du Vercors et Saint-Marcellin.	
FROMAGE BLANC	7€
Miel et noix ou coulis de fruits rouges ou crème.	
CRÈME BRÛLÉE À LA CITRONNELLE	7€
Option flambage au Limoncello +2€	
CARPACCIO D'ANANAS sirop miel et piment d'Espelette, glace coco.....	7€
CHEESECAKE AUX AGRUMES coulis de fruits exotiques.....	7€
FONDANT AU CHOCOLAT et sa boule de glace vanille.....	8€
TARTELETTE AUX MYRTILLES	8€
CAFÉ/THÉ GOURMAND	9€
BOULE DE GLACE au choix avec votre dessert.....	2€
Demandez la carte des glaces à votre serveur.	

Entrées

ESCARGOTS DE BOURGOGNE au beurre persillé.....	les 6 11€	les 12 16€
PLANCHE DE CHARCUTERIE	14€	
Jambon sec de Savoie, coppa, rosette, pâté en croûte.		
PLANCHE MIXTE	18€	
Jambon sec de Savoie, saucisson, chorizo, pâté en croûte, beaufort, bleu du Vercors, Saint-Marcellin.		
CARPACCIO DE BŒUF sauce au pesto.....	12€	
CARPACCIO DE SAUMON à l'huile de noix, citron vert et gingembre.....	14€	

Pasta

RAVIOLES	
BLEU DU VERCORS et tomates fraîches.....	16€
CHORIZO	16€
CÈPES avec jambon sec de Savoie et tomates séchées.....	18€
TARTIFLETTE avec crème, lardons, reblochon.....	18€
PASTA sauce du moment.....	14€

Plats

Tous nos plats sont accompagnés de frites, légumes ou salade verte.

TARTARE DE BŒUF	19€
Boucher Charolais 180g coupé au couteau et ses condiments (câpres, cornichons, échalotes, persil, jaune d'œuf).	
DOUBLE CARPACCIO DE BŒUF sauce au pesto.....	18€
DOUBLE CARPACCIO DE SAUMON	22€
Huile de noix, citron vert et gingembre.	
PIÈCE DU BOUCHER (220 g).....	21€
Sauce cèpes ou au poivre ou beurre maître d'hôtel	
TRUITE ENTIÈRE MEUNIÈRE AUX AMANDES	21€



Burgers

Tous nos burgers sont servis avec frites et salade.

CHEESEBURGER	15€
Pain maison, steak haché boucher, confit d'oignons, cheddar, sauce burger.	
SMOCKEY BACON BURGER	17€
Pain maison, steak haché boucher, confit d'oignons, bacon, reblochon, sauce barbecue.	
CANCÛN BURGER	17€
Pain maison, filet de poulet, chorizo, guacamole, Saint-Marcellin.	
VEGGIE BURGER	17€
Pain maison, galette de légumes, steak de soja, oignons confits, sauce curry.	

Spécialités montagnardes

TARTIFLETTE/TARTIBLEU/TARTICHÈVRE/TARTIMARCELLIN	20€
Avec salade verte	
BOÎTE CHAUDE AU CRÉMEUX DU JURA	26€
Servie avec pommes de terre en robe des champs, jambon sec de Savoie et salade verte.	
RACLETTES (minimum 2 personnes)	
Fromage à raclette (250 g/pers), pommes de terre en robe des champs, salade et charcuterie.	
À L'ANCIENNE	23€/pers.
AU FROMAGE FUMÉ	26€/pers.
250 g de romage supplémentaire..... 14€	
FONDUES AU FROMAGE (minimum 2 personnes, 250 g/pers.).....	
Servies avec salade verte.	
SAVOYARDE	20€/pers.
Comté, beaufort, meule de Savoie.	
AUX CÈPES	22€/pers.
Savoysarde + cèpes.	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	8€
COUVERT SUPPLÉMENTAIRE	6€



Prix nets en euros - Taxes et service compris
Liste des produits allergènes disponible sur demande

Menu des Lutins

Jusqu'à 12 ans

13€

SIROP À L'EAU OU LIMONADE OU JUS D'ORANGE

TARTIFLETTE OU PASTA OU JAMBON BLANC-FRITES
OU NUGGETS DE POULET-FRITES OU STEAK HACHÉ-FRITES

POM'POTES OU SALADE DE FRUITS OU << MR FREEZE >>

Menu de l'Alpette

32€

CARPACCIO DE BŒUF sauce pesto
OU 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE
OU PETITE SALADE AU CHOIX

PIÈCE DU BOUCHER sauce cèpes ou poivre ou beurre maître d'hôtel
OU TRUITE ENTIÈRE MEUNIÈRE AUX AMANDES

DESSERT À LA CARTE AU CHOIX
(sauf café gourmand)





Salads

	small	large
SALAD FROM DAUPHINÉ	12€	17€
Salad, tomato, dried ham from Savoie, pan-fried ravioles from Dauphiné, pumpkin seeds, dried tomatoes, nuts.		
FRESHNESS SALAD	12€	17€
Salad, tomato, orange, grapefruit, avocado, chives whipped goat cheese toast, toasted sesame seeds.		
SALAD FROM LANDES	12€	17€
Salad, tomato, smoked duck breast, gizzards, green beans, nuts.		

