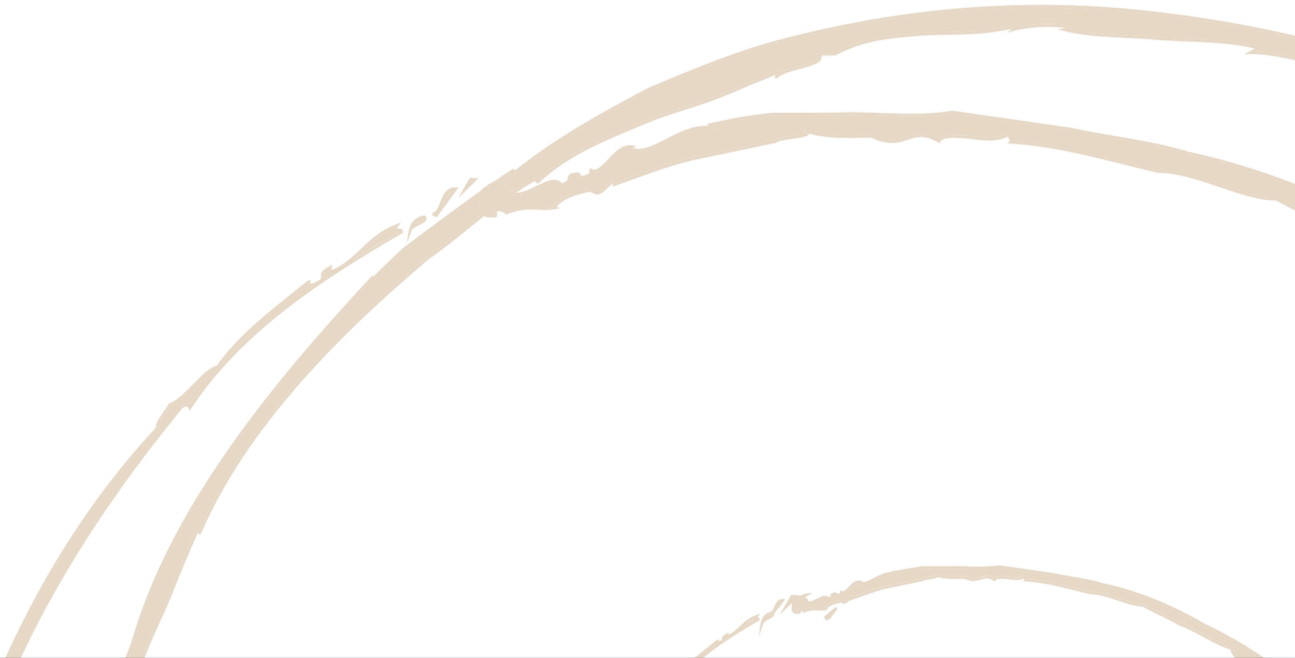


# LA TABLE

Cuisine raffinée et inventive  
*Refined and inventive cuisine*

---

19h-21h30  
*7pm-9.30pm*





# ENTREES STARTERS

## LE TATAKI • 23€

Thon mariné à la japonaise snacké, tranché finement,  
nappé d'une sauce teriyaki maison

*Tataki–Marinated tuna with homemade teriyaki sauce*



## LES TOMATES • 19€

Carpaccio de tomates anciennes au pesto maison,  
burrata di buffala, feuilles de basilic frais

*Heirloom tomato carpaccio, homemade pesto,  
burrata di buffala, fresh basil leaves*



## L'OEUF PARFAIT • 17€

Cuit à 64°, crème au Beaufort, chips de jambon de Savoie

*Egg cooked at 64°C, Beaufort cream, Savoie ham chips*



## LE GASPACHO DU JOUR • 14€

Nos suggestions du jour sont à découvrir auprès de notre équipe

*Today's gazpacho–Please ask our team for details*



# PLATS

## MAIN COURSES



### LA SALADE CESAR • 23€

Salade romaine, aiguillettes de poulet panées maison, œuf cuit à basse température, copeaux de parmesan, tomates fraîches et croûtons à l'ail

*Romaine salad, homemade breaded chicken tenders, soft-boiled egg, parmesan shavings, fresh tomatoes and garlic croutons*



### LE FILET DE BOEUF • 32€

Pommes grenailles et légumes de saison, sauce au choix : poivre ou cèpes

*Baby new potatoes, seasonal vegetables, sauce of your choice : pepper or cep mushrooms*



### L'OMBLE CHEVALIER • 28€

Pommes grenailles, herbes marines, beurre blanc aux algues, oeufs de truite

*Baby new potatoes, sea herbs, seaweed beurre blanc, trout roe*



### LE RISOTTO • 26€

Cèpes & Beaufort

*Cep mushrooms and Beaufort*



### LA PASTA DELLA NONNA • 24€

Tagliatelle maison alla carbonara : œufs, guanciale, pecorino

*Homemade tagliatelle alla carbonara: eggs, guanciale, pecorino*



### LE TOMAHAWK • 98€

(2 PERS) (2 people)

Sauce chimichurri, frites fraîches et légumes de saison

*Chimichurri sauce, homemade chips and seasonal vegetables*





# SPECIALITES

## SPECIALTIES

### LA BOITE CHAUDE DE SAVOIE • 28€

Spécialité fromagère servie avec pommes de terre,  
charcuterie de Savoie et salade verte

