

Fromages Cheeses

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

13,00 €

Desserts conçus et réalisés par notre pâtissier Edo Ceppi made by our pastry Edo Ceppi

LA MADELEINE MONTAGNARDE : Madeleine à la myrtille, enrobée de chocolat myrtille, sirop de myrtilles, crémeux pistache et pistaches torréfiées
MADELEINE MONTAGNARDE : Madeleine with blueberry, coated with blueberry chocolate, blueberry syrup, creamy roasted pistachios and pistachios

13,00 €

LE CHOCOLAT NOISETTES : Ganache à la noisette, fourrée au chocolat noir Tanzanie 75%, cœur crémeux caramel beurre salé, biscuit sablé breton, glace vanille
CHOCOLATE HAZELNUTS : Ganache with hazelnut, filled with dark chocolate Tanzania 75%, creamy heart caramel salted butter, «Breton» shortbread, vanilla ice cream

13,00 €

LE FLOCON ROUGE AUX AMANDES : Mousse vanille, compotée de fruits rouges, biscuit pain de Gênes, glace fruits rouges
THE RED FLAKE WITH ALMONDS : Vanilla mousse, red fruit compote, «Gênes» biscuit, red fruit ice cream

13,00 €

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

16,00 €

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

19,00 €

Notre chef Baptiste Vidon



8
0
1
2

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

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

Les Fondues sont cuisinées à partir de meules de fromages rapés par nos soins.
Fondues are cooked from cheeses grated by ourselves.

Palettes To share

LA CHARCUTERIE ITALIENNE, noix de grenoble, beurre AOP Charentes-Poitou et jeunes pousses ITALIAN CHARCUTERIE, walnuts, butter, and green salad	23,00 €
LES FROMAGES DES ALPAGES, noix de grenoble, beurre AOP Charentes-Poitou et jeunes pousses  «ALPAGES» CHEESES, walnuts, butter and green salad	23,50 €
LA CHARCUTERIE ITALIENNE ET LES FROMAGES DES ALPAGES, noix de grenoble, beurre AOP Charentes-Poitou, jeunes pousses ITALIAN CHARCUTERIE AND SELECTION OF «ALPAGES» CHEESES, walnuts, butter and green salad	24,50 €
LES TAPAS ALTITUDE 2108 FINGER FOOD ALTITUDE 2108	24,50 €

Entrées Starters

LA TRUITE : Gravlax de truite de chez Charles Murgat, taboulé végétal, vinaigrette grenade et aneth  THE TROUT : Gravlax of trout, vegetable taboulee, pomegranate and dill vinaigrette	22,00 €
LE BOEUF : Tataki de bœuf, marinade asiatique, shiitake , crème avocat wasabi, algues wakamé et sésame  THE BEEF : Beef tataki, Asian marinade, shiitake, wasabi avocado cream, wakamé seaweed and sesame	23,00 €
LE REBLOCHON : Bâtonnets de reblochon croustillants, chips de lard, émulsion noisettes, jeunes pousses  THE REBLOCHON : Crispy reblochon sticks, bacon chips, hazelnut emulsion, green salad	21,00 €

Plats Main courses

LA FONDUE SAVOYARDE AUX 5 FROMAGES (Vacherin fribourgeois, Beaufort, Comté, Gruyère Suisse, Emmental) servie avec charcuterie Italienne artisanale et jeunes pousses Savoyard fondue with 5 cheeses (Vacherin fribourgeois, Beaufort, Comté, Gruyère Suisse, Emmental) served with artisanal Italian charcuterie and green salad	38,00 €
LA RACLETTE À L'ANCIENNE, servie avec charcuterie Italienne artisanale, pommes de terre et jeunes pousses Raclette served with some artisanal Italian charcuterie, potatoes and green salad	40,00 €
LE BOEUF : Entrecôte 300gr, frites fraîches et jeunes pousses, sauce échalote Madère ou Bleu de Sassenage)  The BEEF : Rib steak beef 300gr, french fries and green salad, Shallot Madeira or Blue local cheese sauce	38,00 €
LE POISSON : Filet d'Omble-Chevalier de Charles Murgat grillé sur peau, panais en trois façons, pois gourmands, sauce agrumes  THE FISH : Lake fish fillet grilled on skin, three-way parsnips, snow peas, citrus sauce	34,00 €
LE VEGGIE : Curry rouge légèrement relevé, lait de coco, gingembre et citronnelle, nouilles de riz, légumes fondants, coriandre et cébettes  VEGGIE : Slightly spicy red curry, coconut milk, ginger and lemongrass, rice noodles, tender vegetables, cilantro and spring onions	28,00 €

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

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

Les Fondues sont cuisinées à partir de meules de fromages rapés par nos soins.
Fondues are cooked from cheeses grated by ourselves.

Menu des ETOILES

68,00 €

LA TRUITE : Gravlax de truite de chez Charles Murgat, taboulé végétal, vinaigrette grenade et aneth  THE TROUT : Gravlax of trout, vegetable taboulee, pomegranate and dill vinaigrette ou or	
LE BOEUF : Tataki de bœuf, marinade asiatique, shiitake , crème avocat wasabi, algues wakamé et sésame  THE BEEF : Beef tataki, Asian marinade, shiitake, wasabi avocado cream, wakamé seaweed and sesame	
	
LA FONDUE SAVOYARDE AUX 5 FROMAGES (Vacherin fribourgeois, Beaufort, Comté, Gruyère Suisse, Emmental) servie avec charcuterie Italienne artisanale et jeunes pousses Savoyard fondue with 5 cheeses (Vacherin fribourgeois, Beaufort, Comté, Gruyère Suisse, Emmental) served with artisanal Italian charcuterie and green salad ou or	
LA RACLETTE À L'ANCIENNE, servie avec charcuterie Italienne artisanale, pommes de terre et jeunes pousses Raclette served with some artisanal Italian charcuterie, potatoes and green salad ou or	
LE BOEUF : Entrecôte 300gr, frites fraîches et jeunes pousses, sauce échalote Madère ou Bleu de Sassenage)  The BEEF : Rib steak beef 300gr, French fries and green salad, Shallot Madeira or Blue local cheese sauce	
	
LE CHOCOLAT NOISETTES : Ganache à la noisette, fourrée au chocolat noir Tanzanie 75%, cœur crémeux caramel beurre salé, biscuit sablé breton, glace vanille CHOCOLATE HAZELNUTS : Ganache with hazelnut, filled with dark chocolate Tanzania 75%, creamy heart caramel salted butter, Breton shortbread, vanilla ice cream ou or	
LE FLOCON ROUGE AUX AMANDES : Mousse vanille, compotée de fruits rouges, biscuit pain de Gênes, glace fruits rouges THE RED FLAKE WITH ALMONDS : Vanilla mousse, red fruit compote, genoa bread biscuit, red fruit ice cream ou or	
LE CAFE GOURMAND GOURMAND COFFEE : Coffee with a selection of delicious delights	



Menu Enfants (jusqu'à 12 ans)

Kids menu (until 12 years)

27,00 €

Mini raclette ou Mini burger (bun boulanger, steak, Comté, oignons crispy, mayonnaise cajun) & frites fraîches Filets de poulets panés du chef & frites fraîches ou Mini raclette or Mini burger (baker bun, steak, Comté cheese, crispy onions, cajun mayonnaise) & french fries or Chef's Breaded Chicken Fillets & french fries	
	
Moelleux au chocolat ou Glace Haribo Chocolate cake or Ice cream	