



RÉSERVATION POSSIBLE EN LIGNE  
sur le site [signal2108.fr](http://signal2108.fr)

BOOKING POSSIBLE ONLINE  
on the [signal2108.fr](http://signal2108.fr) website

été 2024

# SIGNAL 2108






MAÎTRE  
RESTAURATEUR






Notre chef Baptiste Vidon

Notre charcuterie est sans sulfite. *Our delicatessen is sulphite free.*




## Planches à partager / To share

- LA CHARCUTERIE ITALIENNE, noix de Grenoble AOP, beurre AOP Charentes-Poitou et jeunes pousses 23,00 €  
*ITALIAN DELICATESSEN, walnuts of Grenoble, butter and green salad*
- LES FROMAGES DES ALPAGES, noix de Grenoble AOP, beurre AOP Charentes-Poitou et jeunes pousses 23,70 €    
*«ALPAGES» CHEESES, walnuts of Grenoble, butter and green salad*
- LA CHARCUTERIE ITALIENNE ET LES FROMAGES DES ALPAGES, noix de Grenoble AOP, 25,30 €   
beurre AOP Charentes-Poitou et jeunes pousses  
*ITALIAN DELICATESSEN AND SELECTION OF «ALPAGES» CHEESES, walnuts of Grenoble, butter and green salad*

## Entrées / Starters

- SALADE DU ROYANS, ravioles de la mère Maury poêlées, jeunes pousses, bleu de Sassenage, 22,50 €    
noix de Grenoble, pickles et courgettes marinées  
*SALAD OF ROYANS, ravioles of «mère Maury» pan-fried, young shoots, Sassenage blue, walnuts, pickles and pickled zucchini*
- RAVIOLI MAISON MURÇON ET RICOTTA, crème de poivrons fumés et écume tomate 21,50 €   
*RAVIOLI MAISON MURÇON AND RICOTTA, cream of smoked peppers and tomato foam*
- TARTARE DE TRUITE CHARLES MURGAT, riz à sushi frit, avocat, gingembre coriandre et sésame 18,50 €   
*TROUT TARTARE, fried sushi rice, avocado, ginger coriander and sesame*
- SANDWICH FOCCACIA, coppa, courgettes grillées, crème d'artichauts et straciatella et basilic 17,50 €  
ou version VEGGIE   
*FOCCACIA SANDWICH, coppa, grilled zucchini, cream of artichokes and straciatella and basil or VEGGIE version*

## Plats / Main Courses

- BURGER PULLED PORK, effiloché de porc cuit 12h, sauce barbecue maison, 23,50 €  
pickles, coleslaw, cheddar et oignons frits accompagné de frites fraîches et jeunes pousses  
*BURGER PULLED PORK, pulled pork cooked 12h, homemade barbecue sauce, pickles, coleslaw, cheddar and fried onions with french fries and green salad*
- CUISSE DE POULET, sauce bleu de Sassenage, pommes de terre nouvelles, 26,50 €   
crème d'aubergines et légumes grillés  
*CHICKEN THIGH, local blue cheese sauce, potatoes, eggplant cream and grilled vegetables*
- FILET DE TRUITE FARIO CHARLES MURGAT grillée sur peau, crème de petits pois oseille et légumes de saison 28,50 €   
*FILLET OF TROUT FARIO grilled on skin, cream peas sorrel and seasonal vegetables*
- FAUX-FILET DE BOEUF 300gr, frites fraîches et jeunes pousses, sauce Bleu de Sassenage ou Echalote Madère 33,00 €   
*BEEF FAUX-FILET 300gr, french fries and green salad, Blue local cheese sauce or Shallot Madeira sauce*

Si vous êtes végétarien, intolérant ou allergique, notre Chef adaptera la recette à votre convenance.  
If you are vegetarian, intolérant or allergic, our chef will adapt the recipe at your convenience.

## Menu enfant / Child menu

**Mini burger (bun boulanger, steak haché, comté, oignons crispy, mayonnaise cajun)  
& frites fraîches**

*Little burger (bun baker, ground steak, county, crispy onions, cajun mayonnaise) & french fries*  
**OU OR**

**Pâtes à la bolognaise ou carbonara**

*Bolognese or carbonara pasta*

\*\*\*

**Moelleux au chocolat ou Glace HARIBO**

*Chocolate cake or «Haribo» ice-cream*

**15,00€**

## Desserts

<b>CHARLOTTE AUX POIRES ET GÉNÉPI, crème montée vanille et glace chocolat</b> <i>CHARLOTTE WITH PEARS AND GENEPI, vanilla cream, and chocolate ice cream</i>	<b>9,00 €</b>
<b>PARIS HUEZ, chou garni de mousse pistache et framboises fraîches, praliné pistache</b> <i>PARIS HUEZ, cabbage topped with pistachio mousse and fresh raspberries, pistachio praline</i>	<b>10,00 €</b>
<b>ROYAL CHOCOLAT, Ganache chocolat, crème montée vanille</b> <b>sur biscuit brownie aux noix de Grenoble et praliné croustillant, glace vanille</b> <i>ROYAL CHOCOLAT, Chocolate ganache and vanilla cream on biscuit brownie with walnuts and crispy praline, vanilla ice cream</i>	<b>9,50 €</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b> <i>GOURMAND COFFEE Coffee with a selection of delicious delights</i>	<b>13,50 €</b>
<b>GAUFRES DE LIÈGE LIÈGE WAFFLES</b> <b>Sucre Sugar</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Pâte à tartiner chocolat noisette maison</b> <i>Homemade chocolate hazelnut spread</i>	<b>6,30 €</b>
<b>Confiture de myrtilles maison</b> <i>Homemade blueberry jam</i>	<b>6,70 €</b>

