



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

## Fromages Cheeses

**L'Assiette de Fromages des Alpes, Bernard MURE-RAVAUD MOF, jeunes pousses aux noix de Grenoble** 12,00 €  
*Selection of Cheeses from Bernard MURE-RAVAUD MOF, green salad with walnuts of Grenoble*

**Desserts** conçus et réalisés par notre chef pâtissier David Johan made by our pastry chef David Johan

**LE CHOCOLAT : Sablé breton chocolat & fleur de sel, crémeux chocolat 75%, tuile cacahuète, cacahuète torréfiée, glace stracciatella** 12,00 €  
*CHOCOLATE : Chocolate shortbread & «fleur de sel», creamy 75% chocolate, peanut tile, roasted peanut, stracciatella ice cream*

**LE CITRON : Pain d'épices, crémeux citron, meringue française, pipette d'huile d'olive de Kalamata, glace citron jaune basilic** 15,00 €  
*LEMON : Gingerbread, creamy lemon, french meringue, Kalamata olive oil pipette, yellow lemon basil ice cream*

**LA MYRTILLE - PISTACHE : Baba infusé aux myrtilles, crémeux pistache, confit de myrtilles** 18,00 €  
*BLUEBERRY - PISTACHIO : baba infused with blueberries, pistachio cream, blueberries confit*

**LE CAFE GOURMAND**  
*GOURMAND COFFEE : Coffee with a selection of delicious delights*

**LE CHAMPAGNE OU GÉNÉPI OU CHARTREUSE GOURMAND**  
*GOURMAND CHAMPAGNE OR GÉNÉPI OR CHARTREUSE with a selection of delicious delights*

## Glaces des Alpes ®

### Crèmes glacées

**Vanille** *Vanilla*  
**Miel** *Honey*  
**Stracciatella** *Stracciatella*

### Sorbets

**Citron Basilic** *Lemon Basil*  
**Myrtilles sauvages** *Blueberries*

1 boule	2 boules	3 boules	Sup. Chantilly
3.80	7.00	9.00	1.50



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

Notre chef Lucas Vanpouille

2108

# SIGNAL

## Palettes To share

**LA CHARCUTERIE ITALIENNE, NOIX DE GRENOBLE, BEURRE AOP CHARENTES-POITOU ET JEUNES POUSSÉS** 22,00 €  
ITALIAN DELICATESSEN, walnuts, butter, and green salad

**LES FROMAGES DES ALPAGES, noix de Grenoble, beurre AOP Charentes-Poitou et jeunes pousses** 22,00 €  
«ALPAGES» CHEESES, walnuts, butter and green salad

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

**TAPAS ALTITUDE 2108** 24,00 €  
FINGER FOOD ALTITUDE 2108

## Entrées Starters

**LA TRUITE : Tartare de truite, crème raifort yuzu, roquette huile d'olive de Kalamata et tuile de sésame** 21,00 €  
THE TROUT : Trout tartare, yuzu horseradish cream, Kalamata olive oil arugula and sesame biscuit

**LE BOEUF : Tataki de boeuf, cébettes, shiitake mariné et sésame, crème avocat Wasabi et Wakamé** 22,00 €  
THE BEEF : Beef tataki, spring onions, marinated shiitake and sesame, avocado cream Wasabi and Wakamé

**LE SAINT-NECTAIRE en cromesquis, émulsion de noix de Grenoble, chutney aux pommes et jeunes pousses** 21,00 €  
SAINT-NECTAIRE cheese in cromesquis, walnut emulsion, apple chutney, green salad

## Spécialités de Montagne Mountain specialities

**Fondue savoyarde aux 3 fromages (Emmental, Comté, Beaufort) servie avec de la charcuterie italienne artisanale et jeunes pousses** 36,00 €  
Cheese Fondue elaborated with 3 cheeses (Emmental, Comté, Beaufort) served with some italian artisanal delicatessen and green salad

**Fondue savoyarde aux 4 fromages (Emmental, Comté, Beaufort, Abondance) servie avec de la charcuterie italienne artisanale et jeunes pousses** 38,00 €  
Cheese Fondue elaborated with 4 cheeses (Emmental, Comté, Beaufort, Abondance) served with some italian artisanal delicatessen and green salad

