

Alexander Park, bien plus qu'un 4 !*



*Carte du
restaurant*

Bon appétit!

Restaurant de produits cuisinés 'Maison'

Ouvert tous les jours, sauf le Samedi Midi et le Dimanche midi

Petit Déjeuner : de 6h30 à 9h30

Déjeuner : de 12h00 à 14h00

Diner : de 19h00 à 21h45

LA TRATTORIA

*« Nous travaillons essentiellement avec des produits frais pour garantir la qualité de vos plats.
En fonction de l'arrivage, nous ne pouvons pas vous garantir la disponibilité complète de cette carte.*

Merci de votre compréhension et bon appétit ! »

Prix nets indiqués en euro, service compris.

Notre Chef tient à votre disposition une information sur la présence éventuelle d'allergènes dans nos plats (Décret n°2015-447 du 17/04/2015- règlement UE1169/2011).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Sur demande de votre part, nous sommes susceptibles de vous accommoder les plats non terminés dans des contenants 'A Emporter'.



*Les Réveils
du
Matin !*



LES PETITS-DEJEUNERS

Américain

12.90

Servi au Restaurant, Formule buffet à volonté,

" Boissons chaudes, Jus de fruits Tropicana, Salade de fruits, Compote, Corbeille de fruits frais, Fruits secs, Charcuteries, Saumon fumé, Assortiment de pains, Fromages de Savoie, Gâteaux, Beurre, Miel, Confitures, Nutella®, Viennoiseries, Yaourts, Fromage blanc, Céréales, Saucisses, Bacon, Œufs brouillés, Œufs Coques, Fruits frais coupés, Tomates cerises, Condiments. Healthy Corner composé de graines, fruits secs, et produits Bio. Sur demande Œuf au plat. "

Servi de 6h30 à 9h30 la semaine,

(Jusqu'à 10h00 les week-end et vacances scolaires France Métropolitaine)

Express Matinal

6.90

Servi au Bar,

" Une boisson chaude au choix, un verre de jus de fruits Tropicana au choix, une viennoiserie au choix, un fruit frais, une salade de fruits ou une compote au choix"

Servi de 6h30 à 11h00 au Bar uniquement

INFORMATION : Soirées Etapes et Formules Hébergement

- Les plats marqués d'un * sont accessibles aux formules et 'soirées étapes' le week-end uniquement.

Le service de restauration en chambre n'est pas accessible aux formules en Hébergement suivantes : soirée étape, demi pension, week end desk, pension complète



NOS PLANCHES

Planche Savoyarde

Saucisson de Savoie (au choix : Nature, Noisette, Beaufort)
Viande séchée des Alpes, Tomme de Yenne et Pain Batard

M

XL

7.90

11.90

Assortiment Piémont

Chorizo Italien, Jambon Cru, Saucisson de nos Montagnes,
Dent du Chat, Mozzarella fumée, Pain Batard

7.90

11.90

LES SALADES, CRUS ET FRUITS DE MER

Salade Caesar

Verdure, poulet mariné, poitrine de porc rôtie, parmesan, olives noires, croûtons et œuf poché

8.50

12.90

Foie gras de canard mi-cuit maison et ses petites douceurs

9.00

13.50

Salade au parfum d'Italie *

Verdure, sucette de mozzarella chaude à la truffe, tomates confites, parmesan,
julienne de jambon cru et pesto

7.50

11.90

Vol-au-vent d'escargots en persillade crémeuse

6.50

11.50

Gâteau de foie de volaille chaud et sa sauce napolitaine *

6.50

11.50

Carpaccio de bœuf

Parmesan, câpres, salade verte, tomates, citron et pesto verde

9.00

13.50

Tartare de bœuf traditionnel à finaliser par vos soins

Bœuf coupé au couteau, cornichons, oignons, câpres et jaune d'œuf

14.00

18.50

Panaché de Fruits de mer

Assiette de 6 ou 12 huitres

6.50

12.90

Salade Veggie

Quinoa, lentilles, pousses de soja, julienne de pommes et endives, verrine de pois
chiches façon houmous, toasts de pain complet, verrine de caviar d'aubergine

9.50

15.90



CLIN D'ŒIL A L'ITALIE

Cannelloni de Bœuf gratinés et petite verdure au balsamique *	12.90
Nage de ravioles de foie gras et crème à la truffe blanche	17.90
Scaloppine de volaille aux trois saveurs, flambées au marsala Volaille, sauge émincée et jambon cru	15.90
Risotto aux Gambas et Noix de Saint Jacques	19.00
Risotto à la Truffe Blanche	17.00
Tagliatelles aux Coques et crème persillée	15.90

