

# le bistrot

*de l'Alpaga*

## PLANCHES ENTRE AMI(E)S

La planche de salaisons de la Maison Baud, pickles de légumes de saison | 30 €

La planche de saucisson d'Antan de la Maison Baud | 25 €

La planche gourmande de fromages de Savoie | 30 €

La planche mixte savoyarde : charcuteries de la Maison Baud et fromages de la région | 30 €

La planche apéritive : caviar de courgette fumée au thym, houmous Maison à la coriandre, citron et piment d'Espelette, focaccia, petite friture de haricots du jardin, brebis frais et ses tomates cerises | 39 €

## ENTRÉES

Ceviche d'omble chevalier et déclinaison de concombre, tout en fraîcheur | 25 €

Fritto misto de courgettes, fromage blanc à la menthe | 24 €

Vitello tonnato, veau du massif de la Chartreuse, sauce tonnato, câpres et roquette | 28 €

Melon frais, stracciatella, huile d'olive infusée à la verveine, jambon affiné de la Maison Baud | 26 €

Carpaccio de tomates de Savoie, amandes fraîches et tomme de chèvre affinée de la Chèvrerie de la Giamery | 27 €

## PLATS

Poisson d'eau de mer, fenouil acidulé en textures, vierge de fenouil et pomme de Savoie | 42 €

Poisson d'eau douce, déclinaison de petit pois, Beurre Blanc | 39 €

Bavette de Wagyu d'Aubrac à l'échalote, pommes de terre sautées | 50 €

Poitrine de cochon fermier confite aux aromates et grillée, aubergine à la flamme, jus d'aubergine | 39 €

- LA PIÈCE À PARTAGER -

L'incontournable faux-filet de Wagyu d'Aubrac (500 g), gratin dauphinois, haricots verts à la persillade, jus corsé et sauce herbacée | 149 €

## LE CHARIOT DES DOUCEURS

La douceur | 15 € - La dégustation de 3 pièces | 29 €

Mousse au chocolat gourmande

Crème brûlée à la verveine

Tarte de saison

Tiramisu





# le bistrot

*de l'Alpaga*

## BOARDS TO SHARE

Cured meat board from Maison Baud, seasonal vegetable pickles | €30

Dry sausage board from Maison Baud | €25

Gourmet Savoie cheese board | €30

Savoyard mixed board: Maison Baud charcuterie and regional cheeses | €30

Aperitif board: smoked zucchini caviar with thyme, homemade hummus with coriander, lemon and Espelette pepper, focaccia, crispy garden green beans, sheep's cheese with cherry tomatoes | €39

## STARTERS

Arctic char ceviche with a cucumber medley, all about freshness | €25

Zucchini fritto misto, mint-flavoured fromage blanc | €24

Vitello tonnato: veal from the Chartreuse Massif, tonnato sauce, capers and arugula | €28

Fresh melon, stracciatella, verbenas-infused olive oil, cured ham from Maison Baud | €26

Savoie tomato carpaccio, fresh almonds and aged goat tomme shavings from the Chèvrerie de la Gliamery | €27

## MAINS

Saltwater fish, fennel in various textures with tangy notes, fennel vierge and Savoie apple | €42

Freshwater fish, variation of peas, Beurre Blanc sauce | €39

Aubrac Wagyu flank steak with shallots, sautéed potatoes | €50

Slow-cooked and grilled free-range pork belly with herbs, flame-roasted eggplant, eggplant jus | €39

- TO SHARE -

The signature Aubrac Wagyu ribeye (500 g),  
gratin dauphinois, green beans with parsley, rich jus and herb sauce | €149

## PASTRY TROLLEY

The Delicacy | €15 - Tasting selection of 3 pieces | €29

Decadent chocolate mousse

Verbenas Crème Brûlée

Seasonal Tart

Tiramisu