COCKTAILS

Classics

MOJITO 15 €
Rhum, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche

GIN TONIC 15 €
Gin au choix : Gordon's, The Botanist, Hendrick's, Arduenna , tonic water

MULE COCKTAILS 15 €
Moscow Mule, London Mule, Jamaican Mule

ESPRESSO MARTINI 15 €
Vodka, liqueur de café, espresso, sucre de canne,

AMARETTO SOUR 15 €
Amaretto, citron pressé, blanc d'œuf, sucre de canne, angostura

CAIPIRINHA 15 €
Cachaça, citron vert, sucre de canne

PALOMA 16 €
Tequila, jus de pamplemousse, sirop d'agave, jus de citron vet eau gazeuse

BLOODY MARY 15 €
Vodka, jus de tomate, jus de citron, épices

NEGRONI 16 €
Campari, vermouth rouge, gin, zeste d'orange

AMERICANO 15 €
Campari, vermouth rouge, eau gazeuse

PORNSTAR MARTINI 17 €
Vodka, jus de fruits de la passion, jus de citron vert, sirop de vanille, prosecco

Mocktails

VIRGIN MOJITO 12 €
Citron vert, menthe fraiche, sucre de canne, citron

ICE TEA MAISON 12 €
Thé noir, sirop de pêche, jus d'ananas, citron jaune

HANGOVER 12 €
Concombre, sirop de basilic, citron vert, Ginger ale, sucre de canne

CIME CARON 12 €
Jus de myrtille, jus de poire, citron vert, eau pétillante

Signatures

ALPEN BRAMBLE 16 €
Gin, crème de mûre, verveine et citron jaune.

PASSION SKI 16 €
Rhum Kraken, Jus fruits de la passion, citron, vanille

SUMMIT 17 €
Génépi des Pères Chartreux, sirop de poire, citron jaune, bitter, eau gazeuse

SPICY MARGA 17 €
Téquila infusée au piment oiseau, triple sec, jus d'ananas, citron vert

Un coktail favori, nos barmans prépareront votre envie du moment avec joie

Spritz

APEROL CLASSIC 15 €
Apérol, prosecco, eau gazeuse, orange

HUGO 15 €
Liqueur de sureau, menthe fraîche, prosecco, eau gazeuse

PINK LADY 15 €
Crème de framboise, jus de pamplemousse, prosecco, eau gazeuse, hibiscus

DOLCE 15 €
Limoncello, verveine séchée, prosecco, eau gazeuse

SPRITZ DES MOINES 14 €
Génépi, crème de myrtille, prosecco, eau gazeuse

Prosceo : 10cl
liqueur 2 cl, Spiritueux 2 cl

COUPE DE CHAMPAGNE 12 CL 15 €
VINS AU VERRE (ask to the team)

Cocktails- Mojito, caipirinha, margarita , sour Alcool 6cl
Autres cocktaisl 4cl, Liqueur 2 cl

Prix nets - services compris Net prices–service included

12h-21h

A PARTAGER *To share*

GRANDE PLANCHE TRANSALPINE
Fromages & Charcuterie
Rostello, mortadelle pistachée, coppa, speck, Comté, tomme à l'ail des ours, taleggio, stracciatella
34 €

PLANCHETTE FROMAGE
Fromages des Alpes
Comté, tomme à l'ail des ours, taleggio, stracciatella
18 €

PLANCHE DE CHARCUTERIE
Charcuteries Alpines
Rostello, mortadelle pistachée, coppa, speck
26 €

SAUCISSON ENTIER — 14 €
Saucisson sec entier
Whole dry cured sausage

ESCARGOTS au beurre persillé — 21 €
12 pièces
12 snails, garlic and parsley butter

RILLETTES DE TRUITE, FOCCACIA — 16 €
Rillettes de truite servies avec focaccia
Trott rillette served with focaccia

GRATINADE DE REBLOCHON — 24 €
Pommes de terre grenaille, potimarron, diots fumés de Savoie , crème reblochon, noix
Warm baked dish with baby potatoes, squash, smoked Savoy sausages, walnuts,

DAUPHINES DE REBLOCHON — 13 €
Pommes dauphine au Reblochon, crème livèche, au carvi
Reblochon potato puffs, lovage cream, caraway