LES POISSONS

Dorade royale entière cuite à la plancha, garnie au fenouil – 300gr	19.90
Bar de ligne entier cuit à la plancha, brin de romarin – 300 gr	19.90
Quenelle de Fera du lac gratinée dans sa bisque	17.00
Moules Marinières ou Sauce Curry *	12.50
Suggestion du Chef	15.90



LES VIANDES

Entrecôte simplement grillée 330 Gr et son beurre maître d'hôtel	25.00
Faux Filet d'Agneau IGP Ecosse et son petit jus glacé aux herbes – 280gr	24.00
Pavé de rumsteak grillé et son os à moelle au caviar de sel – 180 gr	21.00
T-Bone de Bœuf - 500Gr	28.00
Côte de Bœuf Aberdeen Angus pour 2 - 1.2Kg minimum Temps de Cuisson Minimal de 20 minutes	56.00

LES BURGERS ET BAGELS

Burger Bistronomique Pain fariné, viande hachée marinée 150g, tomate, oignons confits, foie gras et sa sauce aux cèpes, frites	15.90
Burger Savoyard * Pain fariné, steak haché 150g, sauce burger, tomate, oignons frits, fromage à raclette et jambon cru, frites	14.90
Burger Italien * Pain focaccia, steak haché 150g, pesto, mozzarella fraiche, tomate et oignons rouges, frites	14.90
Bagel Nordique froid * Bagel, crème acidulée à la ciboulette, tomate, oignons rouge, saumon de Norvège fumé à la ficelle, concombre, salade et œufs de lompe, frites	12.90

Nos burgers peuvent être servis en double steak, avec Supplément +5€.



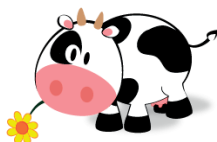
LA SAVOIE

Croziflette au Reblochon *	13.00
Palette de charcuteries et petite verdure	
Diots cuits au vin blanc et oignons accompagnés de Crozets Savoyards *	12.50
Fondue savoyarde, assiette de charcuteries et petite salade	15.90
Fondue et mélange Forestier, assiette de charcuteries et petite salade	17.90
Mont D'or 800gr, avec Pommes de terre vapeur	36.00
Assiette de Charcuteries et petite Verdure	

Nous proposons nos fondues pour minimum 2 personnes, servies avec Croutons.

Nos Crozets sont créés chez Alpina Savoie, Entreprise Chambérienne.

LE MENU PICCOLINO



9.50

Nuggets de Poulet

ou

Steak haché

Grillé, accompagné de frites, de petits légumes

ou

Petit Pavé de Poisson du jour

Accompagné de Haricots verts, Pommes Frites ou Tagliatelles

Dessert : Salade de fruits ou coupe de glace 2 boules avec chantilly et coulis de fruits

*

Boisson : 1 verre de 20 cl au choix parmi : softs ou jus de fruits ou sirop



LES DESSERTS *

Tartelette Normande servie tiède et sa boule glace vanille	5.50
Cheesecake et son coulis de fruits rouges	6.50
Salade de fruits	5.50
Crème brûlée au genépi	6.50
Moelleux au chocolat	5.50
Café ou Thé gourmand	7.50
Tiramisu du Chef	6.50
Mousse au chocolat	5.50
Assiette de Fromages	7.50



*Les Formules
du
Moment !*



FORMULE MONT BLANC EXPRESS

Tous les midis, hors jours fériés,

Une assiette en taille 'XL' ou un Burger
hors double

Café ou Thé Gourmand

13.90

SUGGESTION DU JOUR *

Du Lundi au Vendredi,

Nous vous proposons durant la semaine une suggestion à base
de produits frais.

La Formule 19.90

Les 2 plats 16.90

Le Plat du Jour 10.50



A Emporter !



LES PLATS A EMPORTER

LES SALADES

Caesar	10.90
Italienne	9.90
Océane	10.90
Veggie	9.90

Le plat du jour (à réchauffer) 10.90

Quiches et Sandwich

Quiche lorraine	7.50
Tarte du jour	7.50
Bagel Saumon	6.80
Bagnat	6.00

Les douceurs

Flan Pâtissier	4.10
Tartelette aux fruits	4.10
Moelleux au chocolat	4.10
Salade de fruits	3.90
Yaourt Nature Bio de Savoie	2.90
Yaourt aux Fruits Bio de Savoie	2.90

Les boissons

Bouteille d'Eau plat 50cl	1.50
Bouteille d'Eau gazeuse 50cl	1.60
Soda 33cl	2.20
Kronenbourg 33cl	2.50
Café	0.90

Service proposé du Lundi au Vendredi, entre 12h00 et 14h00
Sur commande avant 10h00 (hors boissons)



