

le bistrot

de l'Alpaga

SNACKS

Selection of cured meats from Maison Baud with winter vegetable pickles.....	30 €
Smoked trout plate, « cervelle de Canut » and toast.....	28 €
Homemade fresh pasta, choice of sauce: <i>carbonara, bolognese, napolitana, smoked trout</i>	29 €
<i>Truffle cream</i>	+10 €
Traditional Caesar salad.....	32 €
Chicken or smoked trout club sandwich, mixed leaves, straw potatoes.....	32 / 38 €
Supplement of bacon.....	3 €
Beaufort ham coquillettes.....	25 €

HEARTY SOUPS

Creamy cauliflower soup with hazelnut oil Truffle toast.....	+10 €
Pumpkin velouté Pressed croque finger with Gor'ion de Savoie and Beaufort from our alpine pastures	

SWEETS

Dark chocolate fondant, mountain butter caramel ice cream.....	15 €
Homemade French pancake with toppings <i>sugar, homemade jam, honey, homemade chocolate spread</i>	14 €
Classic custard flan.....	15 €

le bistrot

de l'Alpaga

SNACKING

Assortiment de salaisons de la Maison Baud
et ses pickles de légumes d'hiver 30 €

Assiette de truite fumée, cervelle de canut et toasts 28 €

Pâtes fraîches maison, sauce au choix :
carbonara, bolognaise, napolitaine, truite fumée 29 €
crème de truffe (supplément 10 €)

La traditionnelle salade César 32 €

Club sandwich poulet ou truite fumée,
mesclun de salade, pommes paille 32 / 38 €
Supplément bacon 3 €

SOUPE GOURMANDE | 26 €

Crèmeux de chou-fleur à l'huile de noisette
Tartine gourmande à la truffe + 10 €

Velouté de potiron
Finger croque-pressé au Gor'ion de Savoie
et Beaufort de nos alpages

Soupe comme un minestrone
Gourmande à la meule du skieur

DOUCEURS & RÉCONFORT

Fondant au chocolat noir, glace caramel au beurre de montagne 15 €

Crêpes maison et ses garnitures
sucre, confiture maison, miel, pâte à tartiner maison 14 €

Flan pâtissier 15 €