

# Restaurant Club Alpina



*Toute l'équipe du Club Alpina est heureuse de vous accueillir et espère vous offrir la chaleureuse ambiance d'une table savoyarde.*

*Nous vous proposons de découvrir les saveurs d'une cuisine à base de produits maison et suivant l'approvisionnement du marché.*

# Le Terroir

## FONDUES

Fondue savoyarde aux 3 fromages et sa salade verte <i>Savoy-style fondue with 3 kinds of cheese served with a green salad</i>	17,00€
Fondue savoyarde aux 3 fromages avec son plateau des « Montagnards » et sa salade verte <i>Savoy-style fondue (3 kinds of cheese) with cooked and cured meats and a green salad</i>	20,00€
Fondue Alpina (fondue savoyarde avec girolles, tomates et herbes de Provence) avec son plateau des « Montagnards » et sa salade verte <i>“Alpina fondue” (Savoy-style fondue with chanterelle mushrooms, tomatoes and Provence herbs) Served with cooked and cured meats and a green salad</i>	22,00€

## RACLETTE (min. 2 pers.)

Servie avec son plateau des « Montagnards », pommes de terre chaudes et salade verte <i>« Raclette » served with cooked and cured meats, boiled potatoes and a green salad</i>	22,00€
---	--------

## PIERRADE aux trois viandes

Lamelles de mignon de porc, de bœuf et magret de canard, gratin de crozets, légumes, sauces, salade verte <i>Pierrade (you grill your pieces of pork, beef and duck meat on a hot stone) served with vegetables, Different sauces, green salad, French fries or crozets</i>	24,00€
---	--------

## TARTIFLETTE ( 20mn d'attente min.)

Poêlon de pommes de terre, oignons, lardons, crème, Reblochon <i>Small potatoes, onions, lardoons, cream and Reblochon cheese oven-baked</i>	15,00€
Tartiflette servie avec sa salade verte <i>Small potatoes, onions, lardoons, cream and Reblochon cheese oven-baked with green salad</i>	18,00€

## POTEE SAVOYARDE

Diots et pormoniers de Savoie, poitrine et palette de porc, choux, pommes de terre, carottes, navets <i>“Meat and vegetable stew” with local pork sausages, shoulder of pork, belly of pork, potatoes, carrots, Cabbage and turnips</i>	23,00€
--	--------

## Soirée savoyarde

Tous les mardis / On Tuesdays

## LA RACLETTE

Servie avec son plateau des « Montagnards », pommes de terre chaudes, Salade verte et coupe glacée « l'Alpina » <i>Served with cooked and cured meats, boiled potatoes + “alpina” iced cup</i>	23,00€
	Enfant/child : 13,00€ -12 ans

## LA FONDUE SAVOYARDE

Servie avec son plateau des « Montagnards », salade verte et coupe glacée « l'Alpina » <i>Savoy-style fondue (3 cheeses) served with cooked and cured meats, boiled potatoes, Green salad + “ Alpina” iced cup</i>	21,00€
	Enfant/child : 11,00€ -12 ans

*Menu « Petit Loup » 11€*  
(Enfant de moins de 12 ans / Children under 12 years of age)

Nuggets de volaille et frites / Chicken nuggets and French fries  
ou / or  
Steak hâché et frites / Minced beef and French fries  
ou / or  
Poisson pané et frites / Breaded fish and French fries

\*\*\*

Yaourt ou coupe glacée / Yogurt or iced cup

*Nos Menus*

**18,50€**

**Entrée et plat / Starter and main course**

Terrine de faisan aux Chanterelles avec un chutney d'oignons rouges  
Terrine of pheasant with Chanterelle mushrooms served with a red onions chutney

\*\*\*

Potée Savoyarde / Meat and vegetable stew  
(Diots et pormoniers de Savoie, poitrine et palette de porc, choux, pommes de terre, carottes, navets)  
(with local sausages, shoulder of pork, belly of pork, potatoes, cabbage, carrots and turnips)  
ou / or

Filet de Fusilier rôti sur peau au beurre blanc et ses petits légumes  
Fillet of "Fusilier" (a salt-water fish) with white butter sauce

---

**Plat et dessert / Main course and dessert**

Potée Savoyarde / Meat and vegetable stew  
(Diots et pormoniers de Savoie, poitrine et palette de porc, choux, pommes de terre, carottes, navets)  
(with local sausages, shoulder of pork, belly of pork, potatoes, cabbage, carrots and turnips)  
ou / or

