

*Le seul endroit où la pizza parle savoyard,
où chaque plat raconte la montagne,
où l'accueil est chaleureux
et les sourires sincères : **c'est L'Alpinet.***

*Vous repartez le cœur nourri,
les papilles encore en Savoie.*



L'Alpinet
PIZZÉRIA SAVOYARDE

Les Menus



PISTE VERTE 22€

Salade XL au choix

Faisselle, Salade de fruits, Ile flottante,

Glace 2b chantilly



AVÀ DRÉ Simple, direct en Savoyard 20€

Pizza classique ou P'tite pizz au choix

ou Linguine

Dessert piste verte, Mousse au chocolat

DINÀ Déjeuner en patois 17€

Plat du jour + Dessert du jour

Café OFFERT ~~2€~~

Uniquement le midi en semaine

Quantités limitées

CROET Enfant en savoyard 8€

Petite Pizza JF, Linguine,

Nuggets & frites maison

Glaces 2b chantilly, Salade de fruits,

Faisselle



SAPAUDIA Pays des Sapins 25€

Pizza « Les Savoyardes de L'Alpinet »

Dessert « Avà dré », Glace 3b chantilly, Crème brûlée, Tarte aux myrtilles

SAPLÂ Gourmet en Arpitan 31€

Vin de Savoie au verre, Pression 25cl ou Jus de fruits savoyard bio

Pizza « Les Savoyardes et Les Exclusives de L'Alpinet »

ou Plat « Les Spécialités maison »

Dessert au choix dans toute la carte

Digestif OFFERT sans obligation ~~8€~~

GOULAFON Un peu glouton ! 49€

Boisson individuelle, vas-y choisi !

Entrée, n'importe laquelle

Plat ou Pizza, ce que tu veux, oui, oui, même la viande*

Dessert, fais-toi plaisir, prend le plus gros !

Digestif PREMIUM OFFERT sans obligation mais tu vas kiffer ~~9€~~

**En Savoie, on aime quand tout est simple et juste :
Tout menu doit se choisir dès le début de la commande.**



Les boissons Sans Alcool

Les Cocktails sans alcool	7€
Bière sans alcool.....	6 €
Bière IPA sans alcool	5,5 €
Coca, Coca Zéro, Coca Cherry, Badoit rouge 33 cl.....	4 €
 Jus de Fruits Savoyards BIO Le Prince 33cl <i>Nouveauté</i>	5,9 €
(Tomate, Orange, Pomme, Fraise, Pomme-Myrtille, Abricot)	
Vittel 25 cl.....	3,5 €
Supplément sirop	0,4 €
Diabolo.....	4,4 €
Evian 1L	5,5 €
Badoit50cl 4,5€100cl.....	5,5 €

Les boissons Avec Alcool

Les Cocktails	9,5 €
Kir Cassis, Pêche, Framboise 10 cl.....	4,4 €
Kir Royal 10 cl.....	5,5 €
 Coupe de Pétillant de Savoie 10 cl.....	5,5€
Pastis Savoyard 2 cl	4 €
Vermouth Savoyard (rouge, blanc) 5 cl.....	5,5 €
Suze, 5 cl.....	5,5 €
Whisky Scotch 4 cl	5,5 €
Whisky + Soda 4 cl	6 €
Digestif PREMIUM 4 cl	9 €

Whisky, Rhum, Cognac, Chartreuse Verte

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

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

Planche apéro à partager 9 €

Fromages (Beaufort, Tomme Savoie, Bleu d'Albertville)

