



Pic de l'Etendard

Dôme des Petites Rousses

Pic Bayle

Pic Blanc



8
0
1
2





SIGNAL

saison 2025-2026



Notre charcuterie est sans sulfite.
Our charcuterie is sulphite free

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.


Palettes To share

LA CHARCUTERIE ITALIENNE, noix de Grenoble AOP, beurre AOP Charentes-Poitou et jeunes pousses ITALIAN CHARCUTERIE, walnuts of Grenoble, butter, and green salad	26,00 €
LES FROMAGES DES ALPAGES, noix de Grenoble AOP, beurre AOP Charentes-Poitou et jeunes pousses   "ALPAGES" CHEESES, walnuts of Grenoble, butter and green salad	28,00 €
LA CHARCUTERIE ITALIENNE ET LES FROMAGES DES ALPAGES, noix de Grenoble AOP, beurre AOP Charentes-Poitou et jeunes pousses ITALIAN CHARCUTERIE AND SELECTION OF "ALPAGES" CHEESES, walnuts of Grenoble, butter and green salad	28,00 €
LES TAPAS ALTITUDE 2108 FINGER FOOD	28,00 €

Grandes salades Large salads

Salade SIGNAL : Filets de poulet croustillant, légumes croquants, jeunes pousses, vinaigrette chèvre herbes fraîches au miel de montagne SIGNAL Salad : Crispy chicken fillets, crunchy vegetables, young shoots, goat vinaigrette fresh herbs with mountain honey	24,00 €
Salade du Royans : Ravioles frites à la crème de parmesan et ses copeaux, endives pickles d'oignons rouges, jeunes pousses   Salad of the Royans : Ravioles fried with parmesan cream and its shavings, endives pickles of red onions, young shoots	24,00 €

Entrées Starters

Tarte Tatin des bois, crème de champignons au cognac, salade d'herbes fraîches  "Tarte Tatin des bois", cream of mushroom with cognac, fresh herbs salad	20,00 €
Noix de Saint Jacques juste snackées, mousseline de panais, jus de viande à l'arabica Scallops just snacked, parsnip mousseline, meat jus with arabica coffee	26,00 €
Chiffonnade de veau, croquant de chou rouge, jaune d'œuf confit, vinaigre de câpres Veal chiffonnade, crispy red cabbage, candied egg yolk, caper vinegar	23,00 €
L'ENTRÉE DU JOUR STARTER OF THE DAY	19,00 €

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, élaboré par LE BOULANGER DE L'ALPE place Paganon à l'Alpe d'Huez, est livré tous les jours.
Everyday fresh bread is delivered, made by the bakery LE BOULANGER DE L'ALPE at Alpe d'Huez resort.



plat végétarien / vegetarian



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

prix nets / nets prices

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

Liste des Allergènes sur demande.
Allergens list on request.

Plats Main courses

Burger SIGNAL : Steak de bœuf haché VBF 180 gr, reblochon, coppa, cornichons aigre-doux, oignons rouges confits au miel de montagne, frites fraîches, jeunes pousses 29,00 €
Burger SIGNAL : French minced beef steak, 180gr served in our bun of the baker, comté cheese, sliced breast, fried onions, tomato, salad, tartar sauce and fresh homemade fries

Médailillon de Veau en croûte de noix de Grenoble, jus corsé, gnocchis poêlés et légumes croquants 34,00 €
Medallion of veal with walnut crust, full-bodied juice, pan-fried gnocchi and crispy vegetables

Entrecôte VBF 300 gr, gratin façon Dauphinois de patates douces au thym, jeunes pousses, sauces au choix : poivre mignonette ou bleu de Sassenage 42,00 €
Ribeye VBF 300 gr, gratin like Dauphinois of sweet potatoes with thyme, young shoots, sauces of your choice: pepper or local blue cheese

Ballotine de poulet fermier local, aux champignons des bois, crème au Porto, moelleux de pommes de terre truffées 36,00 €
Local farm chicken ballotine with wild mushrooms, Port cream, truffled potato pudding

Saumon de Fontaine « Charles Murgat » en croûte d'herbes fraîches, beurre au thé Lapsang Souchong, polenta croustillante et carottes anciennes glacées 31,00 €
"Charles Murgat" Fountain Salmon in a crust of fresh herbs, Lapsang Souchong tea butter, crispy polenta and glazed old carrots

Risotto de Fregola Sarda crémeux, poireaux en deux textures et copeaux de chèvre isérois 26,00 €
Creamy Fregola Sarda risotto, leeks in two textures and pieces of Isère goat cheese

LE PLAT DU JOUR 28,00 €
MAIN COURSE OF THE DAY

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.