Les fromages proviennent des Alpes, fromagerie de Bernard Mure Ravaud MOF, meilleur fromager du monde 2007.  
Cheeses are from Les Alpes, Bernard Mure Ravaud's cheese dairy, MOF, best cheese maker of the world 2007.  
Le pain frais est livré tous les jours élaboré par LE BOULANGER DE L'ALPE place Paganon à l'Alpe d'Huez.  
Everyday fresh bread is delivered, made by the bakery LE BOULANGER DE L'ALPE at Alpe d'Huez resort.



Tous les vendredis soirs  
de 18h à 20h30  
Musique live DJ




Aperó  
Sunset



Réservation conseillée  
+33 9 80 72 12 99

Accès par le Télémixte du Signal  
(gratuit pour l'apéro sunset)

## Planches de dégustation / To share

Planche de charcuterie italienne <i>Italian delicatessen</i>	23,00€
Planche de fromages de B. Mure Ravaud MOF   <i>Alpages cheeses</i>	23,70€
Planche mixte  <i>Italian delicatessen and Alpages cheeses</i>	25,30€
Planche Tapas <i>Finger Food</i>	26,50€

Notre charcuterie est sans sulfite. *Our delicatessen is sulphite free.*

 plat végétarien / vegetarian

 provenance région Auvergne-Rhône-Alpes / origin : local region Auvergne-Rhône-Alpes

## Cocktails

### Les Créations originales

**Mule 2108** 13€  
Vodka infusée au thym, Ginger beer, Citron vert, Thym  
Thyme-infused vodka, Ginger beer, Lime, Thyme

**Mountain Lagoon** 13€  
Vodka, Crème de mûre, Curaçao bleu, Citron vert  
Vodka, Blackberry cream, Blue curaçao, Lime

**Pink Rosemary** 13€  
Gin infusé au romarin, Pamplemousse rose, Tonic  
Gin infused with rosemary, Pink grapefruit, Tonic

**Fresh Caribbean** 13€  
Rhum ambré, Citron vert, Miel, Basilic  
Amber rum, Lime, Honey, Basil

### Les Classiques

**Expresso martini** 12€  
Liqueur de café, Vodka, Espresso  
Coffee liqueur, Vodka, Espresso

**Caipirinha** 12€  
Cachaça, Citron vert, Sucre  
Cachaça, Lime, Sugar

**Cuba Libre** 12€  
Rhum ambré, Citron vert, Coca cola  
Amber rum, Lime, Coca cola

### Les Spritz

**Apérol Spritz** 10€  
Apérol, Prosecco, Eau gazeuse, tranche d'orange  
Aperol, Prosecco, Sparkling water, orange slice

**Hugo Spritz** 10€  
Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, Eau gazeuse, Citron jaune  
Elderflower liqueur, Prosecco, Sparkling water, Lemon

**Summer Spritz** 10€  
Lambrusco rosé, Prosecco, Sirop de rose, Framboise  
Lambrusco rosé, Prosecco, Rose syrup, Raspberry

### Les Mocktails

**Spritz Crodino** 8€

**Virgin Piña** 8€  
Jus d'ananas, Jus de citron, Lait de coco  
Pineapple juice, Lemon juice, Coconut milk

**L'aurore** 8€  
Jus de citron, Jus d'ananas, Jus d'orange, Sirop de Grenadine, Limonade  
Lemon juice, Pineapple juice, Orange juice, Grenadine syrup, Lemonade

**August moon** 8€  
Jus de pomme, Jus de citron, Sirop de Grenadine  
Apple Juice, Lemon Juice, Grenadine Syrup







# L'Authentique

Terrasse plein sud

*Spécialités d'Italie et de Montagne*

*au cœur de  
l'Alpe d'Huez*

*Fondues & Raclettes  
avec les fromages  
des Alpes\*  
dans un décor de  
chalet en vieux bois.*

*Réservations 04 76 80 43 31*

L'AUTHENTIQUE 264 avenue des jeux l'Alpe d'Huez +33 (0)4 76 80 43 31 [lauthentique.eu](http://lauthentique.eu)