Filet de Fusilier rôti sur peau au beurre blanc et ses petits légumes  
Fillet of "Fusilier" (a salt-water fish) with white butter sauce

\*\*\*

Gourmandise du chef / Dessert of the day

# Nos Menus

25€

Petite marmite des montagnards gratinée  
Vegetable soup with cheese

ou / or

Tartine de chèvre chaud rôti au miel des montagnes, salade mélangée  
Salad with warm goat's cheese on toast and mountain honey

ou / or

Terrine de faisan aux Chanterelles avec un chutney d'oignons rouges  
Terrine of pheasant with Chanterelle mushrooms served with a red onions chutney

ou / or

Cassolette de 6 escargots de Bourgogne au beurre persillé  
6 Burgundy snails in parsley butter

ou/or

Nos 4 huîtres « Fine de Claire n° 3 » (selon arrivage)  
4 « Fine de Claire n°3 » oysters (according to availability)

\*\*\*

Filet de Fusilier rôti sur peau au beurre blanc et ses petits légumes  
Fillet of "Fusilier" (a salt-water fish) with white butter sauce

ou / or

Brochette de bœuf, sauce au poivre gris et ses petits légumes  
Beef on a skewer in black pepper sauce

ou / or

Tronçon de filet mignon de porc au cidre et ses petits légumes  
"Filet mignon" of pork in cider sauce

\*\*\*

Gourmandise du chef  
Dessert of the day

ou / or

Fromage blanc à la crème  
Fresh cream cheese

ou / or

Nougat glacé maison au coulis de framboise  
Iced nougat (a frozen dessert with candied fruits and whipped cream) with raspberry sauce

# Nos Menus

32€

Nos 6 huîtres « Fine de Claire n° 3 » (selon arrivage)

6 « Fine de Claire n°3 » oysters (according to availability)

ou / or

Cassiolette de 12 escargots de Bourgogne au beurre persillé

12 Burgundy snails in parsley butter

ou / or

Assiette de saumon fumé tiède au beurre blanc à la fondue de poireaux

Warm home-made smoked salmon with a slow-simmered leeks

ou / or

Ravioles de Royan gratinée au Foie gras de Canard et sa petite salade verte

Small raviolis and cream with a crisp oven-grilled topping with "Foie gras" and a green salad

\*\*\*

Pavé de bœuf à la sauce Mondeuse et ses petits légumes

Thick beef steak in red wine sauce

ou / or

Choucroute de la mer au beurre blanc

( Filet de Fusilier, colin fumé, saumon, moules, crevettes, pommes de terre, chou blanc )

Seafood sauerkraut with butter sauce (fillet of "Fusilier", smoked hake, salmon, mussels and prawns)

ou / or

Magret de canard aux framboises et ses petits légumes

Duck breast fillet in raspberry sauce

\*\*\*

Sélection de maître fromager (supplément 3€)

Assortment of regional cheeses (extra charge 3€)

\*\*\*

*Les desserts étant de fabrication maison, nous vous remercions de les commander en début de repas.*

*For these home-made desserts, please order them at the beginning of your meal*

Tarte fine aux pommes flambée au Marc de Savoie et sa boule de glace vanille

Warm thin apple tart flamed with « marc de Savoie » served with a vanilla ice cream

ou / or

Crème brûlée à la vanille Bourbon

"Crème brûlée" (caramelized custard cream with brown sugar)

ou / or

Fondant chaud au chocolat

"Fondant" (warm soft chocolate cake)

# Notre Carte

## LA SOUPIERE :

Petite marmite des « Montagnards » gratinée/ *Vegetable soup with cheese* 9,00€

## NOS HUITRES (selon arrivage / according to availability) :

Nos 6 huîtres « Fine de Claire n° 3 » / 6 « Fine de claire n°3 » oysters 15,00€

Nos 9 huîtres « Fine de Claire n° 3 » / 9 « Fine de claire n°3 » oysters 21,00€

Nos 12 huîtres « Fine de Claire n° 3 » / 12 « Fine de claire n°3 » oysters 26,00€

## LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES :

Terrine de faisan aux Chanterelles et un chutney d'oignons rouges 10,00€  
*Terrine of pheasant with Chanterelle mushrooms served with a red onions chutney*