CROQUE À LA TRUFFE — 22 €
Pain de campagne, comté, jambon blanc, béchamel à la truffe
Baker's country bread, Comté cheese, ham, béchamel

ALPEN POTATOES — 12 €
Pommes de terre croustillantes, sauce barbecue maison. Option frites
Crispy potatoes with homemade barbecue sauce. Fries available

LA FONDUE ALPINE — 28 €
Emmental grand cru, comté, tomme de Savoie, Beaufort, salade verte
Grand cru Emmental, Comté, Savoie tomme, Beaufort, green salad,

Servie à partir de 2 convives,
prix par personne
From 2 guest, price per personne

Bienvenu dans la maison d'une montagnarde
où l'on célèbre avec joie de vivre une cuisine des Alpes gourmande et inspirée,
entre racine et cimes

Allergènes

Prix nets - services compris Net prices – service included

Alpen art RESTAURANT

MIDI
Lunch

PLAT DU JOUR – à l'ardoise
Today's special — see the blackboard.

TARTINE AUX CHAMPIGNONS 22 €
Tartine de champignons, œuf coulant, velouté de champignons, noisettes,
Mushroom tartine, egg, wild mushroom velouté, hazelnuts

COMME UNE SALADE 24 €
Truite gravlax, oeuf mollet croustillant, ricotta assaisonnée, pomme, céleri, salade verte
Trout gravelax, crispysoft-boiled egg, ricotta, apple, celery, lettuce

L'ALPEN - BURGER 28 €
Steak haché,racletteà l'ail des ours, poitrine, fumée, oignons, frites, salade
Beef patty, wild garlic raclette, smoked bacon, fries, caramelised onions, lettuce

BURGER PULLED PORK 26€
Porc effiloché, sauce BBQ, pickles de butternut, oignons, potatoes
Pulled pork, bbq sauce, butternut squash and onion pickles, potatoes, lettuce

MENU FLOCON 16 €
(-12 ANS / YEARS)

STEAK HACHÉ, FRITES OU PÂTES :
Pappardelles fraîches
Beef patty with fries or fresh pasta

2 BOULES DE GLACE au choix
2 Scoops of ice cream of your choice

PÂTES DE JUJU 34 €
Pappardelles fraiches, morilles, Comté et vin jaune
Pasta fresh pappardelles, Comté cheese, vin jaune

GNOCCHIS VAL VAREITA 26 €
Gnocchis épinards sautés, crême de truffes
Gnocchi, sauteed spinach, truffle cream

PIECE DE BOEUF 36 €
Pommes de terre croustillante, sauce béarnaise
Crispy potatoes, béarnaise sauce

GRATINADE DE REBLOCHON 24 €
Gratinade de reblochon, pommes de terre grenaille, potimarron, reblochon, diots fumés, noix, salade verte
New potatoes, cheese sauce smoked, savoy sausages, walnuts, green salad

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Frites Fraîches Fresh fries	7 €
Purée maison Mashed potatoes	7 €
Pomme de terre grenaille New potatoes	7 €
Salade verte Green salad	4 €
Poêlée de légumes Sautéed vegetables	10 €

Menu Skieur **34 €**

MIDI UNIQUEMENT/LUNCHONLY

SUGGESTION DU JOUR / DAILY SUGGESTION

DESSERT D'HANNAH / HOME-MADE PASTRY

Allergènes

Prix nets - services compris — Net prices – service included

Alpen art RESTAURANT

PENTES DOUCES

LES PATISSERIES *Par Hannah*

AFFOGATO 8 €
Boule de glace vanille, espresso, topping
Scoop of vanilla ice cream, espresso, topping

TIRAMISU 12 €
Crème mascarpone, café, biscuit de Savoie
Mascarpone cream, coffee, biscuit

COOKIE A PARTAGER 14 €
Servi tiède, caramel, glace vanille
Served warm with caramel,vanilla ice cream

DESSERT DU JOUR à l'ardoise
Notre suggestion sucrée du jour
Our dessert of the day

CAFÉ GOURMAND 14 €
Café, mignardises
Coffee, selection of sweet treats

VERRINE AUX AGRUMES 12€
Chantilly fromage blanc, agrumes, granola
Cottage cheese whipped cream, fresh citrus, granola