ou Charcuterie ou Mixte



Les Cocktails

2,5 €



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



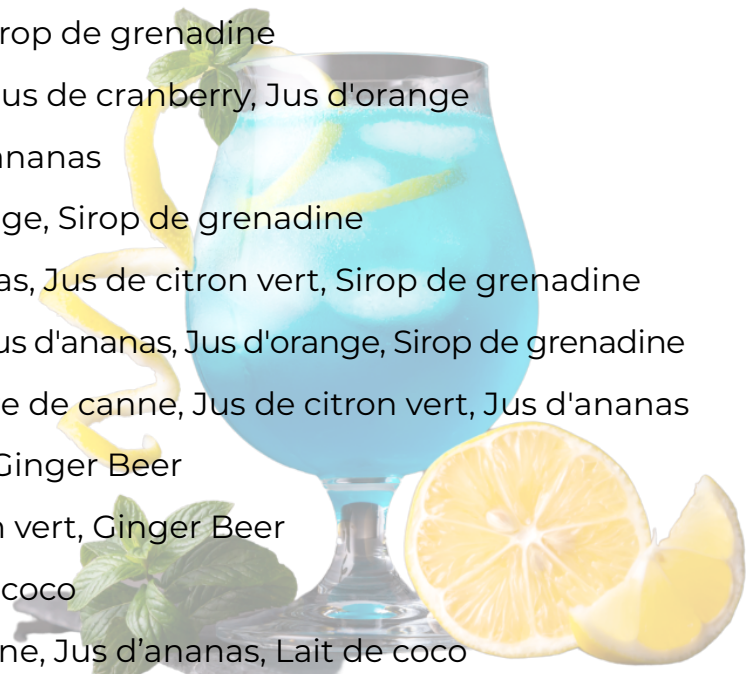
SAVOIE MULE G n py Routin, Jus de Citron vert, Ginger Beer

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

1 €

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

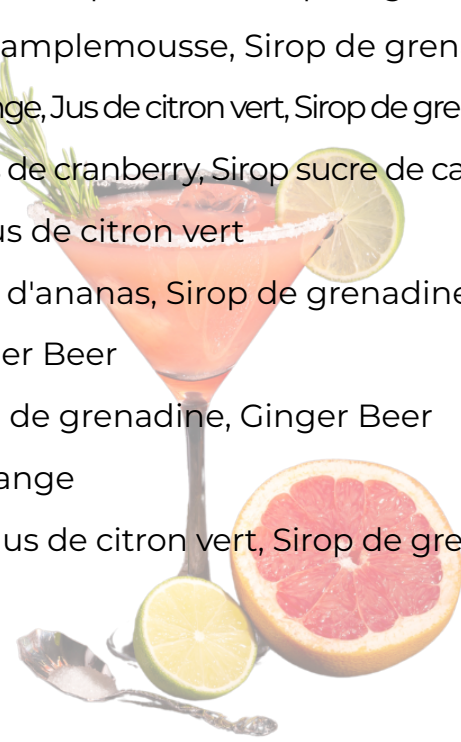
PUSSY CAT Jus d'orange, Jus de pamplemousse, Jus d'ananas, Sirop de grenadine

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 L'Alpinet « Alps »	4 €	7,5 €	14 €	39 €
Pression Savoyarde du moment	4,7 €	9 €	17 €	48 €
Pression du mois	5 €	9,5 €	18 €	50 €
Pression + Sirop ou Monaco	4,5 €	8,2 €	15,5 €	43 €

Les Bières Bouteilles

Bière des Savoies 7 €

« **Sélection de micro-brasseries ou brasseries artisanales locales** »

Bouteilles du moment ou Verte BMB, Rousse BMB, Bleue BMB 33 cl

Les Vins mis en Carafe et au verre

	Verre (12cl)	25 cl	50 cl
 Gamay Rosé AOP de Savoie	4,6 €	8 €	14,5 €
Art de Vivre Gérard Bertrand AOP <i>Languedoc</i>	5,5 €	10,5 €	19,5 €
Miraval « Rosé » IGP <i>Côtes de Provence</i>	7,5 €	14,5 €	27 €
Roussette ALTESSE Domaine du clos d'Arvières Savoie	4,6 €	8,3 €	15,5 €
 Jongieux Bio AOP Domaine St Romain Savoie	5,1 €	9,5 €	17,5 €
Cappella « le Tariquet savoyard » Bio Domaine St Romain Savoie	5,5 €	10,5 €	19,5 €
Chignin-Bergeron AOP Savoie	6,5 €	12 €	23 €
Chablis AOP <i>Bourgogne</i>	6,5 €	12 €	23 €
Gamay Rouge AOP de Savoie	4,6 €	8,5 €	16 €
Mondeuse AOP Domaine St Romain Savoie	5,5 €	9,5 €	17,5 €
 Pinot Noir élevé en fut Domaine St Romain Savoie	6 €	10,9 €	21 €
Crozes-Hermitages <i>Vallée du Rhône</i>	6,9 €	13 €	23,5 €
Saint Émilion IGP Grand Cru <i>Bordeaux</i>	7,5 €	14,5 €	27 €
Mercurey AOP Domaine Brintet <i>Bourgogne</i>	8,5 €	17 €	31 €

