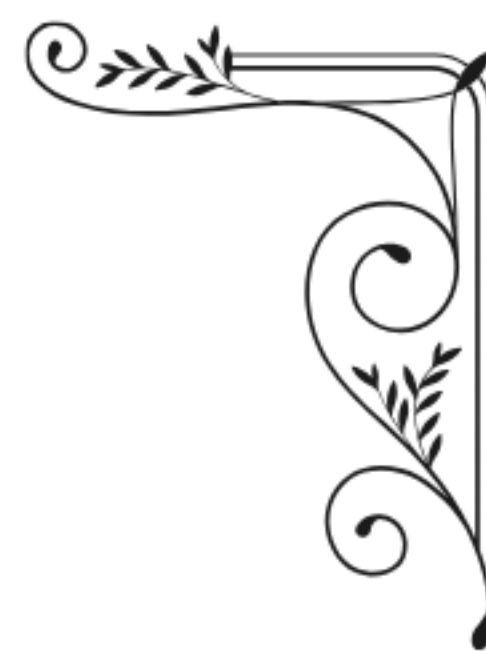
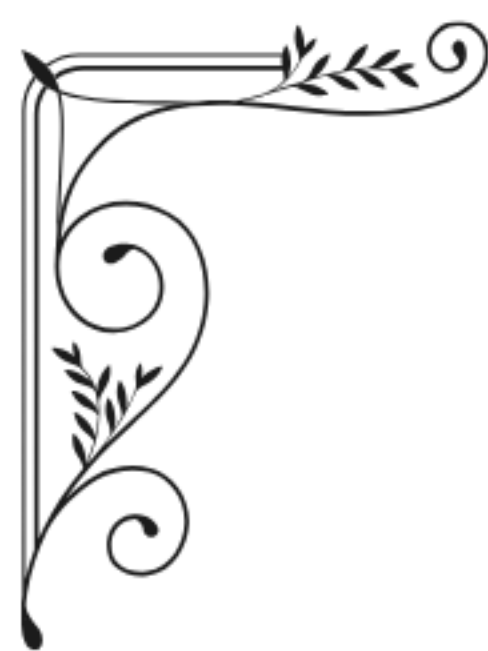




# LA CARTE DU

## Bistrot Alpin



**ASSORTIMENT CHARCUTERIE ET FROMAGE** 13

**SALADE DU BISTROT** 16  
Tomates cerises, Tomme de Savoie, lardons, croûtons, oeuf

**SOUPE DE LÉGUMES** 12  
Ingrédients selon arrivage :)

**PAVÉ DE SAUMON** 23

**TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL** 21

**BOEUF BOURGUIGNON** 19

**BURGER DU BISTROT** 20

Steak, oignons rouges, cornichons, Tomme de Savoie, sauce barbecue maison, tomate

**BLANQUETTE DE VEAU** 19

**TARTIFLETTE DU BISTROT** 19

**RISOTTO DU MOMENT\*** 27

**MAGRET DE CANARD\*** 23

**RACLETTE À LA BOUGIE\*** 25

\* SOIR UNIQUEMENT

## LES DESSERTS

**TARTELETTE AUX MYRTILLES** 8  
Confectionnée par la pâtisserie Délices de Tarentaise

**MI-CUIT AU CHOCOLAT** 9  
Coeur fondant au Nutella ®

**CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT** 9

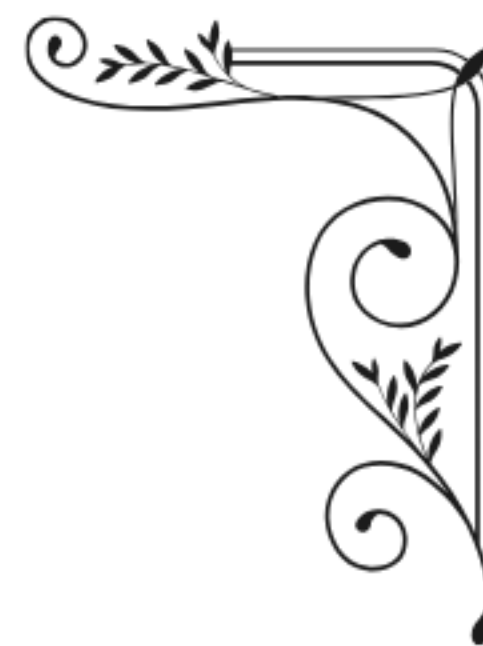
**TARTE TATIN** 9  
Et sa boule de glace

**CAFÉ OU THÉ (TRÈS) GOURMAND** 10/11

**FROMAGE BLANC** 6.5  
Coulis fruits rouges ou exotique, crème, sucre



## Bon Appétit!



# LA CARTE DU

## Bistrot Alpin



### COLD CUTS AND CHEESE ASSORTMENT

13

### SALADE DU BISTROT

Cherry tomatoes, Tomme de Savoie,  
bacon, croûtons, egg

16

### VEGETABLE SOUP

12

### SALMON STEAK

23

### TRADITIONAL BEEF TARTAR

21

### BEEF BOURGUIGNON

19

### BURGER DU BISTROT

Steak, red onions, gherkins, Tomme de  
Savoie, homemade barbecue sauce, tomato

20

### VEAL BLANQUETTE

19

### TARTIFLETTE DU BISTROT

19

### RISOTTO OF THE MOMENT\*

27

### DUCK BREAST\*

23

### RACLETTE À LA BOUGIE\*

25

\* ONLY EVENING

## DESSERTS

### BLUEBERRY TARTLET

Made by "Les Délices de Tarentaise"

8

### TARTE TATIN

With its ice cream scoop

9

### MI-CUIT AU CHOCOLAT

Nutella ® creamy heart

9

### CAFÉ OU THÉ (TRÈS) GOURMAND

10/11

### CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT

9

### FROMAGE BLANC

With exotic/red fruit coulis,  
cream or sugar

6.5



## Bon Appétit!