

Pic de l'Etendard

Dôme des Petites Rousses

Pic Bayle


Pic Blanc

2108




 MAÎTRE
RESTAURATEUR

SIGNAL

A partager To share

La Palette de Charcuterie italienne, fruits frais, noix de Grenoble et salade verte <i>Palette of Italian delicatessen, fresh fruits, walnuts and green salad</i>	18,00 €
La Palette de Fromages de montagne et sa salade verte <i>Palette of Mountain cheese, fresh fruits, walnuts and green salad</i> 	18,00 €
La Palette de Charcuterie italienne, Fromages de montagne, fruits frais, noix de Grenoble et salade verte <i>Palette of Italian delicatessen, selection of Mountain cheese, fresh fruits, walnuts and green salad</i>	19,00 €
L'assiette de Tapas <i>Tapas</i>	20,00 €

Entrées Starters


Le Velouté de Légumes du moment <i>Vegetables soup of the time</i> 	14,50 €
La Grande Salade SIGNAL : filets de poulet croustillants, cébettes et tomates confites, légumes croquants, pignons de pins, sauces crème fraîche et barbecue <i>Large Signal salad : crispy chicken, cebettes, crystallized tomatos, crunchy vegetables, pine nuts, crème fraîche and barbecue sauces</i>	17,00 €
L'Effeillé de Haddock sur sa mousse de céleri et pomme granny smith <i>Smoked haddock, foam of celery, green apple</i>	17,00 €
La Betterave en carpaccio, rhubarbe confite et ricotta à l'huile d'olive 	15,00 €
Les Croquettes de Beaufort au coulis de tomates vertes et ses jeunes pousses en salade 	15,00 €
Le Foie gras de canard en terrine et son chutney abricot potiron <i>Foie gras in terrine, chutney apricot pumkin</i>	19,00 €
L'Entrée du moment <i>Starter of the time</i>	13,00 €
L'Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	13,00 €

Les fromages proviennent des Alpagnes, fromagerie de Bernard MURE-RAVAUD MOF, meilleur fromager du monde 2007.
Cheeses are from Les Alpagnes, Bernard Mure-Ravaud's cheese dairy, MOF, best cheese maker of the world 2007.

Le pain frais est livré tous les jours élaboré par la boulangerie SALAZARD avenue des jeux à l'Alpe d'Huez.
Everyday fresh bread is delivered, made by the bakery SALAZARD avenue des jeux at Alpe d'Huez resort.



Plats Main courses

Le Burger SIGNAL : viande Limousine hachée grillée 180 gr servie dans notre pain spécial, Comté et lard croustillant, mayonnaise à la tomate confite, marmelade d'oignons, frites maison et salade croquante <i>Burger SIGNAL pure chopped grilledbeef meat 180g Comté cheese, crispy bacon, crystallized tomato mayonnaise, onions chutney, homemade french fries and green salad</i>	21,00 €
Le Burger ROSSINI avec foie gras poêlé <i>Burger with foie gras</i>	27,00 €
L'Entrecôte de boeuf du Limousin maturée 28 jours 300gr et son Aligot des Alpagnes, légumes sautés, confit d'échalotes à la moelle <i>French rib steak maturée 28 days 300gr, aligot, vegetables, shallots crystallized in the marrow</i>	31,00 €
L'Epaule d'Agneau confite 6 heures aux olives noires et romarin, cocotte de légumes de saison <i>Lamb shank caramelised 6 hours with black olives and rosemary, vegetables</i>	26,00 €
Le Wok de légumes au sésame, noodles, sauce soja légèrement épicée  <i>Vegetables wok in sesame, noodles, light spicy soja sauce</i>	25,00 €
Le Risotto aux Pétoncles et Gambas, crème de crustacé et chips d'artichaut <i>Petioncles and Gambas risotto, crustacean cream, artichoke chips</i>	27,00 €
Les Quenelles de Brochet du Rhône, queues d'Ecrevisses, sauce Nantua, légumes glacés <i>Pike quenelle, crawfish, nantua sauce, iced vegetables</i>	21,00 €
La Lasagne au Reblochon et Pancetta <i>Reblochon cheese and Pancetta Lasagna</i>	23,00 €
Le Plat du moment <i>Main course of the time</i>	21,00 €
Le Plat du jour <i>Main course of the day</i>	22,00 €

Le pain à Burger, recette originale, est élaboré par la boulangerie SALAZARD.
The burger bread is made by the bakery SALAZARD avenue des jeux at Alpe d'Huez resort.

Formules Menu

Formule SIGNAL SIGNAL Menu 29,00 €

Entrée du jour ou du moment
+ Plat du jour ou du moment

ou

Plat du jour ou du moment + dessert du jour ou du moment

*Starter of the day or of the time + Main course of the day or of the time or
Main course of the day or the time + dessert of the day or of the time*

Formule VILLARD VILLARD Menu 36,00 €

Entrée du jour ou du moment
+ plat du jour ou du moment
+ dessert du jour ou du moment

Starter of the day or of the time + Main course of the day or of the time + dessert of the day or of the time



Menu Marcel's Farm (jusqu'à 12 ans)
Marcel's Farm menu (until 12 years)

14,00 €

Nuggets & frites *Nuggets & french fries*
ou
Mini burger, frites *Mini burger, french fries*
ou
Pâtes à la bolognaise *Bolognese pasta*