*Cheese specialty served with potatoes,  
Savoy charcuterie, green salad*



### LA FONDUE SAVOYARDE • 30€

(2 PERS MIN) (MIN 2 PEOPLE)

Servie avec salade verte, Margeriaz des Bauges, Beaufort AOP

*Green salad, Margeriaz des Bauges & Beaufort AOP*



### LA RACLETTE SAVOYARDE • 32€

(2 PERS MIN) (MIN 2 PEOPLE)

Au lait cru de Savoie IGP, charcuterie savoyarde,  
pommes de terre et salade verte

*Raw milk cheese, Savoy charcuterie, potatoes, greensalad*



### Supplément charcuterie • 12€

*Extra cold cuts*

Sur réservation Reservation only



# ENFANTS CHILDREN

## MENU

18€

AU CHOIX TO CHOOSE

### • PLAT DU JOUR

*Daily special*

### • STEACK HACHE

Cuit à coeur, servi  
avec frites, légumes  
ou pâtes

*Beef patty served with  
french fries, vegetables  
or pasta*



### • AIGUILLETES DE POULET PANÉES

Servies avec frites,  
légumes ou pâtes  
*Chicken tenders served  
with french fries,  
vegetables or pasta*



PLAT  
MAIN COURSE

AU CHOIX TO CHOOSE

### • DESSERT DU JOUR

*Daily dessert*

### • COMPOTE DE POMMES

*Apple compot*

### • 2 BOULES DE GLACE\*

*2 scoops of ice  
cream\**

DESSERT  
DESSERT

\*Vanille, Chocolat, Praliné, Spéculoos, Caramel beurre salé,  
Citron, Fraise, Framboise, Myrtilles

\*Vanilla, Chocolate, Praline, Spéculoos, Salted butter toffee,  
Lemon, Strawberry, Raspberry, Blueberry

AU CHOIX TO CHOOSE

### • SIROP A L'EAU

*Flavored syrup*

### • DIABOLO

*Sparkling lemonade  
with syrup*

BOISSON  
DRINK



# DESSERTS

## LE CACHEMIRE • 13€

Pâte sucrée, crémeux citron, ganache montée et chips au shiso vert,  
gel framboise, quenelle de sorbet citron

*Sweet pastry, lemon cream, whipped ganache and shiso chips,  
raspberry gel, lemon sorbet*



## LE DUO GOURMAND • 14€

Crémeux chocolat, ganache montée sobacha,  
muesli sobacha, crème glacée au chocolat

*Chocolate cream, whipped sobacha ganache,  
sobacha muesli, chocolate ice cream*



## LE MILLEFEUILLE • 12€

Feuilletage caramélisé, crème légère vanille,  
caramel beurre salé, glace caramel beurre salé

*Caramelized puff pastry, light vanilla cream,  
salted butter caramel, caramel ice cream*



## LES DELICES DE SAISON • 12€

Assiette de fruits du moment

*Fruit platter of the moment*

## LE CAFE GOURMAND • 12€

Nos suggestions du jour sont à découvrir auprès de notre équipe

*Our suggestions of the day are available from our team*



# ALLERGENES ALLERGENS



Gluten  
*Gluten*



Crustacés  
*Crustaceans*



Oeufs  
*Eggs*



Poissons  
*Fishes*



Arachides  
*Peanuts*



Soja  
*Soya*



Lait  
*Lactose*



Fruits à coques  
*Nuts*



Céleri  
*Celery*



Moutarde  
*Mustard*



Sésame  
*Sesame*



Sulfites  
*Sulphites*



Lupin  
*Lupin*



Mollusques  
*Molluscq*



# ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE

LA ROSIERE 1850

# LA CAVE





# LES BULLES SPARKLING

— 75CL

## CHAMPAGNE

- AOC MALHERME Elégance Blanc de Blancs 59€
- AOC RÉMY MASSIN «Tradition» Blanc de Noirs 62€
- AOC FREREJEAN FRÈRES Blanc de Blancs 1<sup>ER</sup> Cru 165€
- AOC MOËT & CHANDON Brut Impérial 105€
- AOC MOËT & CHANDON Brut Impérial 150CL 205€
- AOC MOËT & CHANDON Rosé 125€
- AOC VEUVE CLIQUOT Rosé Impérial 135€

## PROSECCO

- DOC TENUTE ARNACES Brut BIO 28€
- DOC ASTORIA Rosé 32€

## CREMANT

- AOC J. CAVAILLÉ Crémant de Savoie 30€



# LES VINS BLANCS

## WHITE WINES

— 75CL

### SAVOIE

- AOP ROUSSETTE DE SAVOIE J. Cavaillé / Terre de Famille 27€  
Les Roches Dorées - 2023
- AOP CHIGNIN-BERGERON Domaine Pascal et Benjamin Ravier - 2023 36€

### ALSACE

- AOP EDELZWICKER Cave de Beblenheim - 2022 30€
- AOP GEWÜRZTRAMINER Cave de Beblenheim - 2022 32€

### BOURGOGNE

- AOP MÂCON-VILLAGES Antonin Point - 2023 37€
- AOP SAINT-VÉRAN Antonin Point - 2023 49€
- AOP CHABLIS Domaine de Charmoy - 2023 52€
- AOP GIVRY Domaine Michel Sarrazin / Les Grognots - 2023 67€
- AOP CHASSAGNE-MONTRACHET Domaine Bertrand Bachelet - 2023 146€
- AOP MEURSAULT Domaine Denis Carré / Les Tillels - 2021 190€

