

MENU BAR
LE BISTROT DE L'ALPAGA



SNACKING de 14h30 à 22h00

SALÉ / SALTED

Jardinière de légumes, fromages blanc aux herbes 	9 €
<i>Raw vegetable, cottage cheese with fresh herbs</i>	
Salade estivale croquante 	14 €
<i>Summer vegetables salad</i>	
Gaspatcho du moment et ses croûtons de campagne 	12 €
<i>Cold soup of the moment, crispy bread</i>	
Rillettes de poissons de lac aux aromates 	14 €
<i>Rillettes of local fish, with aromatics</i>	
Sardinillas à l'huile d'olive 100g	14 €
<i>Small Sardines</i>	
Assortiment de salaison de la maison Baud	16 €
<i>Local Cured meat board</i>	
Jambon blanc truffé	16 €
<i>Truffle ham</i>	
Jambon ibérique pan con tomate 	21 €
<i>Iberico dry ham with tomatoes bread</i>	
Truite fumée par nos soins, toasts, fromage blanc aux herbes 	18 €
<i>Homemade Smoked trout, toast and cottage cheese with fresh herbs</i>	
Croque-Monsieur au bœuf séché et beaufort, salade estivale 	23 €
<i>Dried beef and beaufort cheese croque-monsieur, summer salad</i>	
Penne (sauce tomate, pesto, champignons, bolognaise, carbonara ou truite fumée) 	24 €
<i>Penne pasta with (Tomato, pesto, mushrooms, bolognese, carbonara, or smoked trout)</i>	
Fromages des pays de Savoie	14 €
<i>Local cheeses selection</i>	

SUCRÉ / SWEET

Gâteau de Savoie, coulis de fruits rouges	8 €
<i>Savoie cake, red fruit coulis</i>	
Glaces & Sorbets (3 boules) 	10 €
<i>Ice Cream & sorbets (3 scoops)</i>	
Salade de fruits frais 	10 €
<i>Fresh fruits salad</i>	
Coulant tiède au chocolat noir 	12 €
<i>Smooth chocolate cake,</i>	
Café ou thé gourmand 	12 €
<i>Coffee or tea with selection of desserts</i>	
Riz au lait, confiture de lait, fruits rouges	14 €
<i>Rice pudding, milk jam, red fruits</i>	

COCKTAILS

L'Alpaga (10 cl)	17 €
<i>Gin Bombay Sapphire, Chartreuse verte</i>	
Old fashioned (10 cl)	17 €
<i>Bourbon, sirop d'érable, noix</i>	
Bijou (10 cl)	
<i>Gin Bombay Sapphire, Dolin rouge, chartreuse verte, Absinthe,</i>	17 €
<i>Grapefruit bitter</i>	
Alpine Reviver (12 cl)	19 €
<i>Gin du Mont-Blanc, Citron, Cointreau, Vermouth blanc des Alpes</i>	
Lemon sauge (12cl)	19 €
<i>Vodka Grey Goose infusée à la sauge, Limoncello de Savoie,</i>	
<i>Citron, black lemon bitter</i>	

Mont Corbier Sour (12 cl) 19 €

Mont Corbier, citron, sucre, blanc d'œuf, angostura bitter

Yellow Smash (15cl) 19 €

Chartreuse jaune, Cointreau, citron vert, menthe

Megève Mule (15 cl) 20 €

Génépi Dolin, Vodka Grey goose, citron vert, serpolet et ginger ale

Snowy Negroni (12cl) 19 €

Gin du Mont Blanc, Gentiane de la Dent d'Oche, Vermouth blanc Dolin

Cocktail du Moment 19 €

Cocktail of the moment

COCKTAILS SANS ALCOOL (15 cl)

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Abricot romarin Collins 10 €

Nectar d'abricot, citron vert, sirop de romarin, eau gazeuse

Fruit rouge 10 €

Purée de fruits rouges, citron jaune, jus de pomme

Fresh 10 €

Concombre, Granny Smith, citron vert, spiruline

GIN (4 cl)

Bombay Sapphire 14 €

Tanqueray 14 €

Hendrick's 15 €

Star of Bombay 15 €

Tanqueray ten 17 €

Gin du Mont Blanc 18 €

VODKA

Absolut Blue 12 €

Stolichnaya 12 €

Grey Goose 18 €

Beluga, Noble One 21 €

Beluga, Transatlantic 21 €

RHUM

St James Ambré 12 €

Havana Club 12 €

Bacardi 10 €

Zacapa 23 18 €

Plantation Barbados 2005 20 €

Cachaça Janeiro 12 €

TEQUILA

Don Julio 20 €

WHISKY (4 cl)

Blend

Ballantines 10 €

J&B 10 €

Chivas Royal 12 ans 14 €

Chivas Regal 18 ans 28 €

Malt

Glenmorangie Nectar d'Or 18 €

Glenmorangie 14 €

Talisker 10 ans 14 €

Glenkinchie 12 ans 14 €

Cardhu Amber Rock 14 €

Cragganmore 12 ans 14 €

Dalwhinnie 15 ans 16 €

Oban 14 ans 18 €

Lagavulin 16 ans 22 €

Knochando 12 ans 18 €

Caol Ila 12 €

Irish Whiskey

Jameson 12 €

Bourbon & Tennessee Whiskey

Jack Daniel's 12 €

Bullet Rye 18 €

Whisky Japonnais

Nikka from the barrel 16 €

Whisky Savoyard

Moisson Malt 22 €

Moisson Rye 22 €

VINS AU VERRE

WINES BY THE GLASS

VIN BLANC	(15 cl)
2018 Montlouis sur Loire, <i>Touche mitaine, Xavier Weisskopf</i>	12 €
2019 IGP Allobroges, Argile blanc, <i>Domaine des ardoisières</i>	14 €
2018 Alsace, Riesling Réserve, <i>Domaine Trimbach</i>	16 €
2016 Bourgogne, Chardonnay, <i>Domaine Au Pied Du Mont Chauve</i>	16 €
2018 Muscat Beaume de Venise, <i>Domaine des Bernardins</i>	17 €

