BIÈRES À LA BOUTEILLE (33cl)
BOTTLED BEERS

BIÈRES RÉGIONALES		AUTRES BIÈRES	
Blonde de Savoie	8 €	1664	7 €
Blanche de Savoie	8 €		
La Mégevanne, *la Bacchante*	9 €		
La Bière d'hiver, *la Bacchante*	9 €		

VINS AU VERRE
WINES BY THE GLASS

VIN BLANC

	(15 cl)
2016 Petit Batard, carignan blanc, grenache gris, *Plô Grand Batara*	10 €
2017 Saint-Bris, *Domaine La Manufacture*	13 €
2018 IGP Allobroges, Argile blanc, *Domaine des ardoisières*	14 €
2015 Bourgogne, Chardonnay, *Domaine Au Pied Du Mont Chauve*	16 €
2018 Muscat Beaume de Venise, *Domaine des Bernardins*	17 €

VIN ROUGE

	(15 cl)
2018 IGP Côtes catalanes, Mon P'tit pithon, *Domaine Olivier Pithon*	10 €
2017 IGP Collines Rhodaniennes, Agathes, *Domaine Niéro*	12 €
2017 Mondeuse, La belle romaine, *Château de la Mérande*	14 €
2012 Graves, *Château Tourteau Chollet*	15 €
2015 Bourgogne, Les Graviers, *Domaine Michel Magnien*	17 €

VIN ROSÉ

	(15 cl)
2018 Provence, Pétales de rose	13 €

COUPE DE CHAMPAGNE

	(12cl)
Taittinger Brut	19 €
Drappier Brut nature	21 €
Longitude, Larmandier Bernier	26 €
Taittinger rosé	25 €

ALPAGA
L'ESPRIT DU HAMEAU

ROOM SERVICE
Contacter le restaurant 351 – Please dial 351
Plats disponibles 24h/24h – Available 24h/24

Supplément de livraison de 15€ par commande, *extra delivery cost of 15€ per order.*

Mesclun de salade, *Mesclun salad*	6 €
Soupe de légumes du jour et ses croûtons *Vegetable soup and crispy bread*	12 €
Truite fumée par nos soins, beurre demi-sel et toast *Homemade Smoked trout, salted butter and toast*	16 €
Charcuteries des Savoies *Savoy cured meat board*	14 €
Croque-Monsieur au bœuf séché et beaufort, salade d'hiver *Dried beef and Beaufort cheese croque-monsieur, winter salad*	21 €
Suprême de volaille fermière, écrasé de courge et châtaigne *Chicken breast, pumpkin and chestnut "purée'*	25 €
Penne (sauce tomate, bolognaise, carbonara, champignons ou truite) *Pasta with (Tomato sauce, Bolognese sauce, carbonara sauce, mushrooms or trout)*	21 €
Fromages des Pays de Savoie, *Local cheeses*	14 €

DESSERTS
DESSERTS

Glaces & Sorbets (3 boules) *Ice Cream & sorbets (3 scoops)*	10 €
Brioche pain perdu, crème anglaise vanille, glace caramel beurre salé *French toast, vanilla custard, salted caramel ice cream*	14 €
Café ou thé gourmand *Coffee or tea « gourmand »*	14 €
Coulant tiède au chocolat noir, glace vanille *Chocolate fondant, vanilla ice cream*	14 €

SUGGESTION DU JOUR
DAILY MENU

Disponible de 12h à 15h et de 19h à 22h
Available from 12pm to 3pm and from 7pm to 10pm

Chaque jour le chef rempli son panier des produits du marché et vous propose des suggestions.
Every day, our chef fills his basket with seasonal products and proposes suggestions on the black board.

Menu Entrée, Plat, Dessert *3 courses menu*	44 €
Menu Entrée-Plat ou Plat-Dessert *2 courses menu*	39 €
Entrée du jour / *Starter*	14 €
Plat du jour / *Main course*	25 €
Dessert du jour / *Dessert*	14 €

MENU ENFANT
KIDS MENU

Menu Plat & Dessert *Main course & dessert*	21 €
Menu Entrée, Plat & Dessert *Starter, Main course & dessert*	26 €

ENTREES
Soupe du jour ou charcuterie
Daily soup or a selection of cold meat

PLATS
Poisson ou Viande du Jour
Fish and meat of the day

Penne (sauce tomate, bolognaise, carbonara ou champignons)
Pasta with Tomato sauce, Bolognese sauce, carbonara sauce or mushrooms)

DESSERTS
Glaces & sorbets / *Ice Creams & sorbets*
Salade de fruits frais / *Fresh fruit salad*
Coulant au chocolat/ *Chocolate fondant*

BOISSONS DISPONIBLES 24h/24h
DRINKS AVAILABLE 24h/24h

BOISSONS SANS ALCOOL
SOFT DRINKS

EAU MINÉRALE PLATE

Évian (75 cl)	8 €

EAU MINÉRALE GAZEUSE

Badoit (75 cl)	8 €
Châteldon (75 cl)	8 €
Perrier (33 cl)	5 €

JUS DE FRUIT BISSARDON (33cl) 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

CAFÉS

Café expresso, Café allongé	6 €
Double Expresso	8 €
Cappuccino, Café au lait	8 €
Chocolat chaud	8 €
Café viennois, chocolat viennois	8 €

THÉ (DAMMANN FRERES) 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 €