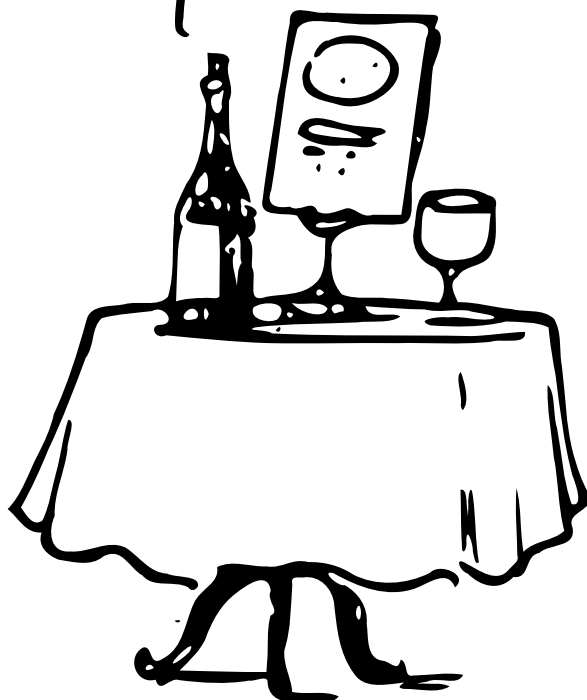




RESTAURANT - PIZZERIA  
BAR - TERRASSES

# Menu



☎ 04 50 79 15 06  
f @alpineloungemorzine  
📷 AlpineLounge74  
🌐 [www.alpinelounge.fr](http://www.alpinelounge.fr)

# ALPINE LOUNGE RESTAURANT

## Les Entrées

### Starters

|                                                                                                                                                                            | €     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Gaspacho andalou</b> tomate, poivron, mie de pain, concombre, oignon, ail<br><b>Andalusian gazpacho</b> tomato, bell peppers, bread, cucumber, onion, garlic            | 12    |
| <b>Beignets de courgettes</b> feta, menthe<br><b>Zucchini fritters</b> feta cheese, mint leaves                                                                            | 10    |
| <b>Calamars frits</b> sauce tartare maison<br><b>Deep-fried calamari</b> homemade tartare sauce                                                                            | 15    |
| <b>Carpaccio de bœuf</b> copeaux de parmesan, cœurs d'artichauts, câpres, roquette<br><b>Beef carpaccio</b> shavings of parmesan cheese, artichoke hearts, capers, aragula | 15    |
| <b>Ardoise mixte</b> sélection de charcuteries et fromages affinés<br><b>Selection of cured meats and local cheeses</b>                                                    | 19    |
| <b>Focaccia classica</b> romarin, sel<br><b>Facaccia classica</b> rosemary, salt                                                                                           | 8     |
| <b>Focaccia al parmigiano</b> parmesan, poivre noir<br><b>Focaccia al parmigiano</b> parmesan cheese, black pepper                                                         | 8     |
| <b>Focaccia caprese</b> tomate, roquette, mozzarella, basilic<br><b>Focaccia caprese</b> tomato, aragula, mozzarella, basil                                                | 12    |
| <b>Pain à l'ail / Pain à l'ail et au fromage</b><br><b>Garlic bread / Cheesy garlic bread</b>                                                                              | 5 / 7 |
| <b>Salade verte</b><br><b>Green salad</b>                                                                                                                                  | 7     |

## Les Grandes Salades

### Large Salads

|                                                                                                                                                                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Assiette de l'Alpine</b> pastèque, melon, charcuterie, roquette, tomates, mozzarella<br><b>Alpine plate</b> watermelon, melon, cured meats, aragula, tomatoes, mozzarella cheese                                       | 19 |
| <b>Salade de chèvre chaud</b> salade, lardons, tomates, noix, miel<br><b>Warm goat cheese salad</b> lettuce, bacon, tomatoes, walnuts, honey                                                                              | 19 |
| <b>Salade Caesar</b> salade, poulet, œuf, croûtons, copeaux de parmesan, sauce caesar<br><b>Caesar salad</b> lettuce, chicken, egg, bread crumbs, shavings of parmesan cheese, caesar sauce                               | 19 |
| <b>Salade de quinoa</b> fromage halloumi, betterave, carotte, chou frisé, graines de grenade, persil, noix<br><b>Quinoa salad</b> halloumi cheese, beet, carrot, kale, pomegranate, parsley, walnuts                      | 20 |
| <b>Salade Green Goddess</b> légumes verts crus, poudre de noix de cajoux, sauce Green Goddess<br>(Plat vegan)<br><b>Green Goddess Salad</b> raw green vegetables, cashew nuts powder, Green Goddess dressing (Vegan dish) | 20 |

## Le Chef vous propose

### The Chef's Suggestions

€

#### ***Les incontournables du Chef***

**Magret de canard aux fruits rouges** cuisson à basse température, purée 29  
**Duck breast with a red berry sauce** cooked at low temperature, mashed potatoes

