



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 PARTAGER

Assortiment de salaisons de la Maison Baud 29€
Saucisson de la Maison Baud et pickles de légumes 19€
Ceviche de truite de région,
vinaigrette carvi et herbes fraîches 25€
Cœur de tomate rôti,
Brebichou de la bergerie des 2 Savoie 23€
Courgette confite, crème de foin, la fleur en tempura 18€
Coup d'cœur du Chef: Pâté en croûte végétal 28€

PLATS

Le poisson de la criée du jour 38€
Poitrine de cochon confite 34€

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 (12,5 cl)

2022 Une Hirondelle, Les 13 Lunes	11€
2021 Mondeuse Totem, Ludovic Archer	19€
2021 D'ici la Bugey	
Mondeuse Montagneux Amphores	15€
2022 Gigondas, Domaine Ourea	11€

VINS BLANCS (75 cl)

2022 Une Hirondelle, Les 13 Lunes	60€
2022 Chignin-Bergeron Les Frippons, Gilles Berlioz	115€
2019 Pouilly Fumé, Triptyque	155€
2021 Condrieux Vernon, Chambeyron	105€

VINS ROUGES (75 cl)

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€
2021 Vosne-Romanée	
Domaine Georges Mugneret-Gibourg	290€
2022 Gigondas, Domaine Ourea	55€
2021 Maranges sur le Chêne, Chevrot	75€

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.