

ALPINE LOUNGE RESTAURANT

Nos Entrées Maison

Our Homemade Starters

	€
Velouté de topinambours truffé Jerusalem artichoke soup some truffle peelings	13
Beignets de courgettes feta, menthe Zucchini fritters feta cheese, mint leaves	10
Escargots de Bourgogne au beurre persillé (6 / 12 pièces) Escargots of Burgundy with parsley butter (6 / 12 pieces)	9 / 17
Terrine de foie gras maison et son chutney pomme aux épices Homemade terrine of duck foie gras with spiced apple chutney	14
Ardoise mixte sélection de charcuteries et fromages affinés Mixed board of cured meats and aged cheeses	19
Calamars frits sauce tartare Deep-fried calamari tartar sauce	14
Focaccia classica romarin, sel Focaccia classica rosemary, salt	8
Focaccia al parmigiano parmesan, poivre noir Focaccia al parmigiano parmesan cheese, black pepper	8
Focaccia Caprese roquette, tomate, mozzarella, basilic Focaccia Caprese aragula, tomato, mozzarella, basil	12
Pain à l'ail / Pain à l'ail et au fromage Garlic bread / Cheesy garlic bread	5 / 7
Salade verte Green salad	7

Nos Grandes Salades

Our Large Salads

Salade composée salade verte, haricots verts, tomate, champignons de Paris, noisettes Mixed salad lettuce, French beans, tomato, button mushrooms, hazelnuts	20
Salade de quinoa fromage halloumi, carotte, betterave, chou frisé, graines de grenade, persil, noix Quinoa salad halloumi cheese, carrot, beet, kale, pomegranate, parsley, walnuts	20
Salade de chèvre chaud salade, fromage de chèvre sur toasts, tomate, lardons, miel, noix Goat cheese salad lettuce, warm goat cheese on toasts, tomato, bacon, honey, walnuts	20
Salade Caesar salade, blanc de poulet, œuf, copeaux de parmesan, croûtons, sauce Caesar Caesar salad lettuce, chicken breast, egg, shavings of parmesan cheese, bread crumbs, Caesar sauce	20

Tous nos plats peuvent contenir tous les allergènes existants. Pour toute question, veuillez contacter la direction.
All our dishes may contain all the existing allergens. For more details, please contact the management.

Le Chef vous propose

The Chef's Suggestions

€

Les incontournables du Chef

Bœuf bourguignon purée de pommes de terre 26
Beef Bourguignon (red wine braised beef stew) mashed potatoes

Escalope savoyarde au lard fumé, sauce au reblochon, purée de pommes de terre 24
Savoyard-style escalope smoked bacon, reblochon cheese sauce, mashed potatoes

Risotto au potimarron & comté 24
Pumpkin & comté cheese risotto

Wok de légumes riz basmati, gingembre, ail 20
Wok-fried vegetables basmati rice, ginger, garlic

Pâtes & Gnocchis

Gnocchis maison sauce aux morilles 23
Homemade gnocchi morel sauce

Tagliatelle al ragù ragoût de bœuf et de porc en cuisson lente 23
Tagliatelle al ragù slow-cooked beef and pork meats

Tagliatelles au saumon fumé crème, ciboulette 21
Smoked salmon tagliatelle cream, chives

Viandes

Magret de canard cuit à basse température, sauce miel-orange, purée de pommes de terre 29
Duck breast cooked at low temperature, honey-orange sauce, mashed potatoes

Travers de porc 500g sauce barbecue, frites maison 27
Farm pork ribs 500g barbecue sauce, homemade fries

Saucisse de veau du boucher sauce moutarde à l'ancienne, frites maison 23
Butcher's veal sausage in traditional mustard sauce, homemade fries

Poissons

Cabillaud en croûte de lard fumé purée crémeuse de patates douces 29
Cod in smoked bacon crust creamy sweet potato puree

Pavé de saumon rôti sauce à l'aneth, riz basmati 27
Grilled salmon fillet dill sauce, basmati rice

Burgers

Cheeseburger savoyard (classique ou épicé) bœuf, fromage à raclette, poitrine de porc fumée, feuille de laitue, tomate, oignon, pickles maison, frites maison, salade 19
Savoyard cheeseburger (classic or spicy) beef, raclette cheese, smoked bacon, lettuce leaf, tomato, onion, homemade pickles, homemade fries, salad

Chicken burger poulet pané, cheddar, laitue, sauce curry, pickles, frites maison, salade 19
Chicken burger breaded chicken, cheddar cheese, lettuce leaf, curry sauce, pickles, homemade fries, salad