### JURA

- AOP VIN JAUNE ARBOIS Fruitière Vinicole - Château Béthanie - 2011 62 CL 84€

### LANGUEDOC

- IGP PAYS D'HÉRAULT Moulin de Gassac / Faune - 2021 29€
- IGP PAYS D'OC OE Le Chardonnay BIO - 2022 32€





## SUD OUET

- IGP CÔTES-DE-GASCOGNE Domaine Laffitte / Doux Petit Gascoun - 2023 23€

## BORDEAUX

- AOP SAUTERNES Château d'Arche / Perle d'Arche - 2022 72€

## RHONE

- AOP CÔTES DU RHÔNE JL Colombo / Les Abeilles - 2023 26€
- AOP CROZES-HERMITAGE Cave de Clairmont / Les Palais - 2023 42€
- AOP SAINT PERAY Domaine Durand - 2022 58€
- AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Jacumin / La Chaise des Papes - 2023 105€

## LOIRE

- AOP SANCERRE Domaine des Tayaux - 2023 39€
- AOP POUILLY FUMÉ Domaine Blanchet / Calcite - 2023 42€

## ITALIE

- DOC DELLE VENEZIE TENUTE ARNACES Pinot Grigio BIO - 2023 26€
- IGT VERONA IGT Domini Veneti / Garganega - 2023 28€
- AOP VALLÉE D'AOSTE AOP Les Crêtes / Petite Arvine - 2022 48€
- DOCG MOSCATO D'ASTI Maison Toso (effervescent) - 2022 38€



# LES VINS ROSES

## ROSE WINES

— 75CL

### PROVENCE

- AOP CÔTES-DE-PROVENCE Château Roubine / La Vie en Rose BIO - 2023 36€
- AOP CÔTES-DE-PROVENCE Minuty Prestige - 2024 46€
- AOP CÔTES-DE-PROVENCE Minuty Prestige - 2024 150 CL 85€

### LANGUEDOC

- IGP PUECH-HAUT Argali / Tête De Bélier - 2023 38€



# LES VINS ROUGES

## RED WINES

— 75CL

### SAVOIE

- AOP PINOT NOIR J. Cavaillé / «Cep Noir» Vieilles Vignes - 2023 27€
- AOP MONDEUSE ARBIN J. Cavaillé / Les Chemins de Lourdens - 2022 46€

### BEAUJOLAIS

- AOC MOULIN-À-VENT Domaine du Granit - 2022 39€

### RHONE

- AOP CÔTES DU RHÔNE JL Colombo / Les Abeilles - 2022 29€
- AOP CROZES-HERMITAGE Cave de Clairmont / Les Palais - 2023 38€
- AOC VACQUEYRAS Domaine du Colombier - 2023 42€
- AOP SAINT-JOSEPH BIO Domaine Jaboulet / Le Grand Pompée BIO - 2022 67€
- AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Juliette Avril - 2022 75€
- AOP CROZES-HERMITAGE Domaine des Remizieres / Cuvée Particulière - 2023 150CL 76€
- AOP CORNAS Domaine Durand / Empreintes - 2022 97€
- AOP HERMITAGE Paul Jaboulet / La Petite Chapelle - 2014 185€

### LOIRE

- AOC SAUMUR CHAMPIGNY Clos des Morains - 2022 29€
- AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL Bougrier / «Les Cailloux» - 2022 34€
- AOP SANCERRE Domaine des Tayaux - 2023 42€



## BORDEAUX

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| • AOC BORDEAUX Dourthe N°1 - 2021                                        | 34€  |
| • AOC GRAVES Dourthe N°1 - 2018                                          | 36€  |
| • AOC PESSAC LÉOGNAN Château La Garde / Les Terrasses de La Garde - 2020 | 45€  |
| • AOP HAUT MÉDOC Château Belgrave / Diane de Belgrave - 2016             | 52€  |
| • AOC GRAVES Château de Navarro - 2016 <b>150 CL</b>                     | 62€  |
| • AOC MARGAUX Château Les Barraillots / Cru Artisan - 2021               | 62€  |
| • AOC PESSAC LEOGNAN Les Hauts de Smith - 2018                           | 82€  |
| • AOC SAINT EMILION Grand Cru Château Cantenac - 2015                    | 89€  |
| • AOC POMEROL Château Valois - 2019                                      | 92€  |
| • AOC SAINT JULIEN Château Talbot / Connetable Talbot - 2021             | 109€ |
| • AOC MOULIS EN MÉDOC Château Poujeaux - 2015                            | 139€ |
| • AOC SAINT ESTÈPHE Château Haut Marbuzet - 2015                         | 142€ |
| • AOC SAINT ESTÈPHE Château Clos d'Estournel / Les Pagodes de Cos - 2014 | 165€ |

## BOURGOGNE

|                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| • AOC PINOT NOIR Domaine Antoine Reniaume - 2023                       | 38€  |
| • AOC MERCUREY Domaine Narjoux Normand - 2022                          | 54€  |
| • AOC GIVRY Domaine Sarrazin / Sous la Roche - 2023                    | 59€  |
| • AOC HAUTES-CÔTES DE BEAUNE Domaine Denis Carré / La Perriere - 2022  | 65€  |
| • AOC NUITS-SAINT-GEORGES Domaine Ambroise - 2017                      | 112€ |
| • AOC GEVREY CHAMBERTIN Domaine Heresztyn-Mazzini «Les Jouises» - 2021 | 192€ |