Moelleux au chocolat ou glace Haribo
Chocolate cake or Haribo ice-cream

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso	2,70 €
Ristretto	2,70 €
Noisette	3,00 €
Café allongé	2,80 €
Double Espresso	5,00 €
Café Crème	5,00 €
Grand café crème	5,50 €
Cappuccino	5,50 €
Café viennois	5,50 €
Thés, Infusions LOV TEA Teas	5,00 €
Chocolat chaud Van Houten <i>hot chocolate</i>	4,80 €

Irish Coffee, French Coffee	9,50 €
Green Chaud (chocolat chaud + chartreuse) <i>(hot chocolate + liqueur)</i>	7,00 €
Vin chaud 20 cl <i>hot wine</i>	6,00 €

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

	75 cl
Evian <i>still water</i>	7,00 €
Badoit <i>sparkling water</i>	7,00 €

BIÈRES BEERS

Pression Draft beer	25cl	50cl
Heineken	4,80 €	9,00 €
Demi sirop <i>+sirop</i>	5,20 €	9,50 €
Monaco, picon bière	5,20 €	9,50 €

Bouteille Bottle

Edelweiss 33cl	7,00 €
Affligem 30cl	7,00 €
Desperados 33cl	7,00 €
La 21 33cl	7,00 €
Mort Subite 37,5cl	7,50 €

JUS DE FRUITS ET SODAS FRUITS JUICE SODAS

Coca Cola, Coca light, Coca zéro 33cl	4,80 €
Orangina, Nestea, Oasis tropical 33cl	4,80 €
Pago orange, pomme, ananas, abricot, tomate 20cl <i>orange, apple, pineapple, apricot, tomato</i>	4,80 €
Sirop à l'eau <i>sirup with water</i>	3,20 €
Diabolo <i>sirup with lemonade</i>	4,00 €
Limonade Ferrand 25cl <i>lemonade</i>	3,50 €
Lait + sirop <i>sirup with milk</i>	4,00 €

APÉRITIFS

Aperol Spritz 15cl	8,00 €
Lambrusco rosé, rouge 10cl	5,00 €
Kir cassis, myrtille, mûre, pêche 10cl	5,50 €
Kir royal 10cl <i>kir with champagne</i>	12,00 €
Martini rouge, blanc, Porto 6 cl	5,00 €
Pastis Ricard 2cl	4,50 €
Américano 10cl	8,50 €

ALCOOLS 4cl ALCOHOL

Whisky, Gin, Vodka, Rhum	8,00 €
Chivas 12 ans d'âge, Jack Daniel's	9,00 €
Whisky Lagavulin 16 ans	14,00 €
Rhum Havana 7 ans	9,00 €
Rhum Diplomatico	11,00 €
Supp sodas, jus de fruits <i>soda or fruit juice extra</i>	2,00 €

CHAMPAGNES AOP

	Coupe 10 cl	Bouteille 75 cl
Devaux "Cuvée D"	11,00 €	60,00 €
Veuve Clicquot "Carte Jaune"		90,00 €
Ruinart "Blanc de Blanc"		120,00 €

DIGESTIFS 4cl LIQUEUR

Limoncello, Génépi, Get 27, Bailey's, Amaretto	7,00 €
Eau de vie de Poire, Calvados	8,00 €
Chartreuse, Cognac Hennessy, Armagnac	9,00 €



Un vrai moment de détente au chaud : Laissez vos chaussures de skis dans le placard chauffe-chaussures, nous vous prêtons des chaussons ! Nous tenons à votre disposition des plaids pour vous tenir au chaud tout en profitant de la vue en terrasse.

A real moment of relaxation in the warmth : leave your ski boots in the cupboard stockings shoes, we lend you slippers ! We make available tartan rugs to hold you the warmth while taking advantage of the terrace sight.

Fromages Cheeses

- L'Assiette de Fromages Bernard MURE-RAVAUD MOF, meilleur fromager du monde 2007, mesclun aux noix 10,00 €
Selection of Cheeses from Bernard MURE-RAVAUD MOF, best cheese maker of the world 2007, green salad with walnuts
- Le Saint-Marcellin affiné par Bernard MURE-RAVAUD MOF, meilleur fromager du monde 2007, mesclun aux noix 8,00 €
Saint Marcellin matured by Bernard MURE-RAVAUD MOF, best cheese maker of the world 2007, green salad with walnuts

Desserts

- La Pyramide comme une tarte au citron, biscuit amande et meringue 10,00 €
Lemon pie in a pyramid, almond biscuit and meringue
- Le Moelleux Gianduja au chocolat de Tanzanie *Gianduja cake with Tanzanie chocolate* 10,00 €
- La Soupe de fruits rouges au basilic, sirop de balsamique et basilic, tuile croustillante 9,00 €
Red fruits soup with balsamic and basil, crunchy biscuit
- La Crème brûlée à la Chartreuse verte *Crème brûlée liquor of Alps Chartreuse* 9,00 €
- La Tarte aux myrtilles de Pierre-Marie *Blueberry pie* 9,00 €
- Notre Café gourmand *Coffee with a selection of delicious delights* 12,00 €
- Le Dessert du moment *Dessert of the time* 9,00 €
- Le Dessert du jour *Dessert of the day* 9,00 €



Accès piétons Cabines grand confort
Access pedestrians Cabins comfortable

