

BIENVENUE AUX ALPES

Ouvert de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h.
Fermé le dimanche soir et le lundi midi

Open from 12 am to 1:30 pm and 7 pm to 9 pm. Close on Sunday at dinner
and on Monday at lunch

Modes de Paiement : CB, Espèces, Chèques, Chèques Vacances. Prix nets
TVA à 10%




LES ALPES
hôtel
restaurant

Réservation au 04 92 74 24 24
Retrouvez les suggestions du jour sur
facebook
www.hoteldesalpes04.fr



LES ENTRÉES STARTERS

Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	8€
Ballotine de fromage de chèvre au « Pèbre d'ail », pistaches vertes et toasts de pain de campagne <i>Ballotine of goat cheese with "Garlic pear", green pistachios and toast of country bread</i>	15€
Foie gras de canard au cacao, pain de campagne et chutney au vinaigre de framboises <i>Duck foie gras with cocoa, country bread and raspberry vinegar chutney</i>	17€
Saumon « Label Bomlo » mariné au fenouil, citron et crème fouettée à l'aneth <i>Salmon "Bomlo" marinated in fennel, lemon and whipped cream with dill</i>	14€
Jambon de Savoie affiné 16 mois, tuile de Parmesan et noisettes <i>Savory ham refined 16 months, parmesan and hazelnut tile</i>	15€
Timbale de foies de volailles au lard fumé et cognac, confiture d'oignons rouges <i>Timbale of poultry liver with bacon and cognac, red onion jams</i>	14€
Mêlée croquante au saumon mariné, pignons torréfiés et légumes <i>Salad with marinated salmon, roasted pine nuts and vegetables</i>	12€

GRANDE ASSIETTE

Salade César au poulet , Parmesan, chips de lard fumé, croûtons et œuf poché <i>Chicken Caesar Salad, Parmesan, bacon chips, croutons and poached egg</i>	17€
---	------------

LES PLATS MAIN COURSES

Plat du jour

Main course of the day

14€

POISSON - FISH

Aïoli revisité au cabillaud et chips de lard fumé

Cod fish with garlic sauce and bacon

18€

Noix de St Jacques poêlées, crème d'ail légère, riz rouge de Camargue

Pan-fried scallops, light cream of garlic, red rice of Camargue

30€

Brandade de morue fraîche, gratinée au Parmesan et huile d'olive au basilic

Fresh cod, gratinated with Parmesan cheese and olive oil with basil

15€

Cabillaud rôti en émulsion de chorizo et noisettes torréfiées, riz rouge de Camargue

Cod roasted in emulsion of chorizo and hazelnuts roasted, red rice of Camargue

19€

VIANDE - MEAT

Veau farci au fromage de chèvre, jus au parfum de garrigue

Veal stuffed with goat cheese, scented garrigue juice

16€

Lapin rôti à la graine de moutarde, espuma à la moutarde de Dijon

Rabbit roasted with mustard seed, espuma with Dijon mustard

15€

Tête de veau gribiche « comme l'aime le chef », pommes vapeur au thym

Calf's head, boiled potatoes with thyme

21€

Spécialité maison

Pavé de filet de bœuf poêlé, sauce aux morilles, pommes de terre sautées et légumes

Seared beef tenderloin with morel sauce, potatoes and vegetables

26€

Agneau des Alpes de Haute-Provence confit à l'huile d'olive AOC d'Oraison, thym brûlé et petits légumes rissolés

Confit lamb of the Alpes de Haute-Provence with provencal olive oil and vegetables

20€

FROMAGES ET DESSERTS *CHEESE AND DESSERTS*

Assiette de fromages et salade <i>Cheese plate and salad</i>	7€
Demi fromage de Banon dans ses feuilles, salade mêlée aux noix <i>Half Banon goat cheese in its leaves, mixed salad with walnuts</i>	7€
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	7€
Tarte aux agrumes revisitée, spéculoos et glace au yaourt <i>Citrus pie revisited, biscuit and yoghurt ice cream</i>	7€
Entremet chocolat noir de Tanzanie et mangue fraîche <i>Tanzania dark chocolate dessert and mango, crispy tile</i>	8€
Crème brûlée au nougat de Montélimar, caramélisée au sucre roux <i>Crème brûlée with nougat from Montélimar</i>	7€
Spécialité maison Dauphin des Alpes au praliné, meringue et chocolat chaud <i>Spéciality with praline meringue and hot chocolate</i>	8€
Nougat glacé au Génépy et romarin, coulis de framboises <i>Iced nougat with Génépy and rosemary, raspberry coulis</i>	8€
Glace maison à l'origan vert de Provence <i>Ice house with green oregano from Provence</i>	7€
Glaces ou sorbets «Carte d'Or» 3 boules, chantilly <i>Ice cream or sorbets 3 scoops, whipped cream</i>	7€

MENU ENFANT : 10€ JUSQU'À 10 ANS

FILET POISSON OU FILET POULET, POMMES SAUTÉES, PÂTES OU LÉGUMES / ENTREMETS

MENU ADO : 15€ DE 10 À 16 ANS

HAMBURGER MAISON AU POULET, POMMES SAUTÉES / ENTREMETS

LES FORMULES DU MIDI du mardi au vendredi (sauf jours fériés) *LUNCH MENU (except on Saturday and Sunday)*