## LANGUEDOC

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| • IGP PAYS D'OC Amstramgram Calmel et Joseph / L'Epicurius - 2023 | 26€ |
| • AOC FAUGÈRES Château Fardel-Laurens BIO - 2020                  | 29€ |
| • IGP CÔTES CATALANES OE Le Grenache Noir BIO - 2022              | 32€ |
| • AOC PIC SAINT-LOUP Black Wolf BIO - 2023                        | 42€ |
| • AOC MAURY Mas Amiel Vintage BIO - 2020                          | 77€ |

## ITALIE

|                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| • IGT ROSSO VENETO Domini Veneti Cantina Di Negrar / Appassimento - 2023 | 29€ |
| • IGT PUGLIA San Marzano Primitivo - 2023                                | 31€ |
| • DOC VALLÉE D'AOSTE Les Crêtes - 2023                                   | 36€ |



# LE BAR



# APERITIFS 12CL

|                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|
| • COUPE DE CHAMPAGNE                                                         | 12€ |
| <i>Glass of Champagne</i>                                                    |     |
| • COUPE DE PROSECCO                                                          | 7€  |
| <i>Glass of Prosecco</i>                                                     |     |
| • KIR VIN BLANC (CASSIS, MURE, MYRTILLE, PECHE)                              | 7€  |
| <i>Kir white wine (BLACKCURRANT, BLACKBERRY, BLUEBERRY, PEACH)</i>           |     |
| • KIR ROYAL AU CHAMPAGNE (CASSIS, MURE, MYRTILLE, PECHE)                     | 13€ |
| <i>Royal kir with Champagne (BLACKCURRANT, BLACKBERRY, BLUEBERRY, PEACH)</i> |     |
| • RICARD / PASTIS 2CL                                                        | 4€  |
| • SUZE 5CL                                                                   | 5€  |
| • VERMOUTH ROUGE/BLANC 6CL                                                   | 6€  |
| <i>Red or white Vermouth</i>                                                 |     |

# BIERES PRESSIONS DRAFT BEERS

|                                     | 25CL | 50CL |
|-------------------------------------|------|------|
| • TIGRE BOCK, LA BLONDE 5°5         | 5€   | 9€   |
| • BROOKLYN DEFENDER, L'IPA 6°       | 5€   | 9€   |
| • GALIBIER AVALANCHE, LA BLANCHE 5° | 5€   | 9€   |
| • PAIX DIEU, LA TRIPLE 5°           | 7€   | 11€  |
| • PANACHE                           | 4€   | 6€   |
| • MONACO                            | 4.5€ | 8€   |
| Supplément Picon <i>Extra Picon</i> | 2€   |      |
| Supplément sirop <i>Extra syrup</i> | 0.5€ |      |



# BIERES LOCALES

## LOCAL BEERS

- **BRASSERIE MONT BLANC 33CL**

7€



- LA BLONDE 5,8% vol.  
Riche et fruitée, notes de céréales et de réglisse  
*Rich and fruity, notes of cereals and liquorice*



- LA ROUSSE 6,5% vol.  
Savoureuse, notes de malt et de caramel  
*Tasty, notes of malt and caramel*

- LA BLANCHE 4,7% vol.  
Rafraîchissante et acidulée, notes d'épices et d'agrumes  
*Refreshing and zesty, notes of spices and citrus fruits*



- LA VERTE 5,9% vol.  
Aromatisée au génépi, notes herbacées et acidulées  
*Flavored with génépi, herbaceous and zesty notes*



- LA BLEUE 5,8% vol.  
Fine et légère, notes sucrées de myrtille  
*(blueberry) 5.8% vol. Fine and light, sweet notes of blueberry*



- LA VIOLETTE 4,7% vol.  
Aromatique, notes florales fruitées et acidulées  
*Aromatic, fruity and zesty floral notes*

- **BIERE DU MOMENT 33CL**

8€

- **BIERE SANS ALCOOL ALCOHOL FREE 33CL**

7€

- VANDESTREEK PLAYGROUND IPA 0%  
India Pale Ale sans alcool, riche en saveurs et houblonnée  
*India Pale Ale without alcohol, rich in flavour and hopped.*



# COCKTAILS

---

- **LA FONTE DES NEIGES** 13€  
Rhum ambré, sirop de vanille maison, jus d'ananas, jus de citron vert, lait clarifié, jus de citron vert, clarifié au lait  
*Amber rum, homemade vanilla syrup, pineapple juice, lime juice, clear milk*
- **LE JARDIN SECRET** 13€  
Gin infusé aux agrumes, basilic, concombre, sirop de baies roses maison, jus de citron jaune, tonic  
*Citrus-infused gin, basil, cucumber, homemade pink peppercorn syrup, lemon juice, tonic*
- **LE FRUIT DEFENDU** 12€  
Vodka infusée à la vanille, liqueur de passion, sirop de vanille, jus d'ananas, purée de passion, prosecco  
*Vanilla-infused vodka, passion fruit liqueur and purée, pineapple juice, homemade vanilla syrup, prosecco*
- **LE GRAIN DE VELOURS** 12€  
Vodka infusée à la vanille, sirop de vanille & tonka, liqueur de café, espresso  
*Vanilla-infused vodka, vanilla & tonka syrup, coffee liqueur, espresso*
- **LA ROSEE D'ETE** 13€  
Gin, sirop de framboise, liqueur de litchi, jus de citron jaune, blanc d'oeuf, bitter lavande  
*Gin, raspberry syrup, lychee liqueur, lemon juice, egg white, lavender bitters*
- **LE PASSIONNE** 13€  
Rhum ambré, sirop d'épices, jus de citron vert, purée de passion, liqueur de noisette  
*Amber rum, spiced syrup, lime juice, passion fruit purée, hazelnut liqueur*
- **L'IRIS** 13€  
Gin Bombay Sapphire, Italicus, Saint Germain, sirop de violette & cassis, jus de citron jaune, thé vert jasmin  
*Bombay Sapphire gin, Italicus, Saint Germain, violet & blackcurrant syrup, lemon juice, jasmine green tea*