FROMAGES AFFINÉS 3 PIÈCES 14 €
Stracciatella, tome italienne, beaufort
Stracciatella, Italian tome, Beaufort

GLACES ET SORBETS « ARTISANAL » / ICE CREAM

DAME BLANCHE 10 €
3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly
3vanilla scoops, home made chocolate sauce, whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS 10 €
3 boules café, sauce chocolat, espresso, chantilly
3 coffee scoops, chocolate sauce, espresso, whipped cream

Glace ou sorbet 1 boule 4€
Scoop of Ice Cream or Sorbet

TROU DU COLPORTEUR 11 €
Glace Chocolat & Chartreuse verte
Sorbet Citron & Limoncello
Sorbet Myrtilles & Génépi
Sorbet Poire & eau de vie de Poire
Pear sorbet & Pear eau de vie
Lemon sorbet & Limoncello
Chocolate & green Chartreuse
Blueberry sorbet & Génépi

COUPE POLSET 10 €
Sorbet poire, myrtille, citron
Pear, blueberry, lemon sorbet

CRÊPES

CRÊPE AU SUCRE 6 €
Sugar crepe

CRÊPE CHOCOLAT 8 €
Chocolate crepe

CRÊPE AU NUTELLA* 8 €
Nutella crepe

CRÊPE CONFITURE 8 €
Sugar crepe

CRÊPE VANILLE, CHOCO 10 €
Glace vanille, sauce chocolat maison
Chocolate sauce, vanilla ice cream

CREPE MIEL CITRON 8 €
Honey, lemon crepe

CRÊPE GRAND MARNIER flambée 12 €
Grand Marnier

CRÊPE DES MOINES 12 €
Chocolat & chartreuse verte
Chocolate, green chartreuse

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1 €
Whipped cream extra

Allergènes

Prix nets - services compris

Net prices – service included

DINER *Diner*

ENTRÉES STARTERS

01 **Velouté de champignons** — 18 €
Œuf poché,champignons sautés,noisettes
Mushroom velouté, poached egg, sautéed mushrooms, hazelnuts

02 **Poêlée d'escargots** — 21 €
Crème d'ail, croûtons de pain persillé
Sautéed snails with garlic cream, parsley

03 **Omble chevalier en gravelax** — 22 €
Riz croustillant,crème céleri-raifort
Arctic Char gravlax, crispy rice, celeriac, horseradish

04 **Brioche de cerf** — 22 €
Brioche croustillante, éffiloché de cerf, poire épicée
Pulled venison, crispy brioche, spiced pear

FONDUES COLLECTION

Pour 2 personnes minimum • Service à l'intérieur uniquement • Prix par personne
For minimum of 2 guests • Not available on the terrace • Price perperson

LA FONDUE ALPINE — 28 €
Emmental grand cru, comté, tomme de Savoie, Beaufort, salade verte
Grand cru Emmental, Comté, Savoie tomme, Beaufort, green salad,

FONDUE DU BERGER — 40 €
Emmental grand cru,comté, tomme de Savoie, Beaufort, lard, champignons, oignons, salade verte, pommes de terre
Grand cru Emmental, Comté, Savoie tomme, Beaufort, lard, mushrooms, onions, green salad, potatoes.

FONDUE SAVOYARDE FAÇON CAMILLE — 36 €
Beaufort, graines de moutarde, salade verte, sélection de charcuteries
Grand cru Emmental, Comté,Savoie tomme, Beaufort, mustard seeds, green salad, selection of cured meats.

FONDUE AUX MORILLES — 46 €
Emmental grandcru, comté, tomme de Savoie, Beaufort, morilles, vin jaune, salade verte, sélection de charcuteries
Grand cru Emmental,Comté, Savoie tomme,Beaufort, morels, Vin Jaune, green salad, selection of cured meats.

