



LA TRATTORIA

Restaurant de produits frais
Planches & Bar lounge

Du lundi au vendredi midi et tous les soirs du lundi au dimanche.

Petit Déjeuner, du Lundi au Vendredi de 6h30 à 9h30

Samedi, Dimanche et vacances scolaires Françaises Métropolitaines de 6h30 à 10h00

Déjeuner, du Lundi au Vendredi de 12h00 à 13h45

Diner, du Lundi au Samedi de 19h00 à 21h45

Dimanche de 19h00 à 21h00

« 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'.

Alexander Park Chambéry, bien plus qu'un 4 étoiles !

V2020 01



NOS FORMULES

Carte Hiver 2020

'PICCOLINO'

POUR LES PETITS MAIS AUSSI POUR LES GRANDS !

Parmi nos 4 Choix :

Nuggets de poulet accompagnés de frites

Steak haché accompagné de haricots verts poêlés & frites

Pavé de poisson du jour accompagné de haricots verts poêlés & frites

Pizza Margherita

+ Dessert : Salade de fruits ou coupe 2 boules de glaces

+ Boisson : 1 verre de 20cl au choix parmi nos sodas et jus de fruits

11.50€

'RETOUR DU MARCHÉ'

Nos suggestions du lundi au vendredi, midi et soir

11.50€ le plat du jour / 16.50€ les 2 plats / 21.00€ les 3 plats

Nos plats sont élaborés à base de produits frais majoritairement
et cuisinés « Maison » !

LE MIDI SEULEMENT, 2 AUTRES FORMULES :

'REWARD EXPRESS'

Vous êtes pressés ? Commandez et soyez servi en priorité !

Assiette en taille XL ou un Burger ou une Pizza et Salade

+ un Alexander Café

23.50€

'MONT BLANC'

Assiette en taille XL ou une Pizza et Salade

+ Dessert du Jour + Café Espresso

18.50€

LES ANTI PASTI

Planche Italienne
Fromages et délices d'Italie

M 7.00€ / XL 14.00€

Planche Savoyarde
Charcuterie et fromages Locaux

M 7.00€ / XL 14.00€

Salade Antipasto
Légumes marinés à l'huile d'olive

M 7.00€ / XL 14.00€

Calamars à la Romaine
Anneaux d'encornets frits et Sauce Tartare

M 6.00€ / XL 11.00€

Taille M, pour grignoter / XL, pour partager à 2

IDEALEMENT ACCOMPAGNE PAR

• BIÈRES PRESSION

25CL

MONT BLANC CRISTAL	3.50€
MONT BLANC BLANCHE	4.50€
MONT BLANC DE SAISON	4.50€
PRESSION COUP DE COEUR	4.00€

Savoie - Blanc

	12.5 cl	37.5 cl	75 cl
• Chignin Bergeron les Divolettes	6.50		31.00
Notes d'abricots, de raisin sec et de coin			
• Chardonnay Prestige	6.00		28.00
Grand Classique Local			
• Viognier domaine Candie	3.50		21.50
Idéal pour l'apéritif			
• Chasselas Mouette et Choucas			26.00
De Haute Savoie, bouche délicate			
• Apremont entre lac et sommet		10.90	25.00
S'accorde avec les plats Savoyarde			

Savoie - Rouge

	12.5 cl	37.5 cl	75 cl
• Fleur de Gamay Chautagne	5.00	10.90	25.00
Equilibré entre rondeur, vivacité et fruité			
• Pinot Noir Eugène Carrel		14.00	28.00
Fruits rouges et notes Floral			
• Mondeuse d'Arbin Jean Vullien	7.00		26.00
Bouche pleine, solide et épicés			



LES ENTREES :

Salade Caesar !

Salade mélangée, poulet mariné, poitrine de porc rôtie, parmesan copeaux, olives noires, croutons, œuf poché et salade verte. Sauce Caesar séparée, ou sauce pesto verte sur demande.

M 9.50€ / XL 14.90€

Carpaccio de bœuf

Sauce pesto verde, parmesan copeaux, quelques feuilles de salade

M 9.00€ / XL 13.90€

Salade des Aravis !

Salade mélangée, jambon cru et reblochon pané

M 10.00€ / XL 14.90€

Omelette à la ciboulette
et une petite salade mélangée

M 8.00€ / XL 12.00€

LES PIZZAS

Nos pizzas peuvent être servie, moitié pizzas et moitié salade, sur demande.
Elles peuvent être commandées à emporter. Sauce piquante maison sur demande !