Burger végétarien steak végétal, feuille de laitue, pickles maison, frites maison, salade 18
Vegetarian burger vegetarian steak, lettuce leaf, homemade pickles, homemade fries, salad

Le Grill de l'Alpine Lounge

Alpine Lounge's Grill

Les Classiques français French Premium Cuts

Sélectionnés par la boucherie Bataller – Les Gets
Selected by Bataller butchery – Les Gets

Coupes tendres et savoureuses **Tender, Flavorful Cuts**

Côte de porc fermier désossée Label Rouge 250g 25 €
Boneless farm pork chop Label Rouge 250g

Bavette d'ailoyau de bœuf 200g 26
Beef sirloin flap steak 200g

Cœur de rumsteak 250g 28
Center-cut rump steak 250g

Entrecôte de bœuf 300g 29
Beef ribeye steak 300g

Coupes d'exception **Prestige Cuts**

Filet de bœuf 200g 34
Beef tenderloin 200g

Côte de bœuf env. 500g, cuisson 30 minutes environ 45
Prime beef rib about 500g, cooking time around 30 minutes

Côte de veau 300g 39
Veal chop 300g

Côtelettes d'agneau fermier Label Rouge 400g 36
Farm lamb chops Label Rouge 400g

Sélection des Etats-Unis US Selection

Sélectionnées par la boucherie Metzger Frères – Paris
Selected by Metzger Frères butchery – Paris

US Steak de bœuf Black Angus 300g 39
Black Angus beef US steak 300g

Chuck flap de bœuf Black Angus (bœuf persillé) 250g 29
Black Angus beef chuck flap (marbled beef) 250g

Accompagnements / Sides

Une garniture au choix incluse: Haricots verts, salade verte, purée de pommes de terre, purée de patates douces, gratin dauphinois, riz basmati ou portion de frites maison
One side included: French beans, mashed potatoes, sweet potato puree, potato gratin, basmati rice or homemade fries

Une sauce incluse: Jus de bœuf, sauce au poivre, sauce au roquefort ou beurre maître d'hôtel
Avec supplément: sauce aux morilles 5
One sauce included: Beef jus gravy, pepper sauce, blue cheese sauce or herb butter
With surcharge: morel sauce

Garniture supplémentaire: 7
Additional side:

Origines de nos viandes (nées, élevées et abattues): France, USA
Meat origins (born, raised and slaughtered): France, USA

Les Spécialités savoyardes

Savoyard Specialties

	€
Raclette traditionnelle au lait cru & charcuterie (2 pers min.) Traditional raw milk raclette & cured meats (2 people min.)	p/ pers. 25
Raclette fumée artisanale au lait cru & charcuterie (2 pers min.) Smoked artisanal raw milk raclette & cured meats (2 people min.)	p/ pers. 27
Raclette à l'ail des ours & charcuterie (2 pers min.) Wild garlic raclette & cured meats (2 people min.)	p/ pers. 28
Fondue savoyarde & charcuterie (2 pers. min.) Savoyard cheese fondue & cured meats (2 people min.)	p/ pers. 24
Tartiflette à l'ancienne reblochon, pommes de terre, lardons, oignon, salade verte Traditional tartiflette reblochon cheese, potatoes, diced bacon, onion, green salad	23
Tartiflette royale Tartiflette avec jambon du pays et cèpes, salade verte Royal tartiflette Traditional tartiflette with dried cured ham and cep mushrooms, green salad	25
Pierrade et ses trois sauces maison (2 pers. min.) Bœuf, magret de canard, poulet, poivrons, champignons de Paris, frites maison, salade verte Grilled meats on the stone with three homemade sauces (min. 2 pers.) beef, duck breast, chicken breast, bell peppers, button mushrooms, homemade fries, green salad	p/ pers. 32
Supplément de charcuterie Additional serving of cured meats	8



Menu Enfant jusqu'à 10 ans à 13 €uros

Pizza Enfant Margherita, Pepperoni ou Hawaïenne

ou

Nuggets de poulet maison ou petit cheeseburger & une garniture



une boisson



une boule de glace



Kid's Menu (for children up to 10 years old) at 13 €uros

Kid's Pizza Margherita, Pepperoni or Hawaiian

or

Homemade chicken nuggets or a small cheeseburger and a side



a drink



a scoop of ice cream



Les Pizzas au feu de bois

par notre pizzaiolo napolitain

Wood-fired Pizzas by our Neapolitan pizzaiolo

Chers Clients,

Afin de garantir le goût authentique de la traditionnelle pizza napolitaine, nous vous offrons une large sélection de produits provenant des terres d'Italie, en particulier la mozzarella Fior di latte, un fromage à pâte filée, issu du lait entier de vache et reconnu comme un produit agroalimentaire traditionnel de la Campanie (région de Naples). Notre Fior di latte de Sorrente, d'Agerola et des monts Lattari, est produit avec du lait de vaches de race locale et élevées selon la tradition.