- **L'EXPRESS 14€** : Plat du jour + Verre de vin ou 1/2 eau
Main course of the day + Glass of wine or 1/2 mineral water
- **LA CLASSIQUE 17€** : Entrée du jour + Plat du jour + Verre de vin ou 1/2 eau *Starter + Main course + Glass of wine*
OU Plat du jour + Dessert du jour + Verre de vin ou 1/2 eau *Starter + Main course + Glass of wine*
- **LA COMPLÈTE 25€** : Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour + Verre de vin ou 1/2 eau
Starter of the day + Main course of the day + Dessert of the day Glass of wine or 1/2 mineral water

SOIRÉE ETAPE AFFAIRES
99€

CHAMBRE BUSINESS
DÎNER
PETIT DÉJEUNER



DINER 3 PLATS AU CHOIX (HORS BOISSON)

Entrée du jour

Salade César : Poulet, Parmesan, chips de lard
Timbales de foies de volailles au lard fumé et cognac

Plat du jour

Lapin rôti à la graine de moutarde
Brandade de morue fraîche, gratinée au Parmesan

Dessert du jour

Tarte aux agrumes revisitée, spéculoos
Glace maison à l'origan vert de Provence

MENU GOURMET 29€

ENTREE AU CHOIX *CHOICE OF STARTERS*

Jambon de Savoie affiné 16 mois, tuile de Parmesan et noisettes *Savory ham refined 16 months, parmesan and hazelnut tile*

Timbale de foies de volailles au lard fumé et cognac, confiture d'oignons rouges *Timbale of poultry liver with bacon and cognac, red onion jams*

Mêlée croquante au saumon mariné, pignons torréfiés et légumes *Salad with marinated salmon, roasted pine nuts and vegetables*

Entrée du jour *Starter of the day*

PLAT AU CHOIX *CHOICE OF MAIN COURSES*

Brandade de morue fraîche, gratinée au Parmesan et huile d'olive au basilic *Fresh cod, gratinated with Parmesan cheese and olive oil with basil*

Veau farci au fromage de chèvre, jus au parfum de garrigue *Veal stuffed with goat cheese, scented garrigue juice*

Lapin rôti à la graine de moutarde, espuma à la moutarde de Dijon *Rabbit roasted with mustard seed, espuma with Dijon mustard*

Plat du jour *Main course of the day*

DESSERT AU CHOIX *CHOICE OF DESSERTS*

Entremet chocolat noir de Tanzanie et mangue, tuile croustillante à l'encre de seiche *Tanzania dark chocolate dessert and mango, crispy tile*

Crème brûlée au nougat de Montélimar caramélisée au sucre roux *Crème brûlée with nougat from Montélimar*

Tarte aux agrumes revisitée, spéculoos et glace au yaourt *Revisited citrus tart, speculoos and yogurt ice cream*

Glace maison à l'origan vert de Provence *Ice house with green oregano from Provence*

Dessert du jour *Dessert of the day*

Nous vous invitons à commander votre dessert en début de repas.

Menu également proposé aux résidents dans les formules demi-pension

We invite you to order your dessert at the beginning. Menu also available to residents in half board

MENU DÉCOUVERTE 33€

ENTREE AU CHOIX CHOICE OF STARTERS

Foie gras de canard au cacao, pain de campagne et chutney au vinaigre de framboises
Duck foie gras with cocoa, country bread and raspberry vinegar chutney

Ou

Saumon « Label Bomlo » mariné au fenouil, citron et crème fouettée à l'aneth
Salmon "Bomlo" marinated in fennel, lemon and whipped cream with dill

PLAT AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSES

Cabillaud rôti en émulsion de chorizo et noisettes torréfiées, riz rouge de Camargue
Cod roasted in emulsion of chorizo and hazelnuts roasted, red rice of Camargue

Ou

Pavé de filet de bœuf poêlé, sauce aux morilles, pommes de terre sautées et légumes
Seared beef tenderloin with morel sauce, potatoes and vegetables

DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERTS

Dessert à choisir dans la carte
Dessert to choose from the menu

*Nous vous invitons à commander votre dessert en début de repas.
Menu également proposé aux résidents dans les formules demi-pension
We invite you to order your dessert at the beginning. Menu also available to residents in half board*



MENU DU TERROIR 39€

MENU OF LOCAL SPECIALITIES 39€



ENTRÉE STARTER

Ballotine de fromage de chèvre au « Pèbre d'ail », pistaches vertes et toasts de pain de campagne
Ballotine of goat cheese with "Garlic pear", green pistachios and toast of country bread

PLAT MAIN COURSE

Agneau des Alpes de Haute-Provence confit à l'huile d'olive AOC d'Oraison, thym brûlé et petits légumes rissolés
Confit lamb of the Alpes de Haute-Provence with provencal olive oil and vegetables

FROMAGE CHESSE

Demi fromage de Banon dans ses feuilles, salade mêlée aux noix
Half Banon goat cheese in its leaves, mixed salad with walnuts

DESSERT DESSERT

Nougat glacé au Génépy, romarin et coulis de fruits de saison
Iced nougat with Génépy and rosemary, fruits coulis

Vin conseillé / recommended wine : Château Rousset AOP Côteaux de Pierrevert

Nous vous invitons à commander votre dessert en début de repas.

Menu également proposé aux résidents dans les formules demi-pension (supplément 10€)
We invite you to order your dessert at the beginning. Menu also available to residents in half board (extra 10€)