



Les boissons Sans Alcool

Les Cocktails sans alcool	6,90 €
Bière sans alcool	5,50 €
Bière IPA sans alcool.....	5,50 €
Coca, Coca Zéro, Coca Cherry, Badoit rouge 33 cl.....	3,80 €
Jus de Fruits	3,80 €
<i>(Tomate Bio, Orange Bio, Pomme Bio, Fraise, Ananas Bio, Abricot)</i>	
Vittel 25 cl.....	3,40 €
Supplément sirop.....	0,30 €
Diabolo	4,00 €
Evian 1L.....	5,00 €
Badoit.....50cl.....4,00€.....100cl.....	5,00 €

Les boissons Avec Alcool

Les Cocktails	8,90 €
Kir Cassis, Pêche, Framboise 10 cl.....	4,00 €
Kir Royal 10 cl.....	5,00 €
 Coupe de Pétillant de Savoie 10 cl.....	5,00 €
 Pastis Savoyard 2 cl.....	4,00 €
Vermouth Savoyard (rouge, blanc) 5 cl.....	5,00 €
Suze, 5 cl.....	5,00 €
Whisky Scotch 4 cl	5,00 €
Whisky + Soda 4 cl	5,50 €
Alcool supérieur 4 cl.....	9,00 €

Whisky, Rhum, Cognac, Chartreuse Verte

Saucisson pour l'apéro 7,00 € *Salaison de Savoie*

Au choix : nature, à l'ail des ours, au génépi

Planche apéro à partager 9 €

Fromages ou Charcuterie ou Mixte



Les cocktails

8,90€



ALPINE COSMOPOLITAN G n py Routin, Cointreau, Jus de citron vert, Jus de cranberry

BLUE LAGOON Vodka, Cura ao, Jus de citron vert

TEQUILA SUNRISE T quila, Jus d'orange, Sirop de grenadine

SEX ON THE BEACH Vodka, Jus d'ananas, Jus de cranberry, Jus d'orange

BANACO Malibu, Liqueur de banane, Jus d'ananas

MALIBU DREAM T quila, Malibu, Jus d'orange, Sirop de grenadine

PLANTEUR Rhum, Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de citron vert, Sirop de grenadine

MAI TAI Rhum, Triple Sec, Jus de citron vert, Jus d'ananas, Jus d'orange, Sirop de grenadine

PATCHA KAMAK T quila, Malibu, Sirop sucre de canne, Jus de citron vert, Jus d'ananas

MOSCOW MULE Vodka, Jus de citron vert, Ginger Beer



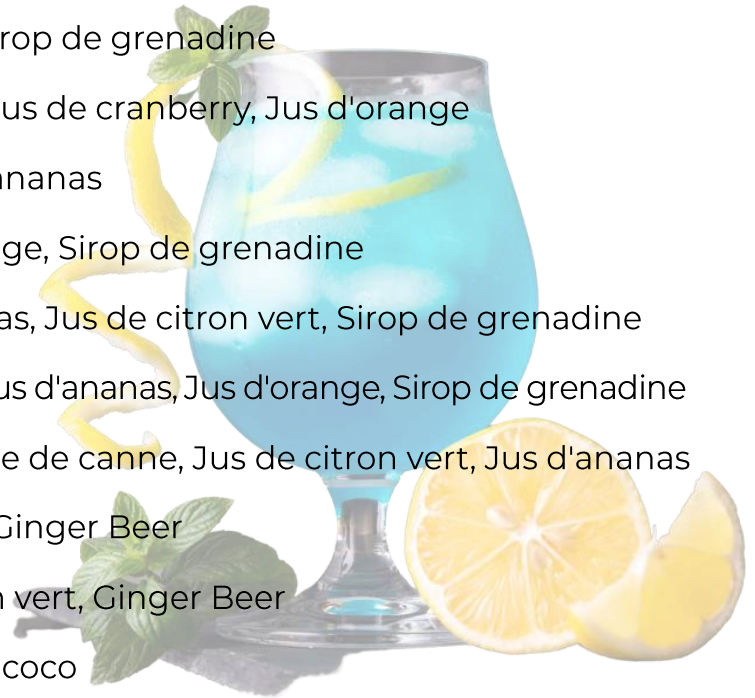
SAVOIE MULE G n py Routin, Jus de Citron vert, Ginger Beer

