

Restaurant Les Alpes

Notre Chef vous propose une cuisine méditerranéenne réalisée avec des produits de première qualité.

Volontairement très courte, la carte se transforme chaque semaine.

Les Entrées

Entrée du jour.

Burger d'avocat et petits légumes croquants, vinaigrette au romarin.

Saumon «Label Bomlo» mariné aux épices, huile d'olive A.O.C.

Soupe de tomates d'antan au piment d'Espelette et œuf parfait.

Gondole de melon de pays et jambon Serrano.

Salade croquante au saumon mariné, légumes croquants et melon de pays.

Les Plats

Plat du jour.

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, huile d'olive au basilic frais, riz rouge.

Côtes d'agneau de pays, grillées au thym, légumes de saison.

Entrecôte de « Salers » poêlée, sauce crémeuse aux girolles, pommes de terre sautées.

Suprême de poulet fermier, jus léger au romarin du jardin.

Magret de Canard du sud-Ouest au poivre «Kampot».

Les Desserts

Dessert du jour.

Cheesecake au citron vert, croustillant au spéculoos, coulis de fruits rouges.

Profiteroles géantes à la vanille, chocolat intense de Tanzanie.

Fondant chocolat au cœur coulant, miroir de caramel beurre salé.

Sunday à la vanille Bourbon, cacahuètes torréfiées et caramel fondant.

Panna-cotta façon «Cappuccino», crème fouetté à la vanille.

Assiette de fromages affinés.

Coupe de glaces et sorbets.

8

12

15

12

14

14

14

21

25

24

20

23



FORMULE DU MIDI (Suggestions du jour)

Du mardi au vendredi sauf jours fériés

Servie avec 1 verre de vin ou 1/2 d'eau

EXPRESS 14€ : Plat du jour

CLASSIQUE 17€ : Entrée /Plat ou Plat/Dessert

COMPLETE 25€ : Entrée/Plat/Dessert

Menu Enfant

<10 ans

10€

Menu Ado

<15 ans

15€

Les Incontournables

(Si choisi dans le menu à 29€ : sup 7€)

Foie gras de canard en douceur de cacao, toasts au pain de campagne. 19

Filet mignon de veau Français, sauce aux morilles et foie gras. 29

Tête de veau sauce gribiche « comme l'aime le chef », pommes vapeur au thym. 23

Pavé d'agneau de Provence à la crème d'ail doux. 25

Aïoli revisité au cabillaud frais, émulsion d'ail, légumes croquants et chips de lard. 23

Turbot à l'huile d'olive A.O.C d'oraison, sauce « bouille bisque » et riz rouge. 27

Dauphin des Alpes, spécialité glacée au praliné, meringue et chocolat chaud. 9

La Suggestion du moment

- Sole simplement Meunière.

35€

Service 12h - 13h30 et 19h - 21h. Fermé lundi midi.

Modes de Paiement : CB, Espèces, Chèque, Chèques Vacances.

Prix nets TVA à 10%