ACCOMPAGNEMENTS- EXTRA

Pommes de terre grenaille
Side grenaille potatoes
7 €

Selection de charcuterie
Extra cured meat selection for two people
18€

Salade Verte
Green salad
4 €

Prix nets – services compris Net prices – service included

DINER
Diner

PLATS MAIN COURSES

01 **PIEMONT** — 29 €
Gnocchis Valvaraita crémeux aux épinards, crème truffée
Spinach gnocchi with truffle cream

02 **JURA - Les Pâtes de Juju** — 34 €
Fresh pappardelles, morilles, Comté, vin jaune
Fresh pappardelle, morels, Comté, vin jaune

03 **ALPEN Burger** — 28 €
Steak, raclette ail des ours, poitrine fumée, oignons confits, salade, mayonnaise maison
Steak, wild garlic raclette, smoked bacon, confit onions, salad, handmade mayonnaise

04 **ALPAGE** — 36 €
Pommes de terre croustillante, sauce béarnaise
Crispy potatoes, Béarnaise sauce

05 **FORET** — 36 €
Volaille fermière, purée de pomme de terre, châtaignes, champignons, lard fumé lié au jus de volaille, sauce moutardaise
Farm-reared poultry, Potatoes purée, chestnut, mushrooms, smoked bacon in poultry jus, mustard sauce

06 **LAC** — 36 €
Truite de Savoie Nacrée, chou-fleur, œufs de truite, sauce vierge amande-pamplemousse
Cauliflower, trout roe, almond, grapefruit sauce vierge

MENU FLOCON (-12 ANS / YEARS) — 16 €

STÉAK HACHÉ FRITES
OU PÂTÉS PAPPARDELLES FRAICHES
Beef steak patty with fries
or pasta fresh pappardelle

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX
2 Scoops of ice cream of your choice

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Frites Fraîches — 7 €
Fresh fries

Purée — 7 €
Mashed potatoes

Pommes de terre grenailles — 7 €
New potatoes

Salade verte — 4 €
Green salad

Poêlée de légumes — 10 €
Sautéed vegetables

Allergènes

prix nets - services compris Net prices – service included

DESSERTS

L'affogato — 9 €
Boule de glace vanille, expresso, topping
Vanilla ice cream, espresso, speculoos crumbs, chocolate sauce

Le tiramisu — 12 €
Biscuit de Savoie, crème mascarpone, praliné au café
Savoy biscuit, mascarpone cream, coffee praline

La Tarte aux agrumes — 9 €
Biscuit aux agrumes, creme fromage blanc, agrumes faiches
Citrus biscuit, fromage blanc cream & fresh citrus fruits.

La Myrtilles — 10 €
Confit, sorbets myrtilles, mousse fromage blanc, financier, granola aux noix
Blueberry compote, sorbet, fromage blanc mousse, walnut granola

L'île flottante — 16 €
Blanc en neige, crème anglaise, caramel au beurre salé, amandes
Poached meringue, crème anglaise, salted butter caramel, almonds

la Mousse au chocolat chaude, à partager — 13 €
Warm chocolate mousse, to share

Sélection de fromages affinés, confiture et noix — 8 €
Sélection de fromages affinés, confiture, noix
Selection of matured cheeses, jam, nuts

Glaces & Sorbets

Trous du colporteur — 12 €
Sorbet citron & limoncello 2cl,
Sorbet Myrtille & Génépi 2cl
Glace chocolat & chartreuse verte 2cl
Sorbet Poire et eau de vie Poire 2cl

Dame blanche — 10 €
3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly
3 vanilla scoops, homemade chocolate sauce, whipped cream

Café liégeois — 10 €
3 boules café,sauce chocolat, chantilly
3 coffee scoops, chocolate sauce, whipped cream

Coupe Polset — 10 €
sorbet poire, myrtille, citron
Pear, blueberry, lemon sorbet

Coupe 2 boules — 8 €
Two Scoops of Ice Cream

Crêpes

Crêpe chocolat — 7 €
Chocolate Crepe

Crêpe confiture ou miel citron — 7 €
Jam or Honey Lemon Crepe

Crêpe flambée Grand Marnier — 7 €
Flambéed Crepe Grand Marnier

Crêpe au chocolat Chartreuse — 7 €
Chocolate Chartreuse Crepe

Supplément chantilly — 7 €
Whipped Cream Extra

DRINKS & COFFEE

SOFTS

Sirop à l'eau,	3 €
Diabolo, Limonade 25cl	5 €
Fuze Tea, Orangina 25cl	6 €
Coca, Coca Zéro 33 cl	6 €
Jus de fruits (25cl) (*Orange, Pomme, Tomate, Fraise, Ananas, Abricot*)	6.5 €
Red Bull 33cl	8 €
Ginger beer	8 €
Cidre 25 cl Fils de pomme	7€