PINA COLADA Rhum, Jus d'ananas, Lait de coco

MONKEY COLADA Rhum, Liqueur de banane, Jus d'ananas, Lait de coco



SAVOIE SPRITZ Cr me de Myrtilles, Eau gazeuse, Cr mant de Savoie



Les cocktails sans alcool

6,90€

VIRGIN COSMO Jus de cranberry, Sirop sucre de canne, Jus de citron vert

BORA BORA Jus de citron vert, Jus d'ananas, Jus de fruits planteur, Sirop de grenadine

CHANTACO Jus d'orange, Jus de citron vert, Jus de pamplemousse, Sirop de grenadine

RAINBOW COOLER Jus d'ananas, Jus planteur, Jus d'orange, Jus de citron vert, Sirop de grenadine

MON AMOUR Jus de pamplemousse, Jus d'ananas, Jus de cranberry, Sirop sucre de canne

FRASY FRESH Jus de fraise, Jus de fruits planteur, Jus de citron vert

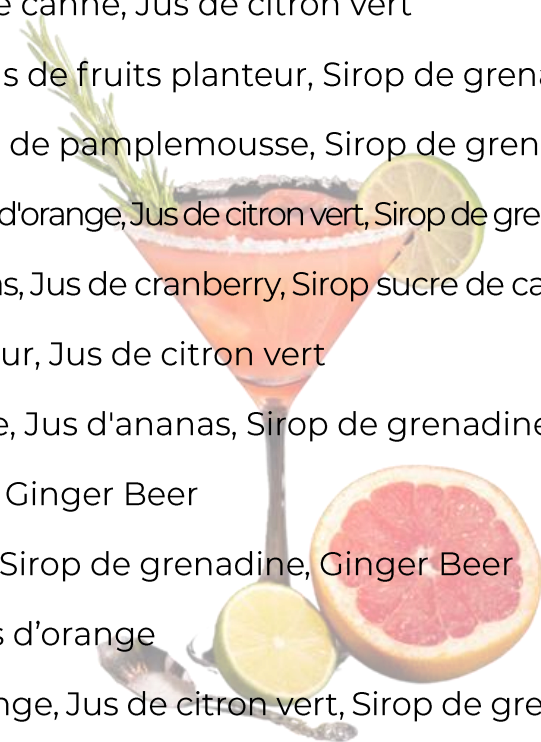
PUSSY CAT Jus d'orange, Jus de pamplemousse, Jus d'ananas, Sirop de grenadine

GINGER BERRY Jus d'ananas, Jus de cranberry, Ginger Beer

GINGER TROPICAL Jus planteur, Jus d'ananas, Sirop de grenadine, Ginger Beer

VIRGIN COLADA Jus d'ananas, Lait de coco, Jus d'orange

RED LIGHT Jus d'ananas, Jus de fraise, Jus d'orange, Jus de citron vert, Sirop de grenadine



Les Bières Pression

	25 cl	50 cl	100 cl	Girafe
La Blonde de L'Alpinet.....	3,80 €	6,90 €	13,00 €	36 €
Pression Savoyarde du moment	4,30 €	7,50 €	14,20 €	42 €
Pression du mois.....	4,50 €	7,90 €	15,00 €	43 €
Pression + Sirop ou Monaco.....	4,10 €	7,20 €	13,80 €	39 €

Les Bières Bouteilles

Bière des Savoie

« Sélection de micro-brasseries ou brasseries artisanales locales »