# MOCKTAILS

- **LA PISTE ROUGE** 8€  
Thé Earl Grey, infusion de fleurs d'hibiscus, purée de fruits rouges  
*Earl Grey tea, hibiscus flower infusion, red fruit purée*
- **LE FARNIENTE SWIZZLE** 8€  
Fraises et concombre frais, jus de citron, jus d'ananas, sirop de vanille, eau pétillante  
*Fresh strawberries and cucumber, lemon juice, pineapple juice, vanilla syrup, sparkling water*
- **LE MANGORA** 8€  
Jus d'orange, jus de mangue, sirop de miel pimenté  
*Orange juice, mango juice, spicy honey syrup*
- **LA MADELEINE** 8€  
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de vanille, sirop d'orgeat  
*Orange juice, pineapple juice, vanilla syrup, orgeat syrup*
- **LE BISSAP** 8€  
Infusion de fleurs d'hibiscus et de menthe, sucrée et vanillée  
*Hibiscus and mint infusion, sweetened and vanilla-flavored*
- **LE VIRGIN HUGO** 8€  
Sirop de fleur de sureau, prosecco sans alcool, eau pétillante  
*Elderflower syrup, non-alcoholic prosecco, sparkling water*

*Pour toute création personnalisée, n'hésitez pas à solliciter nos Bartenders.  
For any customised cocktail, don't hesitate to ask our Bartenders.*



# SPRITZ

- **LE CLASSIQUE** 9€  
Aperol, Prosecco, eau pétillante  
*Aperol, Prosecco, sparkling water*
- **LE UNICORN** 12€  
Liqueur Saint Germain infusée aux fleurs bleues de pois papillon,  
paillettes dorées, Prosecco  
*Blue pea flower-infused elderflower liqueur, golden glitter, Prosecco*
- **LE CITRON** 10€  
Limoncello, Prosecco, eau pétillante  
*Limoncello, Prosecco, sparkling water*

# MOJITOS

- **LE CLASSIQUE** 9€  
Rhum Havana 3 ans, citron vert, eau pétillante, menthe fraîche, sucre de canne  
*Havana 3-year rum, lime, sparkling water, fresh mint, cane sugar*
- **L HIBISCUS** 10€  
Rhum Havana 3 ans, jus de citron vert, jus d'hibiscus,  
sucre de canne, eau pétillante, menthe fraîche  
*Havana 3-year rum, lime juice, hibiscus juice, cane sugar, sparkling water, fresh mint*
- **LE PASSION** 10€  
Rhum Havana 3 ans, jus de citron vert, purée de passion,  
sucre de canne, eau pétillante, menthe fraîche  
*Havana 3-year rum, lime juice, passion fruit purée, cane sugar, sparkling water, fresh mint*



# LATTE FRAPPES MAISON

NEW

- LAIT D'AMANDE GRILLE, ESPRESSO, SIROP CARAMEL AU BEURRE SALE 7€  
*Toasted almond milk, espresso, butterscotch syrup*
  - LAIT D'AVOINE, SAUCE CHOCOLAT BLANC, COULIS VANILLE TONKA 7€  
*Oat milk, white chocolate sauce, tonka vanilla coulis*
  - LAIT D'AVOINE, THE VERT MATCHA, COULIS DE FRAISE 7€  
*Oat milk, matcha green tea, strawberry coulis*
- Supplément crème fouettée 1€  
*Extra whipped cream*

## SOFTS

- COCA COLA 33CL 5€
- COCA COLA ZERO 33CL 5€
- FANTA 25CL 4.5€
- SPRITE 25CL 4.5€
- FUZE TEA 25CL 4.5€
- ORANGINA 25CL 4.5€
- SCHWEPPES TONIC 25CL 4.5€
- SCHWEPPES AGRUMES 25CL 4.5€
- SIROP A L'EAU\* Water with syrup 25CL 3€
- DIABOLO\* Lemonade with syrup 25CL 4€

\* Grenadine, cassis, menthe, kiwi, pêche, citron, orgeat, fraise, cerise, sureau, framboise  
*Grenadine, blackcurrant, mint, kiwi, peach, lemon, orgeat, strawberry, cherry, elderflower, raspberry*

# JUS DE FRUITS 25CL

## JUICES

|                     |      |
|---------------------|------|
| • ORANGE            | 4.5€ |
| • POMME Apple       | 4.5€ |
| • ANANAS Pineapple  | 4.5€ |
| • MANGUE Mango      | 4.5€ |
| • FRAISE Strawberry | 4.5€ |
| • TOMATE Tomato     | 4.5€ |