Le pain à Burger, recette originale, est élaboré par la boulangerie LE BOULANGER DE L'ALPE.
The burger bread is made by the bakery LE BOULANGER DE L'ALPE at Alpe d'Huez resort.

Formules Menus

Formule SIGNAL 38,00 €
SIGNAL Menu

Entrée du jour
+ Plat du jour
ou

Plat du jour + Dessert du jour
Starter of the day + Main course of the day or
Main course of the day + Dessert of the day

Formule SIGNAL BIS 48,00 €
SIGNAL BIS Menu

Entrée du jour
+ Plat du jour
+ Dessert du jour

Starter of the day + Main course of the day + Dessert of the day



Menu Marcel's Farm (jusqu'à 12 ans) 18,00 €
Marcel's Farm menu (until 12 years)

Tenders de poulet & frites fraîches Crispy chicken tenders & french fries
ou

Mini burger & frites fraîches Mini burger, french fries
ou

Pâtes à la Bolognaise ou Carbonara Bolognese or Carbonara pasta

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

Vivez un moment magique ✨

DÎNERS EN ALTITUDE

sur réservation
aller-retour en chenillette

Carte des soirées et Spécialités de montagne
élaborées avec les fromages d'un **MOF**



Diner on booking with round trip

Menu of evenings and mountain specialities
made with **MOF** cheeses



Sommet du Signal à l'Alpe d'Huez
Réservez au +33 (0)9 80 72 12 99
www.signal2108.fr



SIGNAL 2108

restaurant dans les montagnes

LES COMPTOIRS

BURGERS
QUIZZ



LE CÈDRE

DU LIBAN



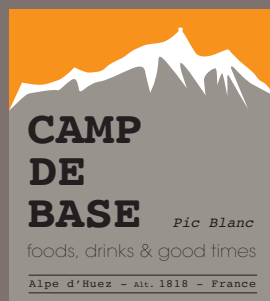
Pinsa Romana

la Bergerie

Gaufres Crêpes
& Glaces



Premier Food-court alpin



De 16h à minuit

(dès midi les jours de mauvais temps)

avenue des jeux à l'Alpe d'Huez

+33 (0)4 76 79 30 23

www.campdebase.ski

sur place
à emporter
en livraison



Réservation en ligne
Réseaux, Google, Site web
+33 (0)4 76 79 30 23

SERVICE A TABLE

grand bar

baby-foot

espace enfants

⚡ Animations & ⚡
Retransmissions sportives



Le Refuge
des Fondues



entrée par le CAMP DE BASE

192 avenue des jeux

Alpe d'Huez

+33 (0)4 76 79 30 23

www.lerefugedesfondues.com



des Fondues

Fondue savoyarde 3 fromages

Fondue savoyarde 5 fromages

Fondue suisse

Fondue à la truffe

mais aussi

Boîte chaude

Entrecôte

...



**NOUVEAU
RESTAURANT**

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso SEGAFREDO	3,00 €
Ristretto	3,00 €
Noisette	3,20 €
Café allongé	3,20 €
Double Espresso	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 €
Vin chaud 20cl <i>hot wine</i>	6,50 €

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

	25cl	50cl
Pression Draft beer		
Cristal blonde du Mont-Blanc	6,00 €	11,00 €
Cristal blonde du Mont-Blanc + sirop	6,50 €	11,50 €
Monaco, Picon bière	6,50 €	11,50 €

Bouteille 33cl Bottle 33cl

La Verte du Mont-Blanc au Génépi	9,00 €
La Bleue du Mont-Blanc à la Myrtille	9,00 €
La Blanche de l'Oisans BIO	9,50 €
IPA de l'Oisans BIO	9,50 €
La Brune de l'Oisans BIO	9,50 €