La Sélection Exclusive du Sommelier

Une émotion du terroir à partager...

au verre, en carafe ou à la bouteille

Demander à votre serveur(se)

Les Vins

Les Blancs



La Savoie

Roussette ALTESSE AOP Seyssel.....	22 €	75 cl
Jongieux AOP Domaine St Romain	25 €	
La Cappella « le Tariquet Savoyard » Domaine St Romain ♥	29 €	
Chignin-Bergeron AOP	35 €	

Les Incontournables

Chablis AOP	36 €
Tariquet Premières Grives Côtes de Gascogne IGP.....	29 €

Les Rosés

37,5 cl 50 cl 75 cl



La Savoie

Gamay Rosé de Savoie AOP	22 €
--------------------------------	------

La Corse

San Pedronne IGP Corse île de beauté	27 €
--	------

Languedoc AOP

Art de vivre Gérard Bertrand	30 €
------------------------------------	------

Côtes de Provence AOP

Valadas.....	15 €	25 €
Miraval IGP		41 €

La Provence

Bandol AOC Les Restanques	34 €
---------------------------------	------

La Sélection Exclusive du Sommelier

Blanc, Rouge ou Rosé

Renseignez-vous auprès de votre serveur(se)

Les Rouges

37,5 cl 50cl 75 cl

Bourgogne

Mercurey AOP.....	49 €
Pommard AOP.....	73 €

Beaujolais

Fleurie domaine Zest of AOC ♥	31 €
-------------------------------------	------

La Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP	21 €
Grignan-Les -Adhémar	30 €
Vacqueyras AOP.....	33 €
Beaumes de venise AOC	34 €
Crozes Hermitage AOP	36 €
Côte Rôtie AOP	88 €

La Savoie



Gamay de Savoie AOP.....	22 €
Mondeuse AOP	26 €
Pinot Noir élevé en fut Domaine St Romain	31 €

Languedoc

Saint-Guilhem-Le-Désert IGP La rosace Sélection Parcelaire	23 €
Pic Saint Loup AOP	35 €
L'Hospitalitas La Clape IGP Sélection Parcelaire	83 €

Bordeaux

Saint Émilion IGP Grand Cru	42 €
Margaux AOP	51 €

Italie

Desire Lush & Zin Primitivo Les Pouilles IGT ♥	27 €
Nero D'Avola DOP Sicilia	34 €
Soraie IGT Venetie Cecilia Baretta	35 €

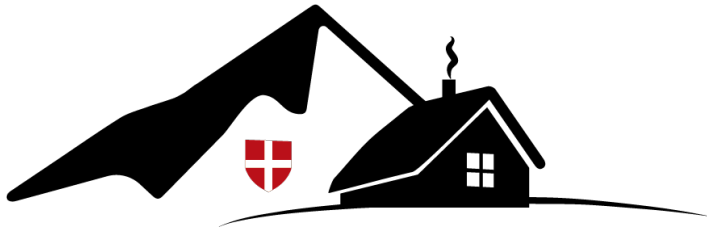
Les Bulles

Champagne Moët & Chandon	75 €
--------------------------------	------

Délicat et Gourmand



Crémant de Savoie	27 €
-------------------------	------



Les Pizzas Classiques

Incluses dans le menu « Avâ Dré »