## EAUX

### EAUX MINERALES PLATES STILL WATER

|               |      |
|---------------|------|
| • VITTEL 50CL | 4.5€ |
| • VITTEL 1L   | 7€   |

### EAUX MINERALES GAZEUSES SPARKLING WATER

|                       |      |
|-----------------------|------|
| • SAN PELLEGRINO 50CL | 4.5€ |
| • SAN PELLEGRINO 1L   | 7€   |
| • PERRIER 33CL        | 4.5€ |



## BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS



|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| • ESPRESSO                               | 2.5€ |
| • DOUBLE ESPRESSO                        | 4€   |
| • DECA                                   | 2.5€ |
| • CAFE ALLONGE <i>Americano</i>          | 3.5€ |
| • NOISETTE <i>Coffee with milk</i>       | 3€   |
| • GRAND CREME   CAFE LATTE               | 4.5€ |
| • CAPPUCCINO                             | 5€   |
| • CHOCOLAT CHAUD <i>Hot chocolate</i>    | 4.5€ |
| • THE   INFUSIONS <i>Tea   Infusions</i> | 4.5€ |

## CAFES DIGESTIFS

### COFFEE WITH ALCOHOL



|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| IRISH COFFEE (WHISKY 2CL)                        | 11€ |
| FRENCH COFFEE (COGNAC 2CL)                       | 11€ |
| MOUNTAIN COFFEE (GENEPI OU CHARTREUSE VERTE 2CL) | 11€ |
| ITALIAN COFFEE (AMARETTO 2CL)                    | 11€ |





ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE

LA ROSIERE 1850

# ROOM SERVICE

Contact restaurant : 600

Supplément room service de 5€ par commande  
5€ extra fees for each room service order

# ENTREES

## STARTERS



### LE TATAKI • 23€

Thon mariné à la japonaise snacké, tranché finement,  
nappé d'une sauce teriyaki maison  
*Tataki—Marinated tuna with homemade teriyaki sauce*



### LES TOMATES • 19€



Carpaccio de tomates anciennes au pesto maison,  
burrata di buffala, feuilles de basilic frais  
*Heirloom tomato carpaccio, homemade pesto,  
burrata di buffala, fresh basil leaves*



### LE GASPACHO DU JOUR • 14€



Nos suggestions du jour sont à découvrir  
auprès de notre équipe  
*Today's gazpacho—Please ask our team for details*





# PLATS

## MAIN COURSES

### LA SALADE CESAR • 23€

Salade romaine, aiguillettes de poulet panées maison, œuf cuit à basse température, copeaux de parmesan, tomates fraîches et croûtons à l'ail

*Romaine salad, homemade breaded chicken tenders, soft-boiled egg, parmesan shavings, fresh tomatoes and garlic croutons*



### LE FILET DE BOEUF • 32€

Pommes grenailles et légumes de saison, sauce au choix : poivre ou cèpes

*Baby new potatoes, seasonal vegetables, sauce of your choice: pepper or cep mushrooms*



### LE RISOTTO • 26€

Cèpes & Beaufort

*Cep mushrooms and Beaufort*



### LA PASTA DELLA NONNA • 24€

*Tagliatelle maison alla carbonara : œufs, guanciale, pecorino*  
*Homemade tagliatelle alla carbonara: eggs, guanciale, pecorino*



### LA BOITE CHAUDE DE SAVOIE • 28€

Spécialité fromagère servie avec pommes de terre, charcuterie de Savoie et salade verte

*Cheese specialty served with potatoes, Savoie charcuterie, green salad*



# ENFANTS

## CHILDREN

---

### STEACK HACHE • 12€

Cuit à coeur, servi avec frites, légumes ou pâtes  
*Beef patty served with french fries, pasta or vegetables*



### AIGUILLETES DE POULET PANÉES • 12€

Servies avec frites, légumes ou pâtes  
*Chicken tenders served with french fries, vegetables or pasta*



---

### MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON • 6€

*Homemade chocolate mousse*



### COMPOTE DE POMMES • 6€

*Apple compot*

### DESSERT DU JOUR • 6€

*Dessert of the day*



# A PARTAGER TO SHARE

---

## LA MONTAGNARDE • 26€

Jambon cru de Savoie, saucisson, jambon blanc truffé,  
terrinerie de Savoie, mortadella

*Savoy ham, sausage, truffled white ham,  
Savoy terrine, mortadella*



## LA SAVOYARDE • 23€



Abondance, Margeriaz, bleu des Bauges,  
tommette de chèvre, Reblochon

*Abondance, Margeriaz, Bauges blue cheese, goat cheese tomme, Reblochon*



## LA VEGETARIENNE • 21€



Assortiment d'amuses-bouche, de tartines et de fromages

*Selection of snacks, spreads and cheeses*



## LA GOURMANDE • 25€

Jambon cru de Savoie, saucisson, jambon blanc truffé, terrine de Savoie,  
Abondance, bleu des Bauges, tommette de chèvre, Reblochon

*Savoy ham, sausage, truffled white ham, Savoy terrine, Abondance, Bauges  
blue cheese, goat cheese tomme, Reblochon*



