

Vendredi / Friday

Feuilleté au fromage, salade verte
Pull pastry with cheese and green salad

Pavé de dorade rôti aux senteurs provençales
Tagliatelles au beurre
Thick bream steak roast Provençal-style
Tagliatelles

Assiette de maître fromager / Assortment of cheeses
ou / or
Fromage blanc à la crème / Fresh cream cheese

Tarte Myrtille / Bilberry tart

Demi-Pension / Half-Board

7 petits-déjeuners buffet / 7 buffet-breakfast (hors boissons/drinks not included)

7 Dîners : entrée, plat principal, fromage et dessert,

7 Dinners : starter, main course, cheese and dessert,

Adulte / Adult : 185€

7 Dîners / 7 Dinners (hors boissons/drinks not included) : Adulte / Adult : 145€

7 Petit-déjeuners - buffet / 7 Buffet-breakfast : Adulte / Adult : 65€

Enfant / Child : ½ tarif

Si vous désirez changer un menu pension avec un plat à la carte en supplément, merci de nous en informer la veille au plus tard.

If you want to change your menu by a choice in the carte with a supplement, please inform us the day before at least.

Possibilité de repas végétarien / Vegetarian meal is possible

Restaurant Club Alpina



Pension

Samedi / Saturday

Pâté en croute / Pâté in a pastry crust

Steak grillé sauce poivre gris, frites
Grilled steak in a black pepper sauce, French fries

Assiette de maître fromager / Assortment of cheeses
ou / or
Fromage blanc à la crème / Fresh cream cheese

Ile flottante / Floating island

Dimanche / Sunday

Quiche Thon Basquaise
Basque-style tuna quiche

Cuisse de poulet forestière
Haricots verts
Forestière-style leg of chicken, french beans

Assiette de maître fromager / Assortment of cheeses
ou / or
Fromage blanc à la crème / Fresh cream cheese

Mousse au chocolat / Chocolate mousse

Lundi / Monday

Salade piémontaise
Piémontaise-style salad

Mignon de porc au cidre
Gratin de crozets
Filet mignon of pork in cider sauce, crozets

Assiette de maître fromager / Assortment of cheeses
ou / or
Fromage blanc à la crème / Fresh cream cheese

Nougat glacé / Iced nougat, raspberry sauce

Mardi / Tuesday

Balade gourmande en Savoie Spécialités / Savoyard specialities

Fondue savoyarde, plateau des « Montagnards », salade verte
Savoy-style fondue, cooked and cured meats, green salad
ou / or

Raclette et plateau des "Montagnards", salade verte
Raclette, cooked and cured meats, green salad

Coupe glacée « L' Alpina » / Alpina iced cup

Mercredi / Wednesday

Petite marmite de légumes frais / Fresh vegetables soup with cheese

Sauté de dinde au curry , Riz créole
Sauté of turkey in curry sauce, creole rice

Assiette de maître fromager / Assortment of cheeses
ou / or
Fromage blanc à la crème / Fresh cream cheese

Tarte aux pommes / Apple tart

Jeudi / Thursday

Salade du chef (tomates, œuf, carottes, maïs, jambon)
Salad with tomatoes, eggs, carrots, maize, ham

Bœuf Bourguignon et sa polenta
Burgundy-style beef stew, polenta

Assiette de maître fromager / Assortment of cheeses
ou / or
Fromage blanc à la crème / Fresh cream cheese

Flan patissier / Flan tart