Ravioles de Royan gratinées au Foie gras de Canard et sa petite salade verte 14,00€  
*Small raviolis and cream with a crisp oven-grilled topping and with "foie gras", green salad*

Assiette de saumon fumé maison tiède au beurre blanc à la fondue de poireaux 13,00€  
*Warm home-made smoked salmon with a slow-simmered leeks*

Cassiolette de moules à la fondue de poireaux 12,00€  
*Mussel pot with a slow-simmered leeks*

Assiette des bûcherons (jambon du pays, coppa, panchetta, saucisson, terrine de faisan) 13,00€  
*Assortment of cold, cooked and cured meats, dry sausage and terrine of pheasant*

Cassiolette d'escargots de Bourgogne au beurre persillé 7,00€  
Les Six ( 6 )  
La Douzaine ( 12 ) 14,00€

*Burgundy snails in parsley butter*

Cuisses de grenouilles en persillade (12 pièces) 18,00€  
*Sautéed frog's legs with garlic and parsley (12 )*

Foie Gras aison, ses toasts campagnards et son chutney d'oignons rouges 18,00€  
*Home- made « Foie Gras » with toasts and a red onions chutney*

## LES SALADES :

Salade verte / *Green salad* 5,50€

Salade Alpina (salade verte, tomates, fromage, croûtons, lardons, pommes de terre, oeuf) 12,50€  
*"Alpina salad" with green salad, tomatoes, cheese, croutons, lardoons, sautéed potatoes, egg*

Tartine de chèvre chaud rôti au miel des montagnes, salade mélangée 12,50€  
*Salad with warm goat's cheese on toast and mountain honey*

Salade Niçoise (pomme de terre, haricot vert, olives, tomates, œufs, thon, maïs) 12,50€  
*"Niçoise salad" with potatoes, French beans, black olives, tomatoes, eggs, tuna and maize*

Salade Gourmande (foie gras maison, saumon fumé maison, jambon du pays, asperges, Magret de canard fumé et pignons de pin) 18,00€  
*Gourmet salad with Foie gras, smoked salmon, country ham, asparagus, smoked duck breast fillet*

## Notre Carte

### LES POISSONS / ( FISHES ) :

Filet de Fusilier rôti sur peau au beurre blanc / Fillet of « Fusilier » with white butter sauce	18,00€
Noix de Saint Jacques à l'orange / Scallops in orange sauce	23,00€
Gambas flambées au Pastis / King prawns flamed with Pastis	23,00€
Filet d'Ombre Chevalier « belle meunière » / Noble lake fish « meunière » (in browned butter lemon sauce with parsley)	23,00€
Choucroute de la mer au beurre blanc (saumon, colin fumé, filet de fusilier, crevettes, moules) Seafood sauerkraut in white butter sauce with salmon, smoked hake, fillet of fusilier, prawns and mussels	23,00€

### LES VIANDES *(toutes nos viandes proviennent de France ou d'Allemagne ou d'Irlande)*

Brochette de bœuf, sauce au poivre gris / Beef on a skewer in black pepper sauce	17,00€
Tronçon de filet mignon de porc au cidre / « Filet mignon » of pork in cider sauce	17,00€
Pavé de bœuf au beurre maître d'hôtel / Thick beef steak with parsley butter	19,00€
Pavé de boeuf sauce à la Mondeuse / Thick beef steak in red wine sauce	21,00€
Magret de canard sauce aux framboises / Duck breast fillet in raspberry sauce	22,00€
Côtes d'agneau aux senteurs de Provence (3 côtes) / Lamb chops with Provence herbs (3 chops)	22,00€
Tartare de bœuf (200g) servi avec ses frites, sa salade verte et ses condiments Steak Tartar 200g (raw minced steak with chopped onions, capers, parsley and raw egg yolk)	20,00€

## NOS FROMAGES :

Fromage blanc à la crème / <b>Fresh cream cheese</b>	6,90€
Fromage blanc au coulis de framboise / <b>Fresh cream cheese with raspberry sauce</b>	6,90€
Assiette des « Montagnards » (Reblochon, Gruyère de Savoie, Brie, Tome de Savoie)	9,00€
<b>Assortment of cheeses (Reblochon, Gruyère de Savoie, Brie, Tome de Savoie)</b>	