**Fondue moitié-moitié BIO comme en Suisse (fromages : Gruyère et Vacherin Fribourgeois)** 36,00 €  
Cheese Fondue BIO half and half as in Switzerland (Gruyère et vacherin Fribourgeois)

**La Raclette à l'ancienne, servie avec de la charcuterie italienne artisanale, des pommes de terre, jeunes pousses** 38,00 €  
Raclette served with some italian artisanal delicatessen, potatoes and green salad

## Plats Main courses


**LE BOEUF : Entrecôte 350gr, frites fraîches et jeunes pousses, sauce Fourme d'Ambert ou Echalote Madère** 36,00 €  
The BEEF : Rib steak beef, French fries and green salad, Blue local cheese sauce or Shallot Madeira


**LE POISSON : Filet d'Omble-Chevalier «Charles Murgat» grillé sur la peau, shiitaké, chou Romanesco et crème d'oseille** 34,00 €  
THE FISH : Lake fish fillet grilled on the skin, shiitaké, Romanesco cabbage and sorrel cream

**LE VEGGIE : Pho Vietnamien, bouillon de légumes, légumes sautés, cébettes, cacahuètes grillées, menthe et coriandre** 28,00 €  
VEGGIE : Vietnamese pho, vegetable broth, sautéed vegetables, spring onions, roasted peanuts, coriander and mint

## Menu des ETOILES

63,00 €


**LA TRUITE, Tartare de truite, crème raifort yuzu, roquette huile d'olive de Kalamata et tuile de sésame**   
THE TROUT : Trout tartare, yuzu horseradish cream, Kalamata olive oil, arugula and sesame biscuit  
OU OR

**LE BOEUF : Tataki de boeuf, cébettes, shiitake mariné et sésame, crème avocat Wasabi et Wakamé**   
THE BEEF : Beef tataki, spring onions, marinated shiitake and sesame, avocado cream Wasabi and Wakamé



**Fondue savoyarde aux 3 fromages servie avec de la charcuterie et jeunes pousses**  
Cheese Fondue elaborated with 3 cheeses served with some italian artisanal delicatessen and green salad  
OU OR

**La Raclette à l'ancienne, servie avec de la charcuterie italienne artisanale, des pommes de terre, jeunes pousses**  
Raclette served with some italian artisanal delicatessen, potatoes and green salad  
OU OR

**LE BOEUF : entrecôte 350g, frites fraîches et jeunes pousses, sauce Fourme d'Ambert ou Echalote Madère**   
The BEEF : Rib steak beef, French fries and green salad, Blue local cheese sauce or Shallot Madeira



**LE CITRON : Pain d'épices, crémeux citron, meringue française, pipette d'huile d'olive de Kalamata, glace citron jaune basilic**  
LEMON : Gingerbread, creamy lemon, french meringue, Kalamata olive oil pipette, yellow lemon basil ice cream  
OU OR

**LE CHOCOLAT : Sablé breton chocolat & fleur de sel, crémeux chocolat 75%, tuile cacahuète, cacahuète torréfiée, glace stracciatella**  
CHOCOLATE : Chocolate shortbread & «fleur de sel», creamy 75% chocolate, peanut biscuit, roasted peanut, stracciatella ice cream  
OU OR

**LE CAFE GOURMAND GOURMAND COFFEE : Coffee with a selection of delicious delights**  
OU OR

**Glace or sorbet (2 boules) : miel, citron basilic, stracciatella, myrtille, vanille**  
Ice-cream or sorbet (2 scoops) : honey, lemon basil, stracciatella, blueberries, vanilla



## Menu Enfants (jusqu'à 12 ans)

25,00 €

### Kids menu (until 12 years)

**Mini raclette ou Mini burger & frites fraîches ou Nuggets du chef & frites fraîches**  
Mini raclette or Mini burger & french fries or Homemade nuggets & french fries



**Moelleux au chocolat ou Glace Haribo**  
Chocolate cake or Ice cream