Blanche, Verte, Rousse, Ambrée, Brune, Bleue, IPA etc . . 33 cl.....6,50 €

Les Vins mis en Carafe et au Verre

	Verre (12cl)	25 cl	50 cl
 Gamay Rosé AOP de <i>Savoie</i>	4,00 €	7,00 €	13,50€
Art de Vivre Gérard Bertrand AOP <i>Languedoc</i>	5,00 €	10,50 €	19,80€
Miraval « Rosé » IGP <i>Côtes de Provence</i>	7,00 €	13,50 €	25,00€
Roussette ALTESSE Domaine du clos d'Arvières <i>Savoie</i>	4,10 €	7,30 €	13,70€
 Jongieux Bio AOP Domaine St Romain <i>Savoie</i>	4,60 €	8,50 €	15,50€
Cappella « le Tariquet savoyard » Bio Domaine St Romain <i>Savoie</i>	5,00 €	9,50 €	17,00€
Chignin-Bergeron AOP <i>Savoie</i>	6,00 €	11,00 €	21,00€
Chablis AOP <i>Bourgogne</i>	6,00 €	11,00 €	21,00€
Saint-Guilhem-le-Désert Sélection Parcellaire <i>Languedoc</i>	4,20 €	7,50 €	13,80€
Mondeuse AOP Domaine St Romain <i>Savoie</i>	5,00 €	8,50 €	16,40€
 Fleurie Domaine Zest of AOC <i>Beaujolais</i>	5,50 €	9,90 €	18,70€
Cairanne AOP Domaine de la présidente <i>Vallée du Rhône</i>	6,00 €	11,00 €	21,00€
Saint Émilion IGP Grand Cru <i>Bordeaux</i>	7,00 €	13,50 €	25,00€
Mercurey AOP Domaine Brintet <i>Bourgogne</i>	8,00 €	16,00 €	29,00€

La Sélection du Sommelier Rouge, Rosé

Gamme Plaisir	5,40 €	9,90	18,00€
<i>Cuvée Spéciale, Insolite ou Grand Cru (rouge ou rosé)</i>			
Gamme Découverte.....	4,30 €	7,50 €	14,00€
<i>(rouge ou rosé)</i>			

Les Salades

	Petite	Grande
SALADE VERTE	4,50 €	
SALADE CHÈVRE CHAUD	10,60 €	17,00 €
Salade, avocat, artichauts marinés, olives noires, oignons rouges, croûtons de chèvre chaud		
SALADE NORDIQUE	11,20€	18,10 €
Salade, oignons rouges, avocat, saumon fumé, crème d'aneth, toasts		
 SALADE BEAUFORTAIN	11,10€	17,90 €
Salade, œuf dur, Diots de Savoie cuisinés aux oignons et au vin blanc, Beaufort AOP fondu, pommes de terre tièdes		
 SALADE SAVOISIENNE	10,90€	17,50 €
Salade, œuf durs, jambon cru de Savoie, raclette fondue, pommes de terre tièdes		
SALADE VERCORS		17,90 €
Roquette, jambon cru de Savoie, copeaux de Grana Padano, ravioles et poivrons poêlés		
SALADE CÉSAR		17,10 €
Salade, œuf dur, lardons dorés, poulet, croûtons, copeaux de Grana Padano		

Les Tartines (accompagnées de salade)

AIXOISE	17,00 €
Pain Maison, mozzarella, légumes grillés marinés, jambon cru de Savoie, copeaux de Grana Padano	
FJORD	17,90 €
Pain Maison, crème d'aneth, avocat, saumon fumé	
BERGÈRE	17,50 €
Pain Maison, crème épaisse, assaisonnement, poulet, chèvre, huile d'olive, herbes de Provinces	

Tout changement ou supplément d'ingrédient sera facturé 1,50€ sauf le saumon fumé 2,50€