Le Bar



APÉRITIFS

Vermouths

Martini Bianco ou Rosso 6cl 4.60

Bitter

Campari 6cl 5.00

Amer

Suze 6cl 4.60

Anisés

Ricard 3cl 4.00


Porto rouge ou Blanc

6cl 5.00

Lillet Blanc ou Rosé

6cl 5.00

Kirs

 Kir au crémant de Savoie 12.5cl 5.00
 Kir au bourgogne Aligoté 12.5cl 4.00
 Kir Royal 12.5cl 9.00

WHISKIES

Blend

Ballantine's 4cl 6.00
Chivas Regal 12 ans 4cl 9.00

Single Malt

The Glenlivet 12 ans 4cl 9.00
Talisker 10 ans 4cl 10.00
Oban 14 ans 4cl 15.00

Bourbon

Four Roses 4cl 7.00

American Whiskey

Jack Daniel's 4cl 7.00

Irish Whiskey

Jameson 4cl 7.00

CLASSIQUES

COGNAC

Remy Martin VSOP 4cl 10.00

ARMAGNAC

Château de Laubade X.O 4cl 10.00

CALVADOS

Busnel VSOP 4cl 7.00

Eau de Vie

*Poire Williams, Framboise, Mirabelle 4cl 8.00
Marc de Savoie des Pères Chartreux 4cl 6.00

Vodkas

Wyborowa 4cl 6.00
Absolut 4cl 6.00

Liqueurs

Limoncello 4cl 6.00
Bailey's, Cointreau 4cl 6.00
Malibu Coco,* Malibu Fresh 4cl 6.00
Get 27, Get 31, Amaretto 4cl 6.00
Génépi de Savoie 4cl 6.00
Chartreuse Jaune ou Verte 4cl 8.00

Soda et Accompagnements

10cl 2.00

COCKTAILS

Gin Tonic 20cl 7.00
(Gin, Schweppes Indian Tonic)

Américano 6cl 7.00
(Martini Rosso, Noilly Prat, Campari)

Casablanca 12cl 7.00
(Rhum blanc, Malibu Coco, Lait, Jus d'Ananas, Sirop de Grenadine)

Le Spritz 20cl 7.00
(Apérol, Prosecco, tranches d'Oranges, Eau gazeuse)

Cocktail du moment 20 cl 7.00
Cocktail du moment virgin 20 cl 5.00


CHAMPAGNES

Heidsieck Monopole Brut Blue Top 75cl 49.50
La Coupe 12.5cl 9.00

Perrier Jouet Grand Brut 75cl 69.00
Perrier Jouet Grand Brut 37.5cl 41.00

PETILLANTS


Prosecco Blanc 75cl 29.00
La Coupe 12.5cl 5.00

 Crémant de Savoie AOP Brut 75cl 32.00
Maison Perret La Coupe 12.5cl 6.00


Cerdon Rosé Méthode Ancestrale 75cl 30.00
Vin du Bugey Demi Sec La Coupe 12.5cl 5.50

BIERES

PRESSION

 Brasserie du Mont Blanc Cristal 15cl 3.00
25cl 4.00
50cl 7.00
Picon 25cl 5.00

Panaché et Monaco 25cl 5.00

 Brasserie du Mont Blanc de saison 15cl 4.00
et du Moment 25cl 5.00
50cl 9.00

Saison : un brassin qui se conjugue parfaitement avec les températures extérieures !

Du Moment : une bière coup de cœur renouvelée régulièrement

BOUTEILLES



Bière du Mont Blanc	33cl	6.50
En déclinaison (Bleue, Genepi, IPA Cristal, Rousse, Trois Epices, Blanche, Blonde, etc)		
Pelforth Brune	33cl	5.00
Corona	33cl	5.50
Tourtelle twist sans alcool	33cl	5.50
1664	33cl	5.00
Abbaye de Leffe blonde	33cl	5.00

BOISSONS FRAICHES

EAUX MINERALES

Vittel	1L	5.00
	50cl	3.50
	25cl	3.00
San Pellegrino	1L	5.00
	50cl	3.50
Perrier Fines Bulles	1L	5.00
	50cl	3.50
Perrier	33cl	4.00

SODAS

Coca cola (Original, Light, Zéro)	33cl	4.00
Fanta Orange	33cl	4.00
Orangina, Schweppes	33cl	4.00
Lipton Ice Tea Pêche	33cl	4.00
San Bitter	10cl	4.00

JUS DE FRUITS ET ASSIMILES

LES 100% PUR JUS	20cl	4.00
Tomate, Pommes, Ananas		
LES NECTARS	20cl	4.00
Orange, Pamplemousse Jaune, Abricot, Poire		