# DESSERTS

## LE TIRAMISU DELLA CASA • 11€



## LES DELICES DE SAISON • 12€

Assiette de fruits du moment

*Fruit platter of the moment*



## LE MI-CUIT AU CHOCOLAT • 12€

Crème anglaise à la tonka

*Chocolate Mi-cuit, tonka bean custard*



## DESSERT DU JOUR • 12€

Nos suggestions du jour sont

à découvrir auprès de notre équipe

*Dessert of the day- Ask our team for  
our suggestions of the day*



## ALLERGENES ALLERGENS



Gluten  
Gluten



Crustacés  
Crustaceans



Oeufs  
Eggs



Poissons  
Fishes



Arachides  
Peanuts



Soja  
Soya



Lait  
Lactose



Fruits à coques  
Nuts



Céleri  
Celery



Moutarde  
Mustard



Sésame  
Sesame



Sulfites  
Sulphites



Lupin  
Lupin



Mollusques  
Molluscs



# LES BULLES SPARKLING

— 75CL

## CHAMPAGNE

- AOC MALHERME Elégance Blanc de Blancs 59€
- AOC RÉMY MASSIN «Tradition» Blanc de Noirs 62€
- AOC FREREJEAN FRÈRES Blanc de Blancs 1<sup>ER</sup> Cru 165€
- AOC MOËT & CHANDON Brut Impérial 105€
- AOC MOËT & CHANDON Brut Impérial 150CL 205€
- AOC MOËT & CHANDON Rosé 125€
- AOC VEUVE CLIQUOT Rosé Impérial 135€

## PROSECCO

- DOC TENUTE ARNACES Brut BIO 28€
- DOC ASTORIA Rosé 32€

## CREMANT

- AOC J. CAVAILLÉ Crémant de Savoie 30€



# LES VINS BLANCS

## WHITE WINES

— 75CL

### SAVOIE

- AOP ROUSSETTE DE SAVOIE J. Cavaillé / Terre de Famille  
Les Roches Dorées - 2023 27€
- AOP CHIGNIN-BERGERON Domaine Pascal et Benjamin Ravier - 2023 36€

### ALSACE

- AOP EDELZWICKER Cave de Beblenheim - 2022 30€
- AOP GEWÜRZTRAMINER Cave de Beblenheim - 2022 32€

### BOURGOGNE

- AOP MÂCON-VILLAGES Antonin Point - 2023 37€
- AOP SAINT-VÉRAN Antonin Point - 2023 49€
- AOP CHABLIS Domaine de Charmoy - 2023 52€
- AOP GIVRY Domaine Michel Sarrazin / Les Grognots - 2023 67€
- AOP CHASSAGNE-MONTRACHET Domaine Bernard Bachelet - 2023 146€
- AOP MEURSAULT Domaine Denis Carré / Les Tillets - 2021 190€

### JURA

- AOP VIN JAUNE ARBOIS Fruitière Vinicole - Château Béthanie - 2011 62 CL 84€

### LANGUEDOC

- IGP PAYS D'HÉRAULT Moulin de Gassac / Faune - 2021 29€
- IGP PAYS D'OC OE Le Chardonnay BIO - 2022 32€



## SUD OUEST

- IGP CÔTES-DE GASCOGNE Domaine Laffitte / Doux Petit Gascon - 2023 23€

## BORDEAUX

- AOP SAUTERNES Château d'Arche / Perle d'Arche - 2022 72€

## RHONE

- AOP CÔTES DU RHÔNE JL Colombo / Les Abeilles - 2023 26€
- AOP CROZES-HERMITAGE Cave de Clairmont / Les Palais - 2023 42€
- AOP SAINT PERAY Domaine Durand - 2022 58€
- AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Jacumin / La Chaise des Papes - 2023 105€

## LOIRE

- AOP SANCERRE Domaine des Tayaux - 2023 39€
- AOP POUILLY FUMÉ Domaine Blanchet / Calcite - 2023 42€

## ITALIE

- DOC DELLE VENEZIE TENUTE ARNACES Pinot Grigio BIO - 2023 26€
- IGT VERONA IGT Domini Veneti / Garganega - 2023 28€
- AOP VALLÉE D'AOSTE AOP Les Crêtes / Petite Arvine - 2022 48€
- DOCG MOSCATO D'ASTI Maison Toso (effervescent) - 2022 38€



# LES VINS ROSES

## ROSE WINES

— 75CL

### PROVENCE

- AOP CÔTES-DE-PROVENCE Château Roubine / La Vie en Rose BIO - 2023 36€
- AOP CÔTES-DE-PROVENCE Minuty Prestige - 2024 46€
- AOP CÔTES-DE-PROVENCE Minuty Prestige - 2024 150 CL 85€

### LANGUEDOC

- IGP PUECH-HAUT Argali / Tête De Bélier - 2023 38€





# LES VINS ROUGES

## RED WINES

— 75CL

### SAVOIE

- AOP PINOT NOIR J. Cavaillé / «Cep Noir» Vieilles Vignes - 2023 27€
- AOP MONDEUSE ARBIN J. Cavaillé / Les Chemins de Lourdens - 2022 46€