Nous garantissons également la meilleure tomate, la tomate San Marzano, le nom attribué - par un label de qualité européen - à cette tomate légèrement allongée dans sa forme et au goût aigre produit sur le territoire de l'Agro Nocerino Sarnese (IT), dans la région de Campanie.

Nos Pizzas rouges au feu de bois avec sauce tomate

Our wood-fired Red Pizzas with tomato sauce

	€
Margherita purée de tomates, fior di latte, basilic Margherita tomato puree, fior di latte, basil	14
Vegetariana purée de tomates, fior di latte, aubergines, poivrons, courgettes, artichauts, champignons de Paris, oignons, olives noires, sauce au basilic Vegetariana tomato puree, fior di latte, eggplants, bell peppers, zucchinis, button mushrooms, artichokes, onions, black olives, basil sauce	19
Tricolore purée de tomates, mozzarella di bufala, tomates cerises, jambon cru, roquette, parmesan Tricolore tomato puree, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, dry cured-ham, aragula, parmesan cheese	20
4 Saisons purée de tomates, fior di latte, artichauts, jambon blanc, champignons de Paris, olives 4 Seasons tomato puree, fior di latte, artichokes, cooked ham, button mushrooms, black olives	19
Regina purée de tomates, fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris Regina tomato puree, fior di latte, cooked ham, button mushrooms	17
Diavola purée de tomates, fior di latte, salami épicé, poivrons, olives noires Diavola tomato puree, fior di latte, spicy salami, bell peppers, black olives	18
Esotica purée de tomates, fior di latte, poulet fumé Tandoori, ananas, parmesan, paprika en poudre Esotica tomato puree, fior di latte, chicken Tandoori, pineapple, parmesan cheese, paprika powder	20
Il Campione purée de tomates, mozzarella di bufala, ricotta, bœuf haché, parmesan Il Campione tomato puree, buffalo mozzarella, ricotta cheese, ground beef, parmesan cheese	20
Napoletana purée de tomates, fior di latte, anchois, câpres, olives noires, origan Napoletana tomato puree, fior di latte, anchovies, capers, black olives, oregano	18
Calzone Napoletano purée de tomates, fior di latte, ricotta, salami épicé Calzone Napoletano tomato puree, fior di latte, ricotta cheese, spicy salami	19

Nos Pizzas blanches au feu de bois (sans sauce tomate)

Our Wood-fired White Pizzas (without tomato sauce)

	€
Bufalina fior di latte, mozzarella di bufala, tomates cerises, sauce au basilic, basilic Bufalina fior di latte, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, pesto sauce, basilic	17
4 Formaggi fior di latte, reblochon, gorgonzola, parmesan 4 Formaggi fior di latte, reblochon, gorgonzola and parmesan cheeses	18
Lindarets fior di latte, fromage de chèvre, parmesan, miel, noix Lindarets fior di latte, goat cheese, parmesan cheese, honey, walnuts	20
Savoyarde fior di latte, crème fraîche, reblochon, jambon cru, pommes de terre, oignon Savoyard fior di latte, cream, reblochon cheese, dry-cured ham, potatoes, onion	20
Carbonara fior di latte, pancetta, œuf, pecorino, oignon Carbonara fior di latte, Italian bacon, egg, pecorino cheese, onion	17
Diavola bianca fior di latte, ricotta, tomates cerises, salami épicé Diavola bianca fior di latte, ricotta cheese, cherry tomatoes, spicy salami	18
Torrese (bords farcis) fior di latte, ricotta, saucisse de porc, pancetta Torrese (stuffed edges) fior di latte, ricotta, pork sausage, Italian bacon	18
Porcini fior di latte, crème de cèpes, cèpes, pancetta, huile de truffe Porcini fior di latte, cep mushrooms cream sauce, cep mushrooms, Italian bacon, truffle oil	19
Stellare fior di latte, mozzarella di bufala, crème de cèpes, saucisse de porc, pommes de terre Stellare fior di latte, buffalo mozzarella, cep mushrooms cream sauce, pork sausage, potatoes	20
Nordica fior di latte, crème, saumon fumé, ciboulette Nordica fior di latte, cream, smoked salmon, chives	19