LES TIZ DE LA MAISON ORSET	20cl	4.00
Une boisson généreuse à base de tisane de fruits : Abricot et 6 plantes ou Myrtille et 5 plantes		



LES SIROPS ROUTIN	2cl	2.50
Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Cassis, Orgeat		

BOISSONS CHAUDES ET FRAPPEES



Café Espresso traditionnel	1.80
Café Double Espresso	3.20
Cappuccino	4.00

Café NESPRESSO	2.50
Café décafeiné NESPRESSO	2.50

Thés issus du Commerce Equitable et Bio :	3.50
Darjeeling, Earl Grey, Ceylan, Vert, vert Menthe, Fruits Rouges	



Infusions by Folliet	3.50
Verveine, Verveine Menthe, Tilleul, Camomille, Alpes	

Chocolat issu du Commerce Equitable	3.50
Monbona	
Irish Coffee	8.50

LES VINS AU VERRE DE 12.5CL

LES BLANCS

Chignin Bergeron	5.20
Jean Vullien et Fils	
Chardonnay	4.60
Jean Vullien et Fils	
Tariquet Premières Grives	4.50
Viognier Château de Candie	3.50

LES ROSES

Côtes de Provence	4.40
Esprit de Gassier	
Saint Tropez	3.50
Gris de Trop'	

LES ROUGES

Gamay Chautagne	4.40
Jean Perrier et Fils	
Montepulciano d'Abruzzo	4.00
Cave Vinicola Tombocco	
Côtes du Ventoux	3.20
Delas	
Bordeaux	4.00
Cheval Quancard	
Côte de Beaune Villages 2013	7.20
Jadot	



Les Vins



L'ITALIE

Rouge

	75cl	37.5cl	12.5cl
Chianti DOCG Toscane Reserva 2014 Castellani	25.00		
Montepulciano d'abruzzo Cave Vinicola Tombocco	22.00		4.00

LA SAVOIE

BLANC

	75cl	37.5cl	12.5cl
Chardonnay Jean Vullien & Fils	23.00		4.60
Apremont Cuvée Gastronomique Jean Perrier & Fils	19.5	10.90	
* Roussette Altesse Domaine Saint Romain Maison Perret	24.00		
Chignin Bergeron Jean Vullien & Fils	31.00		5.20
Viognier, Cuvée Candie Jean Perrier & Fils(jan-19)	21.50		

ROUGE

	75cl	37.5cl	12.5cl
Mondeuse Cru d'Arbin Jean Vullien & Fils	26.00		
Chautagne Cuvée Gastronomique Jean Perrier & Fils	21.50	10.90	4.40

ROSE

	75cl	37.5cl	12.5cl
Gamay Grande Réserve Vieille Vigne, Maison Perret	20.00	12.00	

COTES DE PROVENCE AOP

ROSE

	75cl	37.5cl	12.5cl
Esprit de Gassier Chateau de Gassier	22.00	15.00	4.40
Château de Berne Cuvée Terre de Berne	25.00		
Château Minuty Moments Rosé	25.00		

SUD OUEST IGP

Blanc

	75cl	37.5cl	12.5cl
Tariquet Premières Grives	27.00		4.50

LANGUEDOC

ROUGE

	75cl	37.5cl	12.5cl
Pic Saint Loup Mas Saint Hubert	25.00		

BOURGOGNE AOC

BLANC

	75cl	37.5cl	12.5cl
Chablis 2014 La Sereine	36.50		
Bourgogne Aligoté La Buxinoise 2016	22.00		

ROUGE

	75cl	37.5cl	12.5cl
Côte de Beaune Villages Louis Jadot 2013	36.00		7.20

VALLEE DE LA LOIRE AOP

ROUGE

	75cl	37.5cl	12.5cl
Saint Nicolas de Bourgueuil 2015 Pierre Archambault	25.00	16.00	

VALLEE DU RHONE AOP

ROUGE

	75cl	37.5cl	12.5cl
Côtes du Rhône Saint Esprit 2016 Delas Frères	20.00	11.00	
Crozes Hermitage Les Launes 2016 Delas Frères	30.00		
Côtes du Ventoux 2016 delas Frères	16.00	9.00	3.20

BORDELAIS

ROUGE

	75cl	37.5cl	12.5cl
Bordeaux Cheval Quancard Réserve	19.00		4.00
Lussac St Emilion Apertus	27.00		

LES VINS AU PICHET

ORIGINE France

BLANC

	50cl	25cl	12.5cl
AOC vin de savoie chignin	12.50	6.50	3.50

ROUGE

	75cl	37.5cl	12.5cl
AOP cotes du rhône	12.50	6.50	3.50

ROSE

	75cl	37.5cl	12.5cl
AOP côte de provence	12.50	6.50	3.50