Focaccia

Origan, huile d'olives, ail et sel

6.00€

Seguin

Sauce tomate, mozzarella, chèvre, miel, olives noires, roquette

12.00€

Végétarienne

Sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, artichauts, tomates fraîches, origan, champignons

11.00€

Montagnarde

Sauce blanche, mozzarella, diot, pommes de terre, reblochon, origan, olives noires, oignons rouges

13.00€

Trattoria

Sauce tomate, mozzarella, jambon, oignons rouges confits, olives noires, champignons, roquette

12.00€

Carnivore

Sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, oignons rouges confits, olives noires

12.00€

Marine

Sauce crème, mozzarella, saumon, ciboulette, échalotes, origan, citron

14.00€

Regina

Sauce tomate, mozzarella, jambon, olives noires, champignons

10.00€

Margherita

Sauce tomate, mozzarella, olives noires

8.00€

Suppléments :

Œuf

1.50€

Double mozzarella 240gr

3.00€

Bol de salade verte mélangée, sauce vinaigrette

5.00€

Jambon Cru

2.00€

Jambon Cuit

2.00€



N'oubliez pas de demander votre carte de fidélité du restaurant La Trattoria Chambéry.
Une pizza offerte tous les 9 passages !



LES BURGERS

Burger Savoyard

Pain fariné, steak haché 150g, sauce burger, tomate, oignons frits, fromage à raclette, jambon cru

14.90€

Chicken Crispy Burger

Pain Buns, poulet croustillant, sauce curry

14.90€

Burger Italien

Pain focaccia, steak haché 150g, pesto, mozzarella fraîche, tomate, oignons rouges

14.90€

LES SPECIALITES DE SAVOIE

Croziflette Royale

Jambon cru de nos montagnes et salade verte aux noix

14.90€

Fondue aux quatre fromages (pour 2 minimum)

Beaufort, Abondance, Emmental et Cœur de Savoie

220 gr de fromage par convive

accompagné d'une assiette de charcuterie et morceaux de Pain

15.90€ par personne
supplément mélange forestier +3€

LA TERRE

Faux filet d'agneau grillé à la plancha, IGP origine ECOSSE
23.00€

Côte de veau, mélange de petits forestiers justes sautés, sauce corsée
26.00€

Entrecôte de bœuf 350gr à la plancha, beurre maître d'hôtel
28.00€

Tartare de bœuf à l'Italienne
Bœuf Charolais cru, découpe aux couteaux, parmesan, câpres, tomate séchée
16.90€

Escalope Milanaise, veau attendri, délicatement pané
13.00€

Risotto de riz arborio aux Légumes du moment
12.00€

LA MER

Bar entier (environs 300gr) garni romarin
21.50€

Risotto de riz arborio, noix de saint jacques et gambas
22.00€

Pavé de saumon grillé avec peau (environs 180gr), sauce Hollandaise
17.00€

LES GARNITURES AUX CHOIX

gratin Dauphinois, petits légumes sautés, frites



ENTRE DEUX PLATS

Fromage blanc battu

servi avec coulis de fruits ou crème fraîche

5.00€

Plateau de fromages

déclinaison de fromages d'Italie et de Savoie

8.00€

LES DESSERTS

Tiramisu du chef

8.00€

Tartelette fruits et éclats de pistache

6.00€

Mousse chocolat

6.00€

Alexander Café avec 6 gourmandises
un café très gourmand accompagné de bouchées sucrées

8.00€

Pizza Nutella® banane

8.00€

Coupe Mont Blanc
glace vanille, meringue, crème de châtaigne, chantilly

8.00€

Carte des Vins



Savoie - Blanc

	12.5cl	37.5cl	75cl
• Chignin Bergeron les Divolettes	6.50		31.00
Notes d'abricots, de raisin sec et de coin			
• Chardonnay Prestige	6.00		28.00
Grand Classique Local			
• Viognier domaine Candie	3.50		21.50
Idéal pour l'apéritif			
• Chasselas Mouette et Choucas			26.00
De Haute Savoie, bouche délicate			
• Apremont entre lac et sommet		10.90	25.00
S'accorde avec les plats Savoyard			