Starters

SNAILS FROM BOURGOGNE with parsley butter.....	the 6 11€	the 12.... 16€
DELICATESSEN MEATS	14€	
Dried ham from Savoie, coppa, rosette, pâté en croûte.		
MIXED PLATTER	18€	
Savoy dried ham, dried sausage, chorizo, farmhouse terrine, beaufort, bleu du Vercors, Saint-Marcellin.		
BEEF CARPACCIO pesto sauce.....	12€	
SALMON CARPACCIO with walnut oil, lime and ginger.....	14€	

Pasta

RAVIOLES	
CHEESE: Bleu du Vercors, nuts and fresh tomatoes.....	16€
CHORIZO	16€
CEPS with dried ham from Savoie and dried tomatoes.....	18€
TARTIFLETTE with cream, lardons, onions, reblochon cheese.....	18€
PASTA sauce of the moment.....	14€

Main courses

All our main courses are served with fries, vegetables or green salad.

BEEF TARTAR	19€
Charolais butcher 180 g cut with a knife and its condiments (capers, pickles, shallots, parsley, egg yolk).	
DOUBLE BEEF CARPACCIO pesto sauce.....	18€
DOUBLE SALMON CARPACCIO	22€
Walnut oil, lime and ginger.	
BUTCHER'S PIECE (220 g).....	21€
porcini mushroom sauce or pepper sauce or « maître d'hôtel butter »	
WHOLE TROUT MEUNIÈRE STYLE WITH ALMONDS	21€



Cheeses and homemade desserts

CHEESE PLATE	7€
Cheeses: Beaufort, Bleu du Vercors and Saint-Marcellin.	
COTTAGE CHEESE	7€
Honey and nuts or red fruit coulis or cream.	
LEMONGRASS « CRÈME BRÛLÉE »	7€
Flambé with limoncello.....	
PINEAPPLE CARPACCIO , honey and Espelette pepper, coconut ice cream.....	7€
CITRUS CHEESECAKE exotic fruit coulis.....	7€
CHOCOLATE FONDANT and its vanilla ice cream.....	8€
BLUEBERRY TARTLET	8€
COFFEE/TEA GOURMAND	9€
ICE CREAM BALL of your choice with your dessert.....	2€
Ask your server for our ice cream menu.	

Burgers

All our burgers are served with fries and green salad.

CHEESEBURGER	15€
Homemade bun, ground beef, candied onions, cheddar cheese, burger sauce.	
SMOCKEY BACON BURGER	17€
Homemade bun, ground beef, candied onions, bacon, reblochon cheese, barbecue sauce.	
CANCÛN BURGER	17€
Homemade bun, chicken fillet, chorizo, guacamole, Saint-Marcellin cheese.	
VEGGIE BURGER	17€
Homemade bun, vegetable pancake, soy steak, candied onions, curry sauce.	

Mountain specialties

TARTIFLETTE/TARTIBLEU/TARTICHÈVRE/TARTIMARCELLIN	20€
With green salad	
HOT BOX WITH MELTED JURA CHEESE	26€
Served with potatoes in their field robes, ham from Savoie and green salad.	
RACLETTE (minimum 2 people)	
Raclette cheese (250 g/pers), potatoes in their field robes, green salad and delicatessen meats.	
OLD-FASHIONED	23€/pers.
SMOKED CHEESE RACLETTE	26€/pers.
The extra 250 g of cheese.....	14€
CHEESE FONDUES WITH CHEESE (minimum 2 people, 250 g/pers.)	
Served with green salad	
SAVOYARD	20€/pers.
Cheeses: comté, beaufort, meule de Savoie.	
CEPS	22€/pers.
Savoyard + ceps.	
COLD CUTS PLATE	8€
ADDITIONAL PERSON	6€

Leprechaun's menu

13€

(up to 12 years old)

WATER SYRUP OR LIMONADE OR ORANGE JUICE
 TARTIFLETTE OR PASTA OR CHICKEN NUGGETS-FRENCH FRIES
 OR GROUND BEEF-FRIES OR HAM-FRENCH FRIES
 POM'POTES OR FRESH FRUIT SALAD OR « MR FREEZE »

Alpette's menu

32€

BEEF CARPACCIO pesto sauce
 OR 6 SNAILS FROM BOURGOGNE with parsley butter
 OR YOUR CHOICE OF SMALL SALAD
 GRILLED BUTCHER'S PIECE porcini mushroom sauce or pepper sauce
 or « maître d'hôtel butter »
 OR WHOLE TROUT WITH ALMONDS
 YOUR CHOICE OF DESSERT
 (except café gourmand)



Net prices in euros - Taxes et service included
List of allergens is available upon request

