

Restaurant Club Alpina



Carte
Déjeuner

Nos assiettes express 17,00 €

Filet de Fusilier (poisson) rôti au beurre blanc

Fillet of Fusilier (fish) roasted with white butter

Riz créole / Creole rice

Petite salade mixte / Mixed salad

ou / or

Travers de Porc caramélisés, sauce BBQ

Caramelized pork (ribs) with BBQ sauce

Frites / French fries

Petite salade mixte / Mixed salad

Menu « Petit Loup » 9,00 €

(Enfant - 12 ans / Child under 12 years of age)

Nuggets de volaille et frites

Chicken nuggets and French fries

ou / or

Steak haché et frites

Minced beef and French fries

ou / or

Jambon blanc et frites

White ham and French fries

Yaourt ou coupe glacée

Yogurt or iced cup

« *Menus skieur* » 19 €

Entrée et plat / Starter and main course

Terrine d'Oie aux girolles

Goose terrine with chanterelles mushrooms

Potée Savoyarde / Meat and vegetable stew

(Diots et pormoniers de Savoie, poitrine et palette de porc, choux, pommes de terre, carottes, navets)

(with local sausages, shoulder of pork, belly of pork, potatoes, cabbage, carrots and turnips)

OU / OR

Plat et dessert / Main course and dessert

Potée Savoyarde / Meat and vegetable stew

(Diots et pormoniers de Savoie, poitrine et palette de porc, choux, pommes de terre, carottes, navets)

(with local sausages, shoulder of pork, belly of pork, potatoes, cabbage, carrots and turnips)

Gourmandise du chef / Dessert of the day

Nos Menus 26,00 €

Gratinée a l'Oignons
Onion gratin (soap)

ou / or

Tartine de chèvre chaud rôti au miel , salade mélangée
Salad with warm goat's cheese on toast and with honey

ou / or

Terrine de Savoie aux Cèpes avec un chutney d'oignons rouges au génépy
Terrine of Savoy with Ceps served with a red onions chutney and génépi

ou / or

Cassolette de 6 escargots de Bourgogne au beurre persillé
6 Burgundy snails in parsley butter

ou/or

Nos 4 huîtres « Fine de Claire n° 3 » (selon arrivage)
4 « Fine de Claire n° 3 » oysters (according to availability)

Filet de Dorade, sauce Vierge (huile d'olive, tomates, oignons) et ses petits légumes
Sea bream fillet with sauce vierge (oil of olives, tomatoes, onion) and végétales

ou / or

Pavé de Bœuf, sauce Gamay et ses petits légumes
Thick beef steack in red wine sauce

ou / or

Escalope de Poulet a la creme de Girolles et ses petits légumes
Chicken breast with cremy chanterelles and végétales

Gourmandise du Chef
Dessert of the day

ou / or

Fromage blanc à la crème
Fresh cream cheese

ou / or

Nougat glacé maison au coulis de framboise
Iced nougat (a frozen dessert with candied fruits and whipped cream) with raspberry sauce

Déjeuner rapide / Snack

Frites / <i>French fries</i> – 220gr.	6,00€
Omelette nature, frites et salade verte / <i>Plain omelette, french fries and green salad</i>	11,00€
Omelette Savoyarde (pommes de terre, lardons), frites et salade verte <i>Savoy-style omelette with potatoes and lardons, french fries and green salad</i>	14,00€
Omelette aux girolles, frites et salade verte <i>Omelette with Chanterelle mushrooms, French fries and green salad</i>	17,00€
Omelette au fromage, frites et salade verte / <i>Cheese omelette, french fries and green salad</i>	15,00€

Hamburgers / Hamburgers

Hamburger Maison , frites et salade verte <i>Home made hamburger, French fries and green salad</i>	16,00€
Cheeseburger Savoyard Maison au Reblochon, frites et salade verte <i>Home made cheeseburger with Reblochon, French fries and green salad</i>	18,00€
Cheeseburger Montagnard Maison à la Raclette, frites et salade verte <i>Home made cheeseburger with Raclette, French fries and green salad</i>	18,00€

La Soupière / The soup tureen

Petite marmite des montagnards (soupe de légumes frais) / <i>Fresh légumes soup</i>	10,00€
---	--------

Les Entrées / Starters

Terrine d'Oie aux Girolles / <i>Goose terrine with chanterelles mushrooms</i>	12,00€
Assiette des bûcherons (jambon du pays, coppa, pancetta, saucisson, terrine) <i>Assortment of cold, cooked and cured meats, dry sausage and Goose terrine</i>	15,00€
Escargots de Bourgogne au beurre persillées <i>Burgundy snails in parsley butter</i>	Les Six (6) 9,00€ La Douzaine (12) 17,00€
Gravelax de Saumon et sa petite sauce Norvégienne <i>Salmon Gravelax and Norwegian sauce</i>	16,00€