Savoie - Rouge

	12.5cl	37.5cl	75cl
• Fleur de Gamay Chautagne	5.00	10.90	25.00
Equilibré entre rondeur, vivacité et fruité			
• Pinot Noir Eugène Carrel		14.00	28.00
Fruits rouges et notes Floral			
• Mondeuse d'Arbin Jean Vullien	7.00		26.00
Bouche pleine, solide et épicés			



Vin d'ailleurs

Blanc

	12.5cl	75cl
• Bourgogne Aligoté André Ducal	5.00	28.00
Vin de Kir par excellence		
• XVIII St Luc Gascogne	6.00	28.00
Vin Moelleux et fruité		

Rosé

	12.5cl	37.5cl	75cl
• Rosé Grain de Glace	4.50		26.00
• Coteaux d'Aix la Cadènière BIO	6.00		28.00
• Provence Gassier	6.00	15.00	28.00

Rouge

	12.5cl	37.5cl	75cl
• Pic st Loup AOP	5.00		25.00
• Saint Nicolas de Bourgeuil		16.00	28.00
• IGP Pays d'Oc Syrah BIO	6.50		30.00
• Chateau Chapelle la Rose		25.00	35.00
St Emilion grand cru			
• Crozes Hermitage Calunas	5.50		26.00
Côtes du Rhône			
• Mario Primo Piccini CHIANTI	6.00		31.00
• Montepulciano Cerulli			24.00

Les pichets origine France

- Rouge
- blanc
- Rosé

25 cl 6.50 - 50cl 12.50

BOISSONS

BIÈRES & COCKTAILS

• BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
MONT BLANC CRISTAL	3.50€	6.90€
MONT BLANC BLANCHE	4.50€	7.90€
MONT BLANC DE SAISON	4.50€	7.90€
PRESSION COUP DE COEUR	4.00€	7.00€

• BIÈRES BOUTEILLE

PELFORTH BRUNE FRANCE 33CL	5.00€
1664 BLONDE FRANCE 33CL	5.00€
ABBAYE DE LEFFE BLONDE BELGE 33CL	5.00€
BROOKLYN LAGER USA 33CL	5.50€
PILSNER LAGER TCHEQUE 33CL	4.00€
PIETRA AMBRÉ CORSE 33CL	5.50€
WARSTEINER PILS ALLEMANDE 33CL	6.00€
ERDINGER BLANCHE ALLEMANDE 50CL	7.00€
SELECTION DU MONT BLANC 33CL :	5.20€
VIOLETTE	
VERTE	
IPA	
BLEUE	

• COCKTAILS

SUNSHINE	7.00€
RHUM, VERMOUTH, ANANAS	
LYNCHBURG LEMONADE	7.00€
JACK DANIEL, TRIPLE SEC, CITRON	
PINK VODKA LIMONADE	7.00€
VODKA, CRANBERRY, LIMONADE	
BLUE HAWAÏEN	7.00€
MALIBU, CURACAO, ANANAS	
LE SPRITZ	7.00€
APEROL, PROSECO, EAU GAZEUSE	
SANS ALCOOL	5.00€
MÉLANGE DE JUS ET SIROP	





LES EAUX ET SANS ALCOOLS

	33cl	50cl	100cl
Vittel		3.50€	5.00€
Perrier & Fines Bulles	4.00€	3.50€	5.00€
San Pellegrino		3.50€	5.00€
Sodas 33cl et Jus de Fruits 20cl	4.00€		

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso Folliet	1.80€	Café Double Espresso	3.20€
Cappuccino	4.00€	Café Double & Lait	4.00€
Thé	3.50€	Infusion	3.50€

LE PETIT DEJEUNER

Et si vous preniez un vrai petit déjeuner le matin ?
Que vous soyez client de l'hôtel ou pas, c'est une façon très agréable de commencer votre journée !

Sucré et Salé

15.40€

Servi au restaurant La Trattoria de l'Alexander, une formule buffet à volonté,

Boissons chaudes, jus de fruits, salade de fruits, compote,
Corbeille de fruits frais, fruits secs, assortiment de pains,
Fromages de Savoie, cake, beurre, miel, confitures, viennoiseries,
Yaourts, fromage blanc, céréales, Œuf, healthy corner composé de graines et produits Bio,
Jambon cuit, découpe de volaille, saucisson, saucisses ou poitrine de porc grillée

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 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

Accueil des groupes sur réservation, renseignements et tarifs auprès
de notre service commercial.