\* Les Alpes, B. MURE-RAVAUD, MOF et Champion du Monde 2007

# Vins / Wines

	verre 12,5 cl	bouteille 75cl
<b>Rouge</b>		
Côtes du Rhône - Domaine de la Soumade Cépages Grenache Syrah	6,00 €	33,00 €
Crozes Hermitage - Perles Noires - Domaine Jean Esprit Cépage Syrah	9,50 €	60,00 €
Mondeuse - Hors Piste - Domaine Fabien Trosset Cépage Mondeuse		48,00 €
<b>Blanc</b>		
Lirac - Domaine Pélaquié Cépages Clairette Marsanne Grenache blanc	6,00 €	34,00 €
Apremont - Le Moulin - Domaine Dupraz Cépage Jacquère	7,00 €	45,00 €
Roussette de Marestel - Altitude 3300 ! Château de la Mar <u>A DEGUSTER FACE AU PIC BLANC</u> Cépage Altesse		47,00 €
<b>Rosés</b>		
Côtes de Provence - Roseline Prestige - Château Sainte Roseline Cépages Syrah Grenache Cinsault	6,50 €	39,00 €
Côteaux Varois - Bastide - Château Margillières <b>BIO</b> Cépages Grenache Cinsault	7,50 €	45,00 €



## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso, Décaféiné SEGAFREDO	3,00 €
Ristretto SEGAFREDO	3,00 €
Noisette SEGAFREDO	3,20 €
Café allongé SEGAFREDO	3,20 €
Double Espresso SEGAFREDO	5,50 €
Café Crème	5,80 €
Grand café crème	6,10 €
Cappuccino	6,10 €
Café Viennois	6,10 €
Thés BIO L'Autre Thé <i>Organic teas</i>	5,50 €
Infusions BIO Comme des tisanes <i>Organic infusions</i>	5,50 €
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	5,50 €
Irish Coffee, French Coffee	12,00 €
Green Chaud (chocolat chaud + Chartreuse) <i>(hot chocolate + local liqueur Chartreuse)</i>	13,00 €

## EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

	50cl	1l
Evian <i>still water</i>	5,00 €	7,50 €
Badoit <i>sparkling water</i>	5,00 €	7,50 €

## BIÈRES BEERS

<u>Pression</u> Draft beer	25cl	50cl
Cristal blonde du Mont-Blanc	5,50 €	10,50 €
Cristal blonde du Mont-Blanc + sirup	5,60 €	10,70 €
Monaco, Picon bière	5,60 €	10,70 €

## Bouteille 33cl Bottle 33cl

La Verte du Mont-Blanc au Génépi	8,00 €
La Bleue du Mont-Blanc à la Myrtille	8,00 €
La Blanche de l'Oisans BIO	8,50 €
IPA de l'Oisans BIO	8,50 €
La Brune de l'Oisans BIO	8,50 €

## CIDRES CIDERS

Cidre basque TOPA 33cl	8,90 €
------------------------	--------

## APÉRITIFS

Apéritif Signal 2108	9,50 €
Kir cassis, myrtille, mûre, pêche 10cl	6,00 €
Kir royal 10cl <i>kir with champagne</i>	15,00 €
Martini rouge, blanc, Porto 6 cl	6,00 €
Pastis, Ricard 2cl	4,50 €
Américano 10cl	10,50 €

## JUS DE FRUITS ET SODAS FRUITS JUICE SODAS

Coca Cola, Coca sans sucres 33cl	5,20 €
Fuzetea 25 cl	5,20 €
Schweppes tonic, agrumes 25cl	5,20 €
Orangina, 25cl	5,20 €
Oasis tropical 25cl	5,20 €
Jus de fruits ZUEGG 20cl	5,20 €
<i>Fruits juice orange, apple, pineapple, apricot, tomato</i>	
Sirup à l'eau <i>sirup with water</i>	3,50 €
Diabolo <i>sirup with lemonade</i>	4,80 €
Limonade de l'Oisans BIO 33cl <i>local organic lemonade</i>	7,00 €
Lait + sirup <i>sirup with milk</i>	4,50 €

## SPRITZS 15cl

Apérol Spritz	10,00 €
Hugo Spritz	10,00 €
Summer Spritz <i>Lambrusco rosé, procecco, sirup de rose, framboise</i>	10,00 €
Crodino Spritz <i>sans alcool</i>	8,00 €

## ALCOOLS 4cl ALCOHOL

Whisky, Gin, Vodka, Rhum	10,00 €
Chivas 12 ans d'âge, Jack Daniel's	12,00 €
Whisky Lagavulin 16 ans	17,00 €
Rhum Havana 7 ans	12,00 €
Rhum Diplomatico	15,00 €
Supp sodas, jus de fruits <i>soda or fruit juice extra</i>	3,80 €

## CHAMPAGNES AOP

Coupe 10 cl Bouteille 75 cl

Devaux "Cuvée D"	12,00 €	78,00 €
Veuve Clicquot "Carte Jaune"		130,00 €

## DIGESTIFS 4cl LIQUEUR

Limoncello, Génépi	9,00 €
Get 27, Bailey's, Amaretto	9,00 €
Eau de vie, Calvados, Armagnac	10,00 €
Chartreuse, Cognac Hennessy	11,00 €

SIGNAL

+33 9 80 72 12 99

prix nets nets prices