VIN ROUGE	(15 cl)
2018 Terrasse du Larzac, <i>Domaine Coston</i>	10 €
2018 Ventoux, Les Terrasses, <i>Domaine Pesquié</i>	10 €
2016 Mondeuse, <i>Domaine Claude Quénard</i>	12 €
2015 Saint Emilion, <i>Château Castel Ferignac</i>	15 €
2016 Bourgogne, Les Graviers, <i>Domaine Michel Magnien</i>	17 €

VIN ROSÉ	(15 cl)
2019 Côtes de Provence, Fleur de l'Amaurigue	11 €

COUPE DE CHAMPAGNE	(12cl)
Deutz Brut	22 €
Francoise Bedel, Dis vin Secret	24 €
Dhondt Grellet, Les Terres Fines	26 €
Deutz Rosé	24 €

D'autres vins seront disponibles au verre ponctuellement, n'hésitez pas à nous demander conseil !

Other wine by the glass are available pontually, do not hesitate to ask for advice!

BOISSONS SANS ALCOOL

SOFT DRINKS

EAU MINÉRALE PLATE		EAU MINÉRALE GAZEUSE	
Évian (75 cl)	8 €	Badoit (75 cl)	8 €
Eau de la Sasse	12 €	Châteldon (75 cl)	8 €
		Perrier (33 cl)	5 €

JUS DE FRUIT BISSARDON (25 cl)	9 €
Pomme, Framboise, Poire Williams, Abricot Bergeron, Pêche de Vigne, Myrtille Tomate, Orange, Raisin	
Orange pressée, pamplemousse pressé	11 €

SODAS	
Coca Cola, Zéro, limonade artisanale (33cl)	6 €
Schweppes, Ice Tea, Orangina (25 cl)	6 €
Red Bull (25 cl)	7 €

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFÉS (ILLY)	
Café expresso, Café allongé	6 €
Double Espresso	8 €
Cappuccino, Café au lait	8 €
Chocolat chaud	8 €
Café viennois, chocolat viennois	8 €

THÉ (DAMMANN FRÈRES)	7 €
Thé vert :	
Yunnan (nature), Jasmin, Touareg (menthe), Bali (fruité et fleuri), L'Oriental (Passion, pêche et fraise)	

Thé noir:

Breakfast, Earl Grey, Doucka (Goût russe), Ceylan, Darjeeling, Fruits Rouges

INFUSIONS (DAMMANN)

Camomille, Verveine, Verveine-Menthe, Tilleul, Tilleul-Menthe,

Tisane du Berger (citronnelle, menthe, verveine), Rooibos Citrus 7 €

APÉRITIF RÉGIONAL (12 cl)

Kir Royal au Génépi 20 €

Vermouth des Alpes 10 €

Blanc, rouge, dry (6 cl)

APÉRITIF

Apérol Spritz 14 €

Kir vin blanc (12cl) 12 €

Kir Royal (12 cl) 18 €

Pastis 51, Ricard (4 cl) 10 €

Suze (6 cl) 10 €

Pimm's 12 €

Noilly Prat, Campari (6 cl) 10 €

PORTO

(10 cl)

Porto White Offley 10 €

Porto Tawny Offley 10 €

LIQUEURS RÉGIONALES (6 cl)

Génépi 12 €

Génépi Macéré ou Distillé 14 €

Distillerie de la Dent d'Oche

Mont Corbier 16 €

Chartreuse Jaune, Verte 14 €

Chartreuse MOF 18 €

Chartreuse VEP Jaune, Verte 20 €

LIQUEURS (4 cl)

Manzana Verde 12 €

Limoncello 12 €

Grand Marnier, cordon rouge 12 €

Sambuca, Marie Brizard 12 €

Amaretto Disaronno 12 €

Get 27, Get 31 12 €

Bailey's 12 €

Drambuie 14 €

EAUX DE VIE RÉGIONALES

Poire William's- Colombier 16 €

Framboise- Etter 20 €

Kirsch-Etter 20 €

Gentiane 18 €

Distillerie de la Dent d'Oche

BIÈRES RÉGIONALES (33 cl)

Blanche ou Blonde 8€

Brasserie Savoyarde

La Mégevane, La Val d'Arly 9€

Brasserie Bacchante Sallanches

Blonde, IPA, Ambrée 9€

Brasserie Quardin

So Fresh 9 €

Marmotte Beer

BIÈRES BOUTEILLE (33 cl)

1664 7 €

Picon bière 10 €

NOS GINS TONIC

Tanqueray Star of Bombay

Schweppes Original, 17 €

Citron vert, poivre noir

Tanqueray Ten

Schweppes Original, 20 €

Pamplemousse, Romarin

EAUX DE VIE (4 cl)

Mirabelle, Vieille Prune,

Framboise, Abricotine

Poire Williamine 14 €

Armagnac Dartigalongue VSOP 14 €

Armagnac Dartigalongue 30 ans 28 €

Armagnac Dartigalongue 32 €

Cuvée Louis Philippe

Cognac Hennessy VSOP 15 €

Cognac Hennessy XO 23 €

Cognac Hennessy Paradis 130 €

Schweppes Original,

Orange, serpolet 18 €

Hendricks

Schweppes Original,

Concombre 18 €