Les Pizzas Classiques

JAMBON FROMAGE (♦)	13,30 €
Tomate, emmental, jambon blanc	
ROYALE (♦)	14,30 €
Tomate, champignons, emmental, jambon blanc	
MOTTE-REINE (♦)	15,70 €
Tomate, champignons, mozzarella, jambon blanc, œuf	
4 FROMAGES (♦)	16,10 €
Tomate, champignons, emmental, Tomme de Savoie, chèvre, reblochon	
PROVENÇALE (♦)	15,60 €
Tomate, champignons, emmental, jambon blanc, oignons, poivrons	
MOZZARELLA (♦)	13,30 €
Tomate, mozzarella, olives noires, pesto	
ARAVIS (♦)	16,10 €
Tomate, emmental, poitrine fumée, reblochon, crème fraîche	
ESPAGNOLE (♦)	16,10 €
Tomate, champignons, emmental, oignons, poivrons, chorizo	
4 SAISONS	16,60 €
Tomate, champignons, artichauts marinés, avocat, blanc de volaille mariné, mozzarella, olives	
SAVOYARDE	17,10 €
Tomate, champignons, emmental, poitrine fumée, reblochon, œuf	
CALZONE ORIGINAL	16,60 €
Tomate, champignons, mozzarella, jambon blanc, œuf	
6 FROMAGES	17,10 €
Tomate, emmental, Tomme de Savoie, chèvre, reblochon, roquefort, raclette	

Les Blanchés

MIEL (♦)	15,90 €
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, noix	
TARTIFLETTE	16,80 €
Crème fraîche, emmental, oignons, lardons, patates, reblochon, vin blanc à l'ail	
RACLETTE	17,10 €
Crème fraîche, emmental, jambon blanc, jambon cru de Savoie, patates, raclette	
ALPAGE	18,00 €
Crème fraîche, emmental, jambon blanc, jambon cru de Savoie, poitrine fumée, reblochon, chorizo, œuf	
GRANIER	16,60 €
Crème fraîche, champignons, emmental, Diots au vin blanc, patates, reblochon	
DRÔMOISE	16,70 €
Crème fraîche, emmental, ravioles du Dauphiné, assaisonnement	
CARNIVORE	18,00 €
Crème fraîche, emmental, bœuf haché, blanc de volaille mariné, oignons, poivrons, pesto	

Les Roulées avec salade roquette

REVARD	17,30 €
Crème fraîche, emmental, diot cuisinés, Tomme de savoie	
CLUSAZ	17,30 €
Crème fraîche, emmental, jambon cru de Savoie, reblochon	
BRESSANE	17,30 €
Tomate, emmental, jambon, champignons, Roquefort AOP	
AVALANCHE	17,30 €
Crème fraîche, mozzarella, jambon blanc, oignons, raclette, vin blanc à l'ail	

Les Pizzas Créations Maison

POULETTE	16,60 €
Tomate, emmental, blanc de volaille mariné, oignons, chèvre	
MONTAGNARDE	17,10 €
Tomate, champignons, emmental, jambon cru de Savoie, Tomme de Savoie, œuf	
TEXANE	17,10 €
Tomate, emmental, bœuf haché, oignons, poivrons, assaisonnement	
NORVÉGIENNE	18,10 €
Tomate, emmental, saumon fumé, crème fraîche	
AOSTE	16,10 €
Tomate, légumes grillés marinés, mozzarella, jambon cru de Savoie, olives, pesto	
VÉGÉTARIENNE	16,60 €
Tomate, emmental, champignons, légumes grillés marinés, olives noires, pesto	
MEXICAINE	17,60 €
Tomate, mozzarella, olives, avocat, artichauts marinés, bœuf haché, chorizo, oignons	
MÉRIDIONALE	17,10 €
Tomate, emmental, champignons, artichauts marinés, avocat, chèvre	