**Travers de porc** 500g sauce barbecue, frites maison 27  
**Pork ribs** 500g barbecue sauce, homemade fries

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

#### ***Gnocchis & Pâtes***

**Gnocchis maison à la sicilienne** tomate, poivron, anchois, câpres, olives noires 24  
**Homemade Sicilian gnocchi** tomato, bell pepper, anchovies, capers, black olives

**Linguine au saumon fumé** crème, ciboulette 21  
**Smoked salmon linguine** cream, chives

**Linguine au pesto de courgettes et basilic** poudre d'amandes, oignon, ail, parmesan 19  
**Linguine with zucchini and basil pesto sauce** almond powder, onion, garlic, parmesan cheese

#### ***Viandes***

**Tartare de bœuf** 200g coupé au couteau, frites maison et salade 25  
**Hand cut beef tartare** 200g homemade fries and salad

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

#### ***Burgers***

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

**Chicken burger** poulet pané, cheddar, feuille de salade, sauce curry, pickles, frites maison, salade verte 19  
**Chicken burger** breaded chicken, cheddar, lettuce leaf, curry sauce, pickles, homemade fries, green salad

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

#### ***Poissons***

**Filets de perches meunière** frites maison et salade 29  
**Pan-fried perch filets with lemon-butter sauce** homemade fries and salad

**Pavé de saumon rôti** sauce à l'aneth, purée de pommes de terre 27  
**Grilled salmon fillet** dill sauce, mashed potatoes



# 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  
Boneless farm pork chop Label Rouge 250g

25

Bavette d'aloyau de bœuf 200g  
Beef sirloin flap steak 200g

26

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

28

Entrecôte de bœuf 300g ou faux-filet selon arrivage  
Beef ribeye steak 300g or striploin depending on daily arrivals

29

### **Coupes d'exception** **Prestige Cuts**

Filet de bœuf 200g  
Beef tenderloin 200g

34

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

45

Côte de veau 300g  
Veal chop 300g

39

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

36

## 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  
Black Angus beef US steak 300g

39

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

29

### **Accompagnements / Sides**

**Une garniture au choix incluse:** Légumes poêlés, salade verte, riz basmati, purée de pommes de terre, gratin dauphinois ou portion de frites maison

**One side included:** Sautéed vegetables, green salad, basmati rice, mashed potatoes, potato gratin 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:** avec supplément  
**Additional side:** with surcharge

7

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

## Les Spécialités Savoyardes

### Savoyard Specialties

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



## Le Menu Enfant jusqu'à 10 ans à 12 €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 12 €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 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.

**Les Pizzas rouges au feu de bois avec sauce tomate**  
**Wood-fired Red Pizzas with tomato sauce**

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

## Les Pizzas blanches au feu de bois sans sauce tomate

### Wood-fired White Pizzas without tomato sauce

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

## Les Pizzas Enfant

### Kids' Pizzas

|                                                                                                                                              |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Margherita</b> purée de tomates, fior di latte, basilic<br><b>Margherita</b> tomato puree, fior di latte, basil                           | 9 |
| <b>Pepperoni</b> purée de tomates, fior di latte, salami piquant<br><b>Pepperoni</b> purée de tomates, fior di latte, spicy salami           | 9 |
| <b>Hawaïenne</b> purée de tomates, fior di latte, jambon blanc, ananas<br><b>Hawaiian</b> tomato puree, fior di latte, cooked ham, pineapple | 9 |

## La Pizza Dessert

### Dessert Pizza

|                                                                                              |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Pizza Nutella-banane</b> noix de coco râpée<br><b>Pizza Nutella-banana</b> grated coconut | 9 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---|

## Les Desserts Maison

### Homemade Desserts

|                                                                                                                                                                                        | €  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Carpaccio d'ananas frais</b> infusé au gingembre et citron vert, boule de glace coco<br><b>Fresh pineapple carpaccio</b> infused with ginger and lime, a scoop of coconut ice cream | 9  |
| <b>Tiramisu à la fraise</b><br><b>Strawberry tiramisu</b>                                                                                                                              | 10 |
| <b>Panna cotta à la pistache</b> coulis de framboises<br><b>Pistachio panna cotta</b> with raspberry coulis                                                                            | 10 |
| <b>Brownie au chocolat et noix</b> boule de glace vanille<br><b>Chocolate brownie with walnuts</b> a scoop of vanilla ice cream                                                        | 10 |
| <b>Pizza Nutella-banane</b> noix de coco râpée<br><b>Pizza Nutella-Banana</b> grated coconut                                                                                           | 9  |
| <b>Café ou Thé gourmand du Chef</b><br><b>Coffee or Tea</b> with various sweets by the Chef                                                                                            | 11 |
| <b>Assiette de fromages de la région</b><br><b>Selection of regional cheeses</b>                                                                                                       | 12 |

## 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

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

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

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.