



le bistrot

de l'Alpaga



Partage | Convivialité | Gourmandise

*Le chef Alexandre Baule et son équipe s'attachent à sublimer le terroir savoyard,
avec une prédilection pour le végétal
Pour cela, nous avons noué des liens avec eux : La Maison Baud, La Bergerie des 2 Savoie*

À GRIGNOTER

Assortiment de salaison de la Maison Baud 29€
Saucisson de la Maison Baud et pickles de légumes 19€

ENTRÉES

Velouté froid du moment 16€
Salade estivale 18€
Mesclun de salade 8€
Truite fumée Maison,
cervelle de canut, tartine de fenouil 25€

PLATS

Club Sandwich (poulet ou truite),
mesclun de salade 32€
Suprême de volaille fermière de l'Ain, gratin 38€
Pâtes maison, sauce au choix 26€
Napolitaine, bolognaise, carbonara, truite

FROMAGES

Brebichou de la Bergerie des 2 Savoie à partager 14€
À la découverte des grands classiques de Savoie 16€
Reblochon, Tomme Fermière, Bleu du Val d'Arly

DESSERTS

Glaces et Sorbets maison 12€
Assiette de pastèque ou melon 12€
Brioche façon pain perdu 14€
Moelleux au chocolat, glace vanille 14€

SÉLECTION DE VINS

VINS AU VERRE

2020 Jacquère Giant Step, Ludovic Archer	11€
2021 Mâcon Villages, Domaine des Gandines	9€
2021 Mondeuse Totem, Ludovic Archer	19€
2021 D'ici la Bugey Mondeuse Montagneux Amphores	15€
2022 Gigondas, Domaine Ourea	11€

VINS BLANCS

2020 Jacquère Giant step, Ludovic Archer	60€
2022 Chignin-Bergeron Les Frippons, Gilles Berlioz	115€
2021 Mâcon Villages, domaine des Gandines	45€
2019 Pouilly Fumé, Triptyque	155€
2021 Condrieux Vernon, Chambeyron	105€

VINS ROUGES

2020 Minor swing, Ludovic Archer	120€
2021 Mondeuse Totem, Ludovic Archer	95€
2021 D'ici la Bugey Mondeuse Montagneux, Amphore	80€
2020 Châteauneuf du Pape, Clos des Papes	245€
2020 Crozes-Hermitage, Clos des Grives, Domaine Combier	110€
2022 Gigondas, Domaine Ourea	55€
2021 Maranges sur le Chêne, Chevrot	75€