Les P'tites Pizz' avec salade

P'tite 3 FROMAGES	12,00 €
Tomate, emmental, reblochon, Tomme de Savoie	
P'tite REINE	12,00 €
Tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons, olives noires	
P'tite SAUMON	12,00 €
Crème fraîche, emmental, saumon fumé, chèvre, olives noires	
P'tite NIVOLET	12,00 €
Crème fraîche, emmental, jambon cru de Savoie, oignons, reblochon	
P'tite DIOT	12,00 €
Tomate, emmental, Diots, œuf	
P'tite CARBO	12,00 €
Crème fraîche, mozzarella, lardons, œuf, parmesan	

Les Carrés des Cimes avec salade verte

AUVERGNAT	17,10 €
Crème fraîche, emmental, viande hachée, roquefort AOP, patates, assaisonnement	
FONDU Nouvelle recette	17,10 €
Crème fraîche, emmental, mozzarella, beaufort, croûtons, vin blanc à l'ail, assaisonnement	
SAUMONIERE	17,10 €
Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, champignons, œuf, Chèvre	
BOLOGNAISE	17,10 €
Tomate, oignons, viande hachée, mozzarella, assaisonnement, vin blanc à l'ail	



Pâte à pizza sans gluten* Supplément 3€ (Quantité limitée)

*sauf Roulées, Calzone, P'tites Pizz' et Carrés des Cimes

Tout changement ou supplément d'ingrédient sera facturé 1,50€ saumon fumé 2,50€

Toutes nos pizzas sont assaisonnées avec de l'origan avant cuisson

Spécialités Maison

	GRATIN MARGÉRIAZ accompagné de salade verte19,00 € Pommes de terre, Diots de Savoie cuisinés aux oignons et vin blanc, crème fraîche, reblochon
	DIOTS DE SAVOIE18,50 € Cuisinés aux oignons et vin blanc, garniture au choix
	GRATIN DE RAVIOLES AU ROQUEFORT accompagné de salade verte19,00 € Ravioles du Dauphiné, sauce roquefort, mozzarella
	CROZIFLETTE accompagnée de salade verte18,50 € Crozet de Savoie au Sarrasin, lardons, oignons, reblochon, crème
	LASAGNE À LA SAVOYARDE18,50 € Accompagnée de salade verte

Les Pâtes

LASAGNE À LA BOLOGNAISE18,50 € Accompagnée de salade verte
LINGUINE13,90 € Sauce au choix
GNOCCHIS FRAIS GRATINÉS16,50 € Sauce au choix, avec salade verte

Les sauces au choix : **Bolognaise, Pesto, Carbonara, Forestière, Roquefort AOP**

Les Viandes et le Poisson Frais

PAVÉ DE SAUMON FRAIS poêlé21,90 €
ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE21,50 €
ENTRECÔTE23,90 € + 250 gr
SOURIS D'AGNEAU CONFITE (7 heures)26,00 € Cuisinée aux herbes aromatiques, accompagnée de ses légumes frais.

	180 Gr	XXL 360 Gr
TARTARE DE BOEUF FRAIS AUX COUTEAUX20,90 €.....30,90 € Origine France		
 TARTARE DE BOEUF FRAIS PRÉPARÉ À LA SAVOYARDE21,90 €.....31,90 € Origine France		

Nos viandes et nos poissons sont servis avec une garniture au choix :

Linguine, Légumes rôtis, Frites Maison, Gratin dauphinois, Crozets à la forestière, Salade verte
Supplément garniture 4 €

Les Vins

Les Blancs



La Savoie

Roussette ALTESSE AOP Seyssel.....	21 €
Jongieux AOP Domaine St Romain	24 €
La Cappella « le Tariquet Savoyard » Domaine St Romain ♥	28 €
Chignin-Bergeron AOP	34 €