CIDRES CIDERS

Cidre basque TOPA 33cl	9,00 €
------------------------	--------

APÉRITIFS

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	5,00 €
Américano 10cl	10,50 €

JUS DE FRUITS ET SODAS FRUITS JUICE SODAS

Coca Cola, Coca zéro 33cl	5,50 €
Fuzetea 25 cl	5,20 €
Artonic tonic water, Artonic agrumes 20cl	5,50 €
Orangina, 25cl	5,50 €
Oasis tropical, 33cl	5,50 €
Badoit rouge 33cl	5,00 €
Jus de fruits ZUEGG orange, pomme, ananas, abricot, tomate 20cl	5,20 €
<i>Fruits juice orange, apple, pineapple, apricot, tomato</i>	
Sirop à l'eau <i>sirop with water</i>	3,50 €
Diabolo <i>sirop with lemonade</i>	4,80 €
Limonade de l'Oisans BIO 33cl <i>local organic lemonade</i>	7,00 €
Lait + sirop <i>sirop with milk</i>	4,50 €

SPRITZS 15cl

Apérol Spritz	12,00 €
Hugo Spritz	12,00 €
Spritz Montagnard Crème de myrtille, Citron, Prosecco	14,00 €
Crodino Spritz <i>sans alcool</i>	9,00 €

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 Zacapa Solera Gran Reserva	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"	15,00 €	95,00 €
Mumm Cordon rouge		130,00 €


DIGESTIFS 4cl LIQUEUR

Limoncello, Génépi, Geï 27, Bailey's, Amaretto	9,00 €
Eau de vie, Calvados, Armagnac	10,00 €
Chartreuse verte, jaune, Cognac Hennessy	12,00 €
Chartreuse MOF	





Fromages Cheeses

LE FROMAGE : Assiette de Fromages des Alpagnes, Bernard Mure Ravaud Meilleur Ouvrier de France, jeunes pousses et noix de Grenoble AOP  **13,00 €**
THE CHEESE : Selection of Cheeses from Bernard Mure Ravaud MOF, green salad and walnuts

Desserts conçus et réalisés par notre pâtissier created by our pastry chef

L'acidulé : Sablé breton, mousse châtaigne, crémeux citron, marmelade de clémentine, pamplemousse brûlé **13,50 €**
The acidulated : Breton shortbread, chestnut mousse, creamy lemon, clementine marmalade, burnt grapefruit

L'exotique : Brioche à baba, sirop rhum passion, brunoise d'ananas et grenade, siphon coco au miel des montagnes **14,00 €**
The exotic : Baba brioche, passion rum syrup, pineapple and pomegranate brunoise, coconut foam with mountain honey

Le dulcey : Riz au lait crémeux, chou craquelin, ganache montée dulcey Valrhona®, caramel au beurre salé, riz soufflé et chouchou **14,50 €**
The dulcey : Creamy milk rice, cracked cabbage, whipped Valrhona® Dulcey ganache, salted butter caramel, puffed rice and chouchou

L'after eight : Tuile gavotte, ganache chocolat noir Valrhona® Manijara 64%, gel menthe verte, réduction cacao, chips de menthe **15,00 €**
The after eight : Gavotte tuile, dark chocolate Valrhona® ganache Manijara 64%, spearmint gel, cocoa reduction, mint chips

Le Cafe Gourmand Gourmand Coffee **17,00 €**

Le Champagne ou Génépi ou Chartreuse Gourmand Gourmand Champagne or Génépi or Chartreuse **22,00 €**

DESSERT DU JOUR DESSERT OF THE DAY **13,00 €**

Les glaces et sorbets proviennent de GLACES DES ALPES, maître artisan glacier, partenaire exclusif AFMR.
The ice creams and sorbets come from GLACES DES ALPES, master glacier craftsman.



Plus près du soleil en altitude : On vous prête des chapeaux!
Closer to the sun at altitude : We lend you hats!



Un vrai moment de détente au chaud : Laissez vos chaussures de skis dans le placard chauffe-chaussures, nous vous prêtons des chaussons !
A real moment of relaxation in the warmth : leave your ski boots in the heated locker, we lend you slippers !
We have blankets at your disposal to keep you warm while taking advantage of the terrace sight.