## LES DESSERTS

Gourmandise du Chef / <b>Dessert of the day</b>	7,00€
Ile flottante maison / <b>Floating island (meringue poached in milk and served in a light custard cream)</b>	7,00€
Nougat glacé maison et coulis de framboises / <b>Home-made iced nougat with raspberry sauce</b>	8,00€
Crème brûlée à la vanille Bourbon / <b>Crème brûlée (caramelized custard cream with brown sugar)</b>	8,00€
Fondant chaud au chocolat / <b>"Fondant" (warm soft chocolate cake) (10mn)</b>	8,00€
Tarte fine aux pommes flambée au Marc de Savoie et sa boule de glace vanille	8,00€
<b>Warm thin apple tart flamed with Marc de Savoie served with a vanilla ice cream</b>	
Café gourmand / <b>Gourmet desserts with tea or coffee</b>	8,00€

## LES GLACES SANS ALCOOL / **ICE-CREAM (NO ALCOHOL)**

Parfums / **Flavour** : Vanille, Caramel, Chocolat, Noisette, Poire, Passion, Framboise, Cassis, Café, Fraise, Citron, Menthe chocolat, Génepy, Rhum raisin, Pistache.

<b>Baby Coupe</b> : 2 parfums au choix, chantilly	4,80€
<b>Maxi Coupe</b> : 3 parfums au choix, chantilly	5,80€
<b>Coupe Alpina</b> : Glaces caramel, vanille, chantilly	7,20€
<b>Péché Mignon</b> : Glaces vanille, noisette, nappé caramel	7,20€
<b>Dame Blanche</b> : Glace vanille, chocolat fondu, chantilly	8,90€
<b>Pêche Melba</b> : Glace vanille, pêche, coulis de framboise, chantilly	9,50€
<b>Poire Belle Hélène</b> : Glaces vanille, poire, chocolat fondu, chantilly	9,50€
<b>Marina</b> : Sorbets passion, framboise et cassis, nappé coulis de framboise, chantilly	9,50€
<b>Café Liégeois</b> ou <b>Chocolat Liégeois</b>	9,50€
<b>Banana Split</b> : Glaces vanille, fraise, chocolat, banane, chocolat fondu, chantilly	10,50€
<b>Coupe Junior</b> : Glaces vanille, noisette et chocolat, crème de marrons, meringues, chantilly, amandes grillées	10,50€

## LES GLACES AVEC ALCOOL / **ICE-CREAM ( WITH ALCOHOL)**

<b>After Eight</b> : Glace menthe, Bailey's	10,90€
<b>Colonel</b> : Sorbet citron, vodka	10,90€
<b>Coupe William's</b> : Sorbet poire et poire william's	10,90€
<b>Coupe Fraîche</b> : Glace menthe chocolat et Jet 27	10,90€
<b>Coupe des Alpages</b> : Glace génepy et Génepy	10,90€
<b>Coupe Antillaise</b> : Glaces vanille et rhum raisins, rhum brun	10,90€
<b>Coupe Alaska</b> : Glace vanille et Chartreuse verte	11,90€
<b>Coupe Délice</b> : Glaces vanille, chocolat et noisette, meringues, whisky, chocolat fondu, chantilly	11,90€
<b>Coupe Fringale</b> : Sorbet poire, crème de marrons, eau de vie poire, meringues, chantilly	11,90€



# Demi-Pension Half-Board



## DEMI-PENSION / **HALF-BOARD** /(HORS BOISSONS / **DRINKS NOT INCLUDED**)

7 Petit-déjeuners-buffet / **7 Buffet-breakfast**

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

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

Adulte / **Adult** : 185€

\*\*\*

## **7 DÎNERS / 7 DINERS** : ( **Hors boissons / Drinks not included**)

Adulte / **Adult** 145€

\*\*\*

## **7 PETIT-DEJEUNERS / 7 BUFFET BREAKFAST** : Adulte / **Adult** : 65€

\*\*\*

Enfant (- 12 ans) / **Child** (under 12 years of age) : ½ tarif / ½ price

\*\*\*

*Si vous désirez changer un menu pension avec un plat à la carte en supplément, merci de nous prévenir la veille  
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**

Demandez les menus journaliers à la réception / **Ask for the daily menus at the reception.**

*Pour le déjeuner :*

**ASSIETTE EXPRESS ET MENU SKIEUR  
ET NOTRE CARTE DE SNACK**



.....