Les Incontournables

Chablis AOP	35 €
Tariquet Premières Grives Côtes de Gascogne IGP.....	28 €

Les Rosés

37,5 cl 50 cl 75 cl



La Savoie

Gamay Rosé de Savoie AOP	20 €
--------------------------------	------

La Corse

San Pedronne IGP Corse île de beauté.....	26 €
---	------

Languedoc AOP

Art de vivre Gérard Bertrand	29 €
------------------------------------	------

Côtes de Provence AOP

Valadas.....	15 €	24 €
Miraval IGP		39 €

La Provence

Bandol AOC Les Restanques	32 €
---------------------------------	------

La Sélection du Sommelier (Rouge, Rosé)

Gamme Plaisir	28 €
Gamme Découverte	21 €

Renseignez-vous auprès de votre serveur(se)

Les Rouges

37,5 cl 50cl 75 cl

Bourgogne

Mercurey AOP	47 €
Pommard AOP	68 €

Beaujolais

Fleurie domaine Zest of AOC ♥	29 €
-------------------------------------	------

La Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP	20 €
Grignan-Les -Adhémar	28 €
Vacqueyras AOP	31 €
Beaumes de venise AOC	32 €
Cairanne AOP	33 €
Crozes Hermitage AOP.....	34 €
Côte Rôtie AOP.....	85 €

La Savoie



Gamay de Savoie AOP.....	20 €
Mondeuse AOP	25 €
Pinot Noir élevé en fut Domaine St Romain.....	30 €

Languedoc

Saint-Guilhem-Le-Désert IGP La rosace Sélection Parcelaire.....	22 €
Pic Saint Loup AOP	33 €
Corbières IGP Domaine de Villemajou.....	37 €
L'Hospitalitas La Clape IGP Sélection Parcelaire.....	81 €

Bordeaux

Saint Emilion IGP Grand Cru	39 €
Margaux AOP.....	49 €

Italie

Desire Lush & Zin Primitivo Les Pouilles IGT ♥	25 €
Nero D'Avola DOP Sicilia.....	32 €
Soraie IGT Venetie Cecilia Baretta	33 €

Les Bulles

Champagne Moët & Chandon	65 €
--------------------------------	------

Délicat et Gourmand



Crémant de Savoie.....	25 €
------------------------	------

Les Menus

TOUT MENU SE PRÉCISE AU DÉBUT DE LA COMMANDE

Plat du jour 12 €

Menu du Midi 16,90€

Plat du jour
ou Pizza (♦) ou Linguine

Dessert du jour
ou glace 2 boules chantilly
ou mousse au chocolat
ou île flottante
ou salade de fruits
ou faisselles

Le Menu du Midi et le Plat du jour
sont servis uniquement les midis
en semaine

Menu *Alpinet* 25 €

Pizza ou Linguine ou Gnocchis

Boisson individuelle*

Dessert à la carte

*demandez à votre serveur(se)

Menu Enfant 7 €

Petite Pizza JF
ou Linguine sauce au choix
ou Nuggets maison frites

Glace 2b chantilly ou faisselle,
ou salade de fruits frais

+ 1,50 € sirop à l'eau

Les Boissons chaudes & gourmandes

Café ou Déca	2,00 €
Café Noisette.....	2,20 €
Café Crème	2,30 €
Café Double	3,90 €
Thé ou Infusion	3,00 €
Café ou Déca Gourmand	8,70 €
Thé Gourmand	9,70 €
Expresso macchiato	2,75 €
Latte Macchiato classique ou aromatisé	4,50 €
Cappuccino classique ou aromatisé	4,50 €
Café Viennois (Café double + Chantilly)	5,00 €
Irish Coffee (Whisky 2 cl, Café, Chantilly)	6,90 €
DIGESTIFS 4 cl	6,00 €
Limoncello, Get 27, Génépi, Eau de Vie Poire	
DIGESTIFS SUPERIEURS 4 cl	9,00 €
Whisky, Rhum, Cognac, Chartreuse Verte	