

# LE SNACKING

DE 12H30 À 22H

**SALÉ**

SALTED

**JARDINIÈRE DE LÉGUMES,  
CERVELLE DE CANUT 11€**

*Raw vegetables, cottage cheese with fresh herbs*

**SALADE ESTIVALE ET LÉGUMES CROQUANTS 14 €**

*Summer vegetables salad*

**PATÉ EN CROUTE VÉGÉTAL AUX SAVEURS DE  
MONTAGNE, SALADE DE JEUNE POUSSE 25€**

*Vegetables paté with mountains flavours, green salad*

**SOUPE FROIDE**

**ET SES CROUTONS DE CAMPAGNE 14 €**

*Cold soup of the moment, crispy bread*

**DECLINAISON DE TOMATES, PESTO DE ROQUETTE DU  
JARDIN, FROMAGE DE BREBIS DE LA BERGERIE DES 2  
SAVOIE 21 €**

*Variation tomatoes, aragula pesto, local  
sheep cheese*

Viande d'origine française - All meats are French

Prix nets en euros, taxes et service compris - Net prices in euros, taxes and service included

Liste d'allergènes disponible sur demande - List of allergens available on request



**ASSORTIMENT DE SALAISONS  
DE LA MAISON BAUD 19 €**

*Maison Baud Local Cured meat board*

**SAUCISSON DE LA MAISON BAUD ET PICKLES 15€**

*Maison baud dry sausage with pickles*

**TRUITE FUMEE PAR NOS SOINS, TOASTS,  
FROMAGE BLANC AUX HERBES 21 €**

*Homemade Smoked trout, toast  
and cottage cheese with fresh herbs*

**CROQUE-MONSIEUR AU BŒUF SECHÉ ET BEAUFORT,  
SALADE VERTE 24 €**

*Dried beef and Beaufort cheese croque-monsieur,  
green salade*

**PENNE SAUCE TOMATE, PESTO DE ROQUETTE,  
BOLOGNAISE, CARBONARA DE VEAU OU  
TRUITE FUMEE 25€**

*Penne pasta with tomato, aragula pesto,  
Bolognese, veal carbonara, or smoked trout*

**FROMAGES DES PAYS DE SAVOIE 17 €**

*Local cheeses selection*



Viande d'origine française - All meats are French

Prix nets en euros, taxes et service compris - Net prices in euros, taxes and service included

Liste d'allergènes disponible sur demande - List of allergens available on request

# SUCRÉ

SWEET

## **GLACES & SORBETS - 3 BOULES 12 €**

*Ice Cream & sorbets - 3 scoops*

## **BREAD AND BUTTER PUDDING, AMANDES GRILLEES ET SORBET ABRICOT 13 €**

*Bread and butter pudding, grilled almonds and  
apricot sorbet*

## **COULANT TIÈDE AU CHOCOLAT NOIR, GLACE CARAMEL AU BEURRE DE MONTAGNE 13 €**

*Smooth chocolate cake, caramel with mountain butter  
ice cream*

## **COOKIE GOURMAND AUX NOIX DE SAVOIE ET PRALINÉ 14 €**

*Cookie with praline and walnuts*

## **CREPES, GARNITURE AU CHOIX 11 € (SUCRE, CONFITURES, MIEL, PATE A TARTINER,)**

*Crepes and garnish (sugar, marmelade, honey,  
chocolate spread)*

## **MERINGUE SUISSE, CRÈME CRUE ET SORBET MYRTILLE 15€**

*Swiss meringue, raw cream and blueberries sorbet*

## **SALADE DE FRUITS FRAIS 14€ Fresh fruits salad**

Viande d'origine française - All meats are French

Prix nets en euros, taxes et service compris - Net prices in euros, taxes and service included

Liste d'allergènes disponible sur demande - List of allergens available on request

# LE TEA TIME DE L'ALPAGA



DU MERCREDI AU DIMANCHE  
DE 14H30-17H30

*Préambule*

*Framboises de ronces & Cosmos*

*Scone croustillant aux noix de Savoie*

*Bescoïn au safran du Draillant et graines de Carvi*

*Crème crue & confiture maison*

*Tartelette retour de cueillette*

*Cookie estival*

*Paris - Montagne, pignons et sapins des jardins*

*Gaufre de pomme de terre et Beaufort, herbes folles*

*Gourmandise surprise de Cécile*

*Une boisson chaude ou rafraichissante au choix*

*55€*

**ACCOMPAGNE AU CHOIX D'UNE BULLE REGIONALE**

*65 €*

**ACCOMPAGNE D'UNE COUPE DE CHAMPAGNE**

*75 €*

**SUR RESERVATION LA VEILLE AVANT 15H00**

Viande d'origine française - *All meats are French*

Prix nets en euros, taxes et service compris - *Net prices in euros, taxes and service included*

Liste d'allergènes disponible sur demande - *List of allergens available on request*

# L'ALPAGA'S TEA TIME

**FROM WEDNESDAY TO SUNDAY  
2:30 PM TO 5:30 PM**

*Start*

*Raspberry and Cosmos flowers*

*Crispy Scone with Savoie walnuts*

*Bescoin brioche with Saffron and carvi seeds*

*Raw cream, homemade marmalade*

*Wild Tart*

*Seasonal Gourmet Cookie*

*Paris - Mountain, pine nuts and fire tree*

*Potatoe and Beaufort cheese waffle, garden's herbs*

*Surprise from Cécile*

*Hot or cold beverage choice*

*55€*

**GLASS OF SPARKLING LOCAL WINE**

*65 €*

**WITH GLASS OF CHAMPAGNE**

*75€*

**PLEASE ORDER ONE DAY PRIOR 3:00 PM**

*Viande d'origine française - All meats are French*

*Prix nets en euros, taxes et service compris - Net prices in euros, taxes and service included*

*Liste d'allergènes disponible sur demande - List of allergens available on request*