MOZZARELLA

Tomate, mozzarella, olives noires, pesto 14€

JAMBON FROMAGE

Tomate, emmental, jambon blanc 15€

ROYALE

Tomate, champignons, jambon blanc, emmental 16€

MOTTE-REINE

Tomate, champignons, mozzarella, jambon blanc, œuf 17 €

PROVENÇALE

Tomate, champignons, emmental, jambon blanc, oignons, poivrons 17€

ESPAGNOLE

Tomate, champignons, emmental, oignons, poivrons, chorizo 17€

MIEL

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, noix 17€

4 FROMAGES

Tomate, champignons, emmental, chèvre, Tomme de Savoie, reblochon 17€

CALZONE ORIGINAL

Tomate, champignons, mozzarella, jambon blanc, œuf 17€

Les Savoyardes de L'Alpinet

Incluses dans les menus
«Sapaudia, Saplà et Goulafon»

ARAVIS

Tomate, emmental, poitrine fumée, reblochon, crème fraîche 18 €

MONTAGNARDE

Tomate, emmental, œuf, champignons, jambon cru de Savoie, Tomme de Savoie 18,5€

SAVOYARDE

Tomate, champignons, emmental, poitrine fumée, reblochon, œuf 18,5€

TARTIFLETTE

Crème fraîche, emmental, oignons, lardons, patates, reblochon, vin blanc à l'ail 18€

PISTE BLEUE *Nouveauté*

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, Bleu d'Albertville 18€

RACLETTE

Crème fraîche, emmental, jambon blanc, jambon cru Savoie, patates, raclette 18,5€

ALPINETTE *Nouveauté*

Crème fraîche, emmental, jambon blanc, jambon cru de Savoie, poitrine fumée, reblochon, Tomme de Savoie, raclette, Diots, œuf 19,5€

GRANIER

Crème fraîche, champignons, emmental, Diots au vin blanc, patates, reblochon 18€

6 FROMAGES *Nouvelle recette*

Tomate, emmental, Tomme de Savoie, chèvre, reblochon, Bleu d'Albertville, raclette 18,5€

DRÔMOISE

Crème fraîche, emmental, ravioles du Dauphiné 18€



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

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

Les Exclusives de L'Alpinet

Servies avec des feuilles du maraicher
Incluses dans les menus
« Saplà et Goulafon »



ROULÉE REVAR

Crème fraîche, emmental, diot cuisinés,
Tomme de savoie(roquette) 19€

ROULÉE CLUSAZ

Crème fraîche, jambon cru de Savoie,
emmental, reblochon(roquette) 19€

ROULÉE AVALANCHE

Crème fraîche, mozzarella, jambon blanc,
oignons, raclette, vin blanc à l'ail
(roquette) 19€

CARRÉ D'ALBERTVILLE *Nouveauté*

Crème fraîche, emmental, viande hachée,
Bleu d'Albertville, patates (salade) 19€

CARRÉ FONDU

Crème fraîche, emmental, mozzarella,
beaufort, croûtons, vin blanc à l'ail,
assaisonnement (salade) 19€

CARRÉ SAUMONIERE

Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé,
champignons, œuf, chèvre(salade) 19€

P'tite 3 FROMAGES

Tomate, emmental, reblochon,
Tomme de Savoie (salade) 13€

P'tite REINE

Tomate, jambon blanc, mozzarella,
champignons, olives noires (salade) 13€

P'tite SAUMON

Crème fraîche, emmental, saumon fumé,
chèvre, olives noires (salade) 15€

P'tite NIVOLET

Crème fraîche, emmental, oignons,
reblochon, jambon cru de Savoie, (salade) 13€

P'tite CARBO

Crème fraîche, mozzarella, lardons, œuf,
parmesan (salade) 13€



Les Pizzas Tendances

Des recettes disponibles à la carte
ou dans le menu « Goulafon ».