Les Salades / The Salads

Salade verte / Green salad	6,00€
Salade Alpina (Salade verte, tomates, fromage, croûtons, lardons, pommes de terre, œuf) "Alpina salad" (Green salad, tomatoes, cheese, crouton, lardoons, warm potatoes, egg)	14,00€
Salade de Chèvre chaud roti au miel, lardons et pignons de pins Warm goat cheese salad with honey, lardoons and pine nuts	15,00€
Tartine de Reblochon chaud sur son lit de salade, au miel, lardons et pignons de pins Hot Reblochon bread on her bed of salad with honey, lardoons and pine nuts	15,00€
Salade façon Niçoise (haricots vert, maïs, miette de thon, tomates ; œuf, olives, poivrons, pomme de terre) Niçoise salad (green beans, corn, tuna, tomatoes, egg, pepper, potatoes)	15,00€

Les Poissons / Fishes

Filet de fusilier rôti au beurre blanc et ses petits légumes Fillet of Fusilier (fish) roasted with white butter	18,00€
Filet d'Ombre de Fontaine « belle meunière » / Noble lake fish « Meunière »	25,00€

Les Viandes / Meats

(toutes nos viandes proviennent de France, Allemagne , Irlande)

Travers de Porc caramélisés, sauce BBQ / Caramelized pork (ribs), BBQ sauce	18,00€
Pavé de bœuf au beurre maître d'hôtel / Thick beef steak with parsley butter	19,00€
Pavé de bœuf sauce aux 5 baies / Thick beef steak with 5 berries sauce (pepper)	22,00€
Côtes d'agneau aux senteurs de Provence (3 côtes) / Lamb chops with Provence herbs (3 chops)	24,00€
Tartare de bœuf (180g), ses frites, sa salade verte/ Steak tartar 180g (raw minced steak), French fries	20,00€

Les Fromages / Cheeses

Fromage blanc à la crème / Fresh cream cheese	7,00€
Fromage blanc au coulis de framboises / Fresh cream cheese with raspberry sauce	7,00€
Assiette des « Montagnards » (Reblochon, Gruyère de Savoie, Brie, Tome de Savoie) Assortment of local cheese	10,00€

Les Desserts / The Desserts

Gourmandise du chef / Dessert of the day	7,00€
Nougat glacé et son coulis de framboises / Iced nougat with raspberry sauce	9,00€
Crème brûlée à la vanille Bourbon / Crème brûlée (caramelized custard cream with brown sugar)	9,00€
Fondant chaud au chocolat / « Fondant » (warm soft chocolate cake) (10mn)	9,00€
Café Gourmand / Gourmet desserts with a coffee or a tea	10,00€

Les Glaces sans Alcool / Ice-cream (no alcohol)

Parfums / **Flavour :**

Vanille, Caramel, Chocolat, Noisette, Poire, Passion, Framboise, Cassis, Café, Fraise, Citron, Menthe chocolat, Génepy, Rhum raisins, Pistache.

Baby Coupe : 2 parfums au choix, chantilly	4,80€
Maxi Coupe : 3 parfums au choix, chantilly	5,80€
Coupe Alpina : Glaces caramel, vanille, chantilly	7,20€
Péché Mignon : Glaces vanille, noisette, nappé caramel	7,20€
Dame Blanche : Glace vanille, chocolat fondu, chantilly	8,90€
Pêche Melba : Glace vanille, pêche, coulis de framboise, chantilly	9,50€
Poire Belle Hélène : Glaces vanille, poire, chocolat fondu, chantilly	9,50€
Marina : Sorbets passion, framboise et cassis, nappé coulis de framboise, chantilly	9,50€
Café Liégeois ou Chocolat Liégeois	9,50€
Banana Split : Glaces vanille, fraise, chocolat, banane, chocolat fondu, chantilly	10,50€
Coupe Junior : Glaces vanille, noisette et chocolat, crème de marrons, meringues, chantilly, amandes grillées	10,50€

Les Glaces avec Alcool / Ice-cream (with alcohol)

After Eight : Glace menthe, Bailey's	10,90€
Colonel : Sorbet citron, Vodka	10,90€
Coupe William's : Sorbet poire et poire william's	10,90€
Coupe des Alpines : Glace génepy et génepy	10,90€
Coupe Fraîche : Glace menthe et Jet 27	10,90€
Coupe Antillaise : Glaces vanille et rhum raisins, rhum brun	10,90€
Coupe Alaska : Glace vanille et Chartreuse verte	11,90€
Coupe Délice : Glaces vanille, chocolat et noisette, meringues, whisky, chocolat fondu, chantilly	11,90€
Coupe Fringale : Sorbet poire, crème de marrons, eau de vie poire, meringues, chantilly	11,90€