

le bistrot

de l'Alpaga

LIGHT LUNCH

FRAÎCHEUR DES CIMES

Salade de tomates, Brebichou de la Bergerie des 2 Savoie, pesto de roquette du jardin,
huile d'olive et vinaigre balsamique | **23 €**

Salade de laitue iceberg, poulet grillé, lard paysan, croûtons à l'ail, Beaufort, sauce façon César | **25 €**

Salade de quinoa, oignons cébettes, tomates cerises et marjolaine, sauce Vierge | **19 €**

Salade de haricots verts, sauce à l'amande fraîche et anchois à l'huile, vinaigrette pimentée | **21 €**

Melon frais, stracciatella, huile d'olive infusée à la verveine, jambon affiné de la Maison Baud | **24 €**

LE PÊCHEUR & L'ÉLEVEUR

Viande du jour | **ardoise**

Poisson du jour | **ardoise**

DOUCEURS DES ALPAGES

Assiette de melon ou de pastèque | **12 €**

La tarte fraîcheur aux fruits de saison | **15 €**

Fondant au chocolat, glace vanille | **15 €**

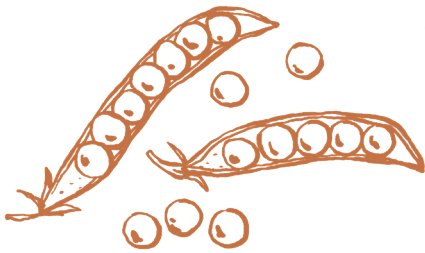
Sélection de glaces et sorbets au choix | **6 € la boule**



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

le bistrot

de l'Alpaga



LIGHT LUNCH

FRESHNESS FROM THE PEAKS

Tomato salad, Brebichou cheese from the Bergerie des 2 Savoie, garden arugula pesto, olive oil and balsamic vinegar | **€23**

Iceberg lettuce salad, grilled chicken, country-style bacon, garlic croutons, Beaufort cheese and Caesar-style dressing | **€25**

Quinoa salad, spring onions, cherry tomatoes, marjoram and virgin dressing | **€19**

Green bean salad, fresh almond sauce, anchovies in oil and spicy vinaigrette | **€21**

Fresh melon, stracciatella, verbena-infused olive oil, cured ham from Maison Baud | **€24**

FISHERMAN & FARMER

Meat of the day | **see the board**

Fish of the day | **see the board**

MOUNTAIN DELICACIES

Melon or watermelon plate | **€12**

Seasonal fruit tart | **€15**

Chocolate fondant, vanilla ice cream | **€15**

Selection of ice creams and sorbets | **€6 per scoop**