POULETTE

Tomate, emmental, oignons, chèvre,
blanc de volaille mariné 18€

TEXANE

Tomate, emmental, bœuf haché, oignons,
poivrons, assaisonnement 18,5€

NORVÉGIENNE

Tomate, emmental, saumon fumé,
crème fraîche 19,5€

AOSTE

Tomate, légumes grillés marinés,
mozzarella, jambon cru de Savoie, olives,
pesto 17,5€

VÉGÉTARIENNE

Tomate, emmental, champignons, pesto,
légumes grillés marinés, olives noires 17,5€

MEXICAINE

Tomate, mozzarella, olives, avocat,
artichauts marinés, bœuf haché, chorizo,
oignons 19€

CARNIVORE

Crème fraîche, emmental, bœuf haché,
blanc de volaille mariné, oignons, poivrons,
pesto 19,5€

4 SAISONS

Tomate, champignons, artichauts marinés,
avocat, blanc de volaille mariné, mozzarella,
olives 18€

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

Les Salades

Entrée XL

SALADE VERTE 5 €

SALADE CHÈVRE CHAUD 11,5 € 18 €

Salade, avocat, artichauts marinés, olives noires, oignons rouges, croûtons de chèvre chaud

SALADE NORDIQUE 12 € 19 €

Salade, oignons rouges, avocat, saumon fumé, crème d'aneth, toasts

 **SALADE BEAUFORTAIN** 12 € 19 €

Salade, œuf dur, Diots de Savoie cuisinés aux oignons et au vin blanc, Beaufort AOP fondu, pommes de terre tièdes

 **SALADE SAVOISIENNE Saisonnière** 11,5 € 18,5 €

Salade, œuf dur, jambon cru de Savoie, raclette fondue, pommes de terre tièdes

SALADE VERCORS 19 €

Roquette, jambon cru de Savoie, copeaux de Grana Padano, ravioles et poivrons poêlés

SALADE CÉSAR 18 €

Salade, œuf dur, lardons dorés, poulet, croûtons, copeaux de Grana Padano

Les Tartines (accompagnées de salade)

AIXOISE 18 €

Pain Maison, mozzarella, légumes grillés marinés, jambon cru de Savoie, copeaux de Grana Padano

FJORD 19 €

Pain Maison, crème d'aneth, avocat, saumon fumé

 **FECLAZ Saisonnière** 18 €

Pain Maison, crème épaisse, Diots de Savoie, tomme Savoie, vin blanc à l'ail

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

Les Pâtes

LINGUINE 14 €
Sauce au choix

Spécialités Maison

Incluses dans le menu « Saplâ »

-  **GRATIN MARGÉRIAZ** accompagné de salade verte 20 €
Pommes de terre, Diots de Savoie cuisinés aux oignons et vin blanc, crème fraîche, reblochon
-  **DIOTS DE SAVOIE** 19,5 €
Cuisinés aux oignons et vin blanc, garniture au choix
-  **GRATIN DE RAVIOLES AU BLEU D'ALBERTVILLE** accompagné de salade verte **Nouveauté** 20 €
Ravioles du Dauphiné, sauce Bleu d'Albertville, mozzarella
-  **CROZIFLETTE** accompagnée de salade verte 19,5 €
Crozet de Savoie au Sarrasin, lardons, oignons, reblochon, crème
-  **LASAGNE À LA SAVOYARDE... ou pas** Accompagnée de salade verte 19,5 €
Crème reblochon, bolognaise, poitrine fumée, reblochon
-  **GNOCCHIS FRAIS GRATINÉS** 17,5 €
Sauce au choix, avec salade verte

Les sauces au choix : **Bolo, Pesto, Carbo, Forestière, Bleu d'Albertville AOP**

Les Viandes et le Poisson Frais

Inclus dans le menu « Goulafon » sauf tartare XXL

PAVÉ DE SAUMON FRAIS poêlé **Saisonnier** 23 €

ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE 22 €

ENTRECÔTE 25 €
+ 250 gr

180 Gr

XXL 360 GR

 **TARTARE DE BOEUF À LA SAVOYARDE ...ou pas** 22 € 33 €

Origine France

Tomme de Savoie, copeaux torréfiés de jambon de Savoie affiné, assaisonnement.

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 5 €