

le bistrot

de l'Alpaga

LIGHT LUNCH

ENTRÉES

Salade de tomates, brebis de Savoie, pesto de roquette du jardin,
huile d'olive et vinaigre balsamique | **23 €**

Salade de laitue iceberg, poulet grillé, lard paysan, croûtons à l'ail,
Beaufort, sauce façon César | **25 €**

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

Assortiment de salaisons de la Maison Baud
et ses pickles de légumes de saison | **30 €**

PLATS

Pâtes fraîches Maison, sauce au choix :
carbonara, bolognaise, napolitaine, truite fumée | **29 €**

Suprême de volaille fermière de l'Ain et gratin dauphinois | **42 €**

Club sandwich poulet, mesclun de salade | **32 € - Supplément bacon + 3 €**

Poisson du jour | **ardoise**

DESSERTS

Assiette de melon ou de pastèque | **12 €**

La tarte fraîcheur aux fruits de saison | **15 €**

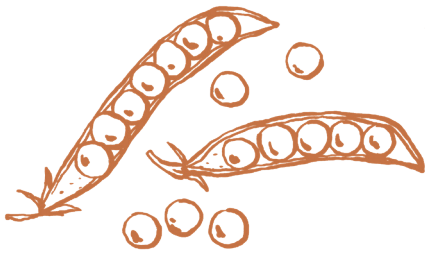
Fondant au chocolat, glace vanille | **15 €**

Sélection de glaces et sorbets au choix | **6 € la boule**



le bistrot

de l'Alpaga



LIGHT LUNCH

STARTERS

Tomato salad, fresh sheep's cheese from Savoie, garden arugula pesto,
olive oil and balsamic vinegar | **€23**

Iceberg lettuce salad, grilled chicken, country-style bacon, garlic croutons,
Beaufort cheese and Caesar-style dressing | **€25**

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

Assortment of cured meats from Maison Baud, seasonal vegetable pickles | **€30**

MAINS

Homemade fresh pasta, choice of sauce: carbonara, bolognese,
napolitana, smoked trout | **€29**

Free-range chicken supreme from Ain with dauphinoise potatoes | **€42**

Chicken club sandwich with mesclun salad | **€32 - Bacon supplement + €3**

Fish of the day | **see the board**

DESSERTS

Melon or watermelon plate | **€12**

Seasonal fruit tart | **€15**

Chocolate fondant, vanilla ice cream | **€15**

Selection of ice creams and sorbets | **€6 per scoop**