EAUX

Eau plate 100 cl · Still water	7 €
Eau gazeuse 100 cl · Sparkling water	6 €
Perrier 33 cl	8 €
Evian 33 cl	5 €

BIÈRES PRESSION

Alps Bières :

	25cl	50cl
Bière Blonde, Blanche,	6€	11€
	6.5€	11,5€
		11€
Monaco beer	6€	11
Panaché, radler	6€	€
Supplément picon		2 €

BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Brasserie du Mont Blanc, Blonde (myrtille)	10
33 cl Brasseurs savoyards : APA, Triple	€ 9
nonne, IPA Autres régions : Corona,	€
Guinness	10
Bière sans alcool 1864	€ 6 €

APÉRITIFS

Kir 12 cl	7 €
Kir Royal	12 €
Ricard 2 cl	4 €
Martini, Campari, Porto , suze 6 cl	7 €

Hot Drinks

CAFÉS_COFFEE

Expresso Décaféiné	3 €
Allongé	4 €
Double espresso	4,5
Café au lait	€ 4
Latte Macchiato	€
Cappuccino	5,8
Bailey's coffee	€ 8
Irish coffee	€
	6 €
	12 €
	14 €

THÉS_ TEA

Thés noirs, infusion "KusmiTeaParis" Ceylan, Darjeeling, Earl grey... Thé vert menthe fraîche	5,5 €
Thé gingembre frais citron Infusion	6 €
verveine, menthe fraîche Alpen Chai au	7 €
lait végétal	6,5
Tisane des Pères Chartreux	€ 7 €

CHOCOLATS_HOT CHOCOLATE

Chocolat original	6 €
Chocolat viennois	7 €
Chocolat nutella*	8 €
Chocolat lou, blanc au lait	10
d'amande Chocolat Chartreuse ou	11
Amaretto Chocolat Bailey's	€
Chantilly	7 €
Chocolat Rhum Chantilly	
Supplément chantilly ou lait végétal	1 €

VINS CHAUDS_HOT WINE

Vin chaud	7 €
Vin chaud grappa	9 €
Citron chaud, miel	7 €
Grog	9 €

Prix nets – services compris Net prices – service included

DIGESTIFS

« Sélection des producteurs locaux situés à moins de 150 kms »

GÉNEPIS

	4cL
Génépi	12€
Génépi artisanal	14€
Génépi noir	18€
Génépi shot 2cL	5€

PERES CHARTREUX

Chartreuse verte	12€
Chartreuse jaune	14€
Chartreuse 9ème centenaire	19€
Chartreuse MOF	18€
Chartreuse Verte VEP	28€
Elixir de Chartreuse	18€
Liqueur de Gentiane	12€
Eau de vie de poire ou framboise	14€

GINS

Après 1992, Gilly sur Isère	14€
4810 Le gin, Saint Gervais	14€
Sothys (floral, maison Chapoutiers)	14€

RHUMS

Rhum Arrangés Des Alpes Menthe poivrée Thym -Abricot	12€

WHISKIES

Sequoia	16€

VODKAS

Après 1992, Gilly surIsère	14€

SPIRITUEUX

TEQUILAS

Teq' paf	4 €
Classic	9€
Patron silver	15€

COGNACS

Fine hennessy VS	16 €
MEUKOW XO	18 €

ARMAGNACS

DARROZE Grand assemblage 12 ans	9 €
DELAITRE assemblage 12 ans	14 €

VODKAS

Smirnoff	9 €
Grey goose	14 €
Belvedere smogory forest	17 €
Beluga	27 €

AUTRES

Bailey's, Get 27, Amaretto	10 €
Add long drink (Coca, jus d'orange, pomme, limonade)	+4€

GINS

Gordon's	9 €
Arduanna	10 €
Hendrick's	12 €
The botanist	15 €
Gin Tonic supplément tonic	+5 €

CALVADOS

VSOP Christian Drouin	16 €

RHUMS

Espézial havannah, citron vert	10 €
Diplomatico	14 €
Kraken	14 €
Zacapa 23 ans	20€

WHISKIES

Jameson	9 €
Jack Daniel's	10 €
Monkey shoulder	14 €
Aberlour	12 €
Lagavulin	18 €
Oban	14 €

Prix nets – services compris Net prices – service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération