le bistrot

de l'Alpaga

PLANCHES ENTRE AMI(E)S

La planche de salaisons de la Maison Baud, pickles de légumes de saison | **30 €**

La planche de saucisson d'Antan de la Maison Baud | **25 €**

La planche gourmande de fromages de Savoie | **30 €**

La planche mixte savoyarde : charcuteries de la Maison Baud et fromages de la région | **30 €**

La planche apéritive : caviar de courgette fumé au thym, houmous Maison aux graines de carvi, crème de brebis au foin de printemps, beignets d'aubergine à la mayonnaise à l'ail, mini-poivrons confits à l'huile pimentée | **39 €**

La planche d'eau douce : petites fritures de la pêche du jour, sauce Tartare | **35 €**

ENTRÉES

Ceviche d'omble chevalier, salade de fenouil et vinaigrette au carvi | **25 €**

Beignets de fleurs de courgette, fromage blanc à la menthe | **24 €**

Vitello tonnato, veau du massif de la Chartreuse, sauce tonnato, câpres et roquette | **28 €**

Galette de pommes de terre façon tortilla, tomme de Savoie, mesclun et crème montée à la ciboulette | **21 €**

Gaspacho de tomates, tomates confites, croûtons de pain, herbes fraîches et copeaux de Beaufort | **18 €**

Artichaut Camus, vinaigrette à la moutarde à l'Ancienne Millefaut & Badin | **19 €**

PLATS

Le poisson d'eau douce façon Meunière, tombée d'épinards à l'ail, croûtons de pain et sauce Hollandaise | **39 €**

Le poisson de mer grillé, fine ratatouille, sauce inspirée d'une soupe de poisson | **42 €**

Bavette de Wagyu d'Aubrac à l'échalote, pommes de terre sautées et champignons | **50 €**

Poitrine de cochon fermier confite aux aromates et grillée, piperade et jus pimenté | **39 €**

- LA PIÈCE À PARTAGER -

L'incontournable faux-filet de Wagyu d'Aubrac (500 g), gratin dauphinois, haricots verts à la persillade, jus corsé et sauce herbacée | **149 €**

LE CHARIOT DES DOUCEURS

La douceur | **15 €** - La dégustation de 3 pièces | **29 €**

La mousse au chocolat gourmande

La tarte fraîcheur aux fruits de saison

Tropézienne, crème légère infusée au Génépi des Pères Chartreux

Clafoutis aux saveurs d'été

Le Paris-Brest de l'Alpaga, cœur fondant au praliné noisette Maison

Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Toutes nos viandes sont d'origine française.