### BEAUJOLAIS

- AOC MOULIN-À-VENT Domaine du Granit - 2022 39€

### RHONE

- AOP CÔTES DU RHÔNE JL Colombo / Les Abeilles - 2022 29€
- AOP CROZES-HERMITAGE Cave de Clairmont / Les Palais - 2023 38€
- AOP VACQUEYRAS Domaine du Colombier - 2023 42€
- AOP SAINT-JOSEPH BIO Domaine Jaboulet / Le Grand Pompée BIO - 2022 67€
- AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Juliette Avril - 2022 75€
- AOP CROZES-HERMITAGE Domaine des Remizieres / Cuvée Particulière - 2013 150CL 76€
- AOP CORNAS Domaine Durand / Empreintes - 2022 97€
- AOP HERMITAGE Paul Jaboulet / La Petite Chapelle - 2014 185€

### LOIRE

- AOC SAUMUR CHAMPIGNY Clos des Morains - 2022 29€
- AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL Bougrier / Les Cailloux - 2022 34€
- AOP SANCERRE Domaine des Tayaux - 2023 42€



## BORDEAUX

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| • AOC BORDEAUX Dourthe N°1 - 2021                                        | 34€  |
| • AOC GRAVES Dourthe N°1 - 2018                                          | 36€  |
| • AOC PESSAC LÉOGNAN Château La Garde / Les Terrasses de La Garde - 2020 | 45€  |
| • AOP HAUT MÉDOC Château Belgrave / Diane de Belgrave (2nd vin) - 2016   | 52€  |
| • AOC GRAVES Château de Navarre - 2016 <b>150 CL</b>                     | 62€  |
| • AOC MARGAUX Château Les Barraillots / Cru Artisan - 2021               | 62€  |
| • AOC PESSAC LEOGNAN Les Hauts de Smith - 2018                           | 82€  |
| • AOC SAINT EMILION Grand Cru Château Cantenac - 2015                    | 89€  |
| • AOC POMEROL Château Valois - 2019                                      | 92€  |
| • AOC SAINT JULIEN Château Talbot / Connetable Talbot - 2021             | 109€ |
| • AOC MOULIS EN MÉDOC Château Poujeaux - 2015                            | 139€ |
| • AOC SAINT ESTÈPHE Château Haut Marbuzet - 2015                         | 142€ |
| • AOC SAINT ESTÈPHE Château Clos d'Estournel / Les Pagodes de Cos - 2014 | 165€ |

## BOURGOGNE

|                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|
| • AOC PINOT NOIR Domaine Antoine Reniaume - 2023                      | 38€  |
| • AOC MERCUREY Domaine Narjoux Normand - 2022                         | 54€  |
| • AOC GIVRY Domaine Sarrazin / Sous la Roche - 2023                   | 59€  |
| • AOC HAUTES-CÔTES DE BEAUNE Domaine Denis Carré / La Perriere - 2022 | 65€  |
| • AOC NUITS-SAINT-GEORGES Domaine Ambroise - 2017                     | 112€ |
| • AOC GEVREY CHAMBERTIN Domaine Heresztyn-Mazzini Les Jouises - 2021  | 192€ |

## LANGUEDOC

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| • IGP PAYS D'OC Amstramgram Calmel et Joseph / L'Epicurius - 2023 | 26€ |
| • AOC FAUGÈRES Château Fardel-Laurens BIO - 2020                  | 29€ |
| • IGP CÔTE CATALANES OÉ Le Grenache Noir - 2022                   | 32€ |
| • AOC PIC SAINT-LOUP Black Wolf BIO - 2023                        | 42€ |
| • AOC MAURY Mas Amiel Vintage BIO - 2020                          | 77€ |

## ITALIE

|                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| • IGT ROSSO VENETO Domini Veneti Cantina Di Negrar / Appassimento - 2023 | 29€ |
| • IGT PUGLIA San Marzano Primitivo Puglia - 2023                         | 31€ |
| • DOC VALLÉE D'AOSTE Les Crêtes - 2023                                   | 36€ |



# SOFTS

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| • Coca Cola 33CL                       | 5€   |
| • Coca Cola Zero 33CL                  | 5€   |
| • Fanta 25CL                           | 4.5€ |
| • Sprite 25CL                          | 4.5€ |
| • Fuze Tea 25CL                        | 4.5€ |
| • Orangina 25CL                        | 4.5€ |
| • Schweppes Tonic 25CL                 | 4.5€ |
| • Schweppes Agrumes 25CL               | 4.5€ |
| • Sirop à l'eau* Water with syrup 25CL | 3€   |
| • Diabolo* Lemonade with syrup 25CL    | 4€   |

\* Grenadine, cassis, menthe, kiwi, pêche, citron, orgeat, fraise, cerise, sureau, framboise Grenadine, blackcurrant, mint, kiwi, peach, lemon, orgeat, strawberry, cherry, elderflower, raspberry

# JUS DE FRUITS

## JUICES

25CL

|                     |      |
|---------------------|------|
| • Orange            | 4.5€ |
| • Pomme             | 4.5€ |
| • Ananas Pineapple  | 4.5€ |
| • Mangue Mango      | 4.5€ |
| • Fraise Strawberry | 4.5€ |
| • Tomate Tomato     | 4.5€ |

# Eaux

## WATER

### EAUX MINERALES PLATES STILL WATER

|               |      |
|---------------|------|
| • Vittel 50CL | 4.5€ |
| • Vittel 1L   | 7€   |

### EAUX MINERALES GAZEUSES SPARKLING WATER

|                       |      |
|-----------------------|------|
| • San Pellegrino 50CL | 4.5€ |
| • San Pellegrino 1L   | 7€   |
| • Perrier 33CL        | 4.5€ |