Nos Pizzas Enfant

Our Kid's Pizzas

Margherita purée de tomates, fior di latte, basilic Margherita tomato puree, fior di latte, basil	9
Pepperoni purée de tomates, fior di latte, salami piquant Pepperoni tomato puree, fior di latte, spicy salami	9
Hawaïenne purée de tomates, fior di latte, jambon blanc, ananas Hawaiian tomato puree, fior di latte, cooked ham, pineapple	9



Notre Pizza en dessert

Our Dessert Pizza

Pizza Nutella-banane noix de coco râpée Pizza Nutella-banana grated coconut	9
--	---

Nos Desserts Maison

Our Homemade Desserts

	€
Carpaccio d'ananas frais infusé au gingembre et citron vert, glace noix de coco Fresh pineapple carpaccio infused with ginger and lime, a scoop of coconut ice cream	9
Pomme rôtie au four granola, glace à la noix, sauce caramel Oven-roasted apple granola, a scoop of walnut ice cream, caramel sauce	10
Tiramisù Tiramisu	10
Île flottante meringue pochée, crème anglaise, caramel Floating Island poached meringue, vanilla custard, caramel drizzle	9
Parfait chocolat-orange génoise, mousse au chocolat et zestes d'orange Chocolate-Orange Parfait sponge cake, chocolate mousse and orange zest	10
Pizza Nutella-banane noix de coco râpée Pizza Nutella-banana grated coconut	9
Café ou Thé gourmand du Chef Coffee or Tea with various sweets	11

Les Crèmes glacées

Selection of Ice Creams

Chocolat, café, coco, menthe, noix, pistache, rhum-raisins, vanille, vanille-brownie
Chocolate, coffee, coconut, mint, walnut, pistachio, rum-raisin, vanilla, vanilla-brownie

Les Sorbets plein fruit

Whole-Fruit Sorbets

Cassis, citron vert, fraise, framboise, fruit de la passion, mangue
Blackcurrant, lime, strawberry, raspberry, passion fruit, mango

1 boule	3
2 boules	5
3 boules	7
Crème chantilly	1

Les Coupes glacées

Ice Cream Sundaes

Dame Blanche crème glacée à la vanille, sauce chocolat, crème chantilly Dame Blanche vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	9
Café ou Chocolat liégeois café ou sauce chocolat, glace café ou chocolat et vanille, chantilly Coffee or Chocolate Liégeois coffee or chocolate sauce, coffee or chocolate and vanilla ice creams, whipped cream	9
Trio crèmes glacées caramel, chocolat et vanille, sauce caramel, crème chantilly Trio caramel, chocolate and vanilla ice creams, caramel sauce, whipped cream	9
Big Ben crème glacée menthe, sauce chocolat, crème chantilly Big Ben mint ice cream, chocolate sauce, whipped cream	9
Exotique crème glacée coco, sorbets mangue et citron vert, coulis fruit de la passion, chantilly, coco râpée Exotic coconut ice cream, mango and lime sorbets, passion fruit sauce, whipped cream, grated coconut	9

Les Coupes glacées avec alcool

Ice Cream Sundaes with a dash of alcohol

Colonel sorbet citron, vodka*	11
Colonel lemon sorbet, vodka*	
Raspoutine sorbet cassis, vodka*	11
Raspoutine blackcurrant sorbet, vodka*	
Framboisine sorbet framboise, alcool de framboise*	11
Framboisine raspberry sorbet with a dash of raspberry eau-de-vie*	
Créole crème glacée à la vanille et rhum-raisins, rhum*	11
Creole vanilla and rum-raisin ice cream, rum*	
Passionata sorbet fruit de la passion et crème glacée noix de coco, rhum*	11
Passionata passion fruit sorbet, coconut ice cream, rum*	
Tropicana sorbet mangue et crème glacée noix de coco, rhum*	11
Tropicana mango sorbet, coconut ice cream, rum*	
Bailey's crèmes glacées au café et chocolat, crème de whisky*	11
Bailey's coffee and chocolate ice cream, whisky cream*	
Suzette crème glacée à la vanille, Grand Marnier*	11
Suzette vanilla ice cream, Grand Marnier*	
Get 27 crème glacée à la menthe, Get 27*	11
Get 27 mint ice cream, Get 27*	

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



LE RESTAURANT ALPINE LOUNGE
SE RÉJOUIT DE VOUS ACCUEILLIR
ET VOUS SOUHAITE
UNE TRÈS BONNE DÉGUSTATION