



*By alpeen hôtel*

*NOS RECETTES SONT 100% MAISON,  
CONFECTIONNÉES AVEC SOIN ET PASSION*

**SERVI PAR NOTRE CHEF ET SON ÉQUIPE**

de 12h à 14h & de 19h à 21h

RESTAURANT - BAR - HÔTEL  
210 RUE DES FONTANETTES, 73440 LES MÉNUIRES  
ALPEENHOTEL.COM - 04 65 84 14 07

# Menu

## ENTRÉES *Starters*

### TERRINE DE COCHON MAISON \*

*Aux baies de genièvre, chutney aux myrtilles*

*HOMEMADE PORK TERRINE WITH JUNIPER BERRIES, BLUEBERRY CHUTNEY*

12 €

### SOUPE À L'OIGNON \*

*Et à la bière, tartine grillée aux oignons caramélisés et fromage fondu*

*ONION AND BEER SOUP, GRILLED TARTINE WITH CARAMELIZED ONIONS AND MELTED CHEESE*

13 €

### TATAKI DE BOEUF AU SATÉ \*

*Marinées aux épices indonésiennes, sauce fruit de la passion,*

*pickles d'oignons rouge*

*THIN SLICES OF BEEF MARINATED IN INDONESIAN SPICES, PASSION FRUIT SAUCE AND PICKLED RED ONIONS*

14 €

### OEUF PARFAIT, COMTÉ ET PLEUROTÉS PERSILLÉES

*OEUF PARFAIT, COMTÉ CHEESE AND PARSLEYED OYSTER MUSHROOMS*

14 €

### SALADE CÉSAR \*

*Laitue iceberg, filet de poulet pané, crouton, oeuf,*

*parmesan et sauce césar*

*ICEBERG LETTUCE, BREADED CHICKEN FILLET, CROUTON, EGG, PARMESAN AND CAESAR SAUCE*

12 € / 20 €

# PLATS

## *Mains course*

### TARTIFLETTE \*

*Reblochon, lardons, crème, oignons et pommes de terre*  
*REBLOCHON CHEESE, LARDONS, CREAM, ONIONS AND POTATOES*

21€

### ROESTI DE COURGE \*

*Roesti de courge, crème au comté et pleurotes persillées et*  
*échalotes au vinaigre*  
*ROESTI OF PUMPKIN, CREAM WITH COMTÉ CHEESE AND PARSLEY OYSTER*  
*MUSHROOMS AND*  
*SHALLOTS IN VINEGAR*

21€

### HACHIS PARMENTIER \*

*Noix de joue de boeuf confite, purée de pommes de terre et chips*  
*BEEF CHEEK CONFIT, POTATO PURÉE, CRISPY CHIPS*

22€

### TRUITE, CAROTTE & GINGEMBRE

*Purée de carottes orange, salade de carottes jaunes, sauce carottes/gingembre*  
*ORANGE CARROT PURÉE, YELLOW CARROT SALAD, CARROT/GINGER SAUCE*

25€

### FONDUE SAVOYARDE

*Servie uniquement pour deux personnes ou un nombre pair de convives*  
*BEAUFORT / ABONDANCE / EMMENTAL*

20€ / PERS

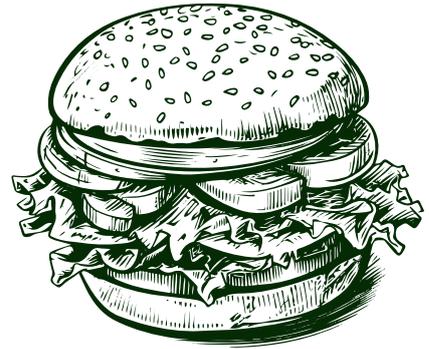
*Supplément charcuterie 6€ par personnes*  
*Additional charcuterie 6€ per person*



PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

# BURGERS

*Servi avec salade et frites maison*  
*SERVED WITH SALAD AND HOME FRIES*



## BELA VEYA \*

*Steak haché façon bouchère, sauce barbecue aux myrtilles,  
confit d'oignons, roquette et reblochon*

*BUTCHER-STYLE MINCED STEAK, BLUEBERRY. BARBECUE SAUCE, ONION  
CONFIT, GRILLED BACON, ARGULA AND REBLOCHON*

23€

## AVOCADO \*

*Galette d'avocat et maïs, sauce barbecue aux myrtilles,  
confit d'oignons, roquette et reblochon*

*AVOCADO AND CORN PATTY, BLUEBERRY BARBECUE SAUCE, ONION CONFIT,  
ROCKET AND REBLOCHON CHEESE*

23€

## POULET

*Filet de poulet à la citronnelle, pleurotes persillées,  
confit d'oignons, mayonnaise citronnée et reblochon*

*CHICKEN FILLET WITH LEMONGRASS, OYSTER MUSHROOMS WITH PARSLEY,  
ONION CONFIT, LEMON MAYONNAISE AND REBLOCHON CHEESE*

24€



## DESSERTS *desserts*

### ASSIETTE DE FROMAGE

*Panache de 3 fromages de Savoie, variable selon arrivage avec chutney et pickles*

*PANACHE OF 3 CHEESES OF SAVOIE, VARIABLE ACCORDING TO AVAILABILITY, WITH CHUTNEY AND PICKLES*

10 €

### CHARLOTTE AUX MYRTILLES \*

*Biscuit cuillère, myrtilles confites et crème montée au poivre de timut*  
*LADYFINGER BISCUIT, CANDIED BLUEBERRIES AND WHIPPED CREAM WITH TIMUT PEPPER*

12 €

### FONDANT AU CHOCOLAT \*

*Et caramel beurre salé*  
*CHOCOLATE FONDANT WITH SALT CARAMEL*

10 €

### LE CITRON \*

*Madelaine maison au citron, siphon de fromage blanc, crémeux citron et gelée à l'estragon*

*HOMEMADE LEMON MADELAINE, COTTAGE CHEESE SIPHON, LEMON CREAM SAUCE AND TARRAGON JELLY*

12 €

### POMME CHARTREUSE

*Gâteau de Savoie imbibé à la pomme, brunoise de pommes verte, glace chartreuse et tuile croquante de pomme*

*APPLE-SOAKED SAVOY CAKE, GREEN APPLE BRUNOISE, CHARTREUSE ICE CREAM AND CRUNCHY APPLE TUILE*

13 €

# MENU BELA VEYA

\*hors boissons

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT  
STARTER / MAIN COURSE OR MAIN COURSE / DESSERT

**29€**

.....

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT  
STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT

**39€**

\*AUX CHOIX SUR LES METS COMPORTANTS UNE ASTÉRISQUE

\*ON DISHES MARKED WITH AN ASTERISK

**POUR PROFITER DE NOTRE OFFRE MENU,  
MERCİ DE LE PRÉCISER DÈS VOTRE COMMANDE.**

*Bela Veya*

## MENU ENFANT

KID MENU

-12 ANS

SIROPS OU JUS DE FRUIT (ORANGE OU POMME)  
SYROPS OR FRUIT JUICE

.....

MINI TARTIFLETTE

OU

FILET DE POULET OU STEAK HACHÉ

CHICKEN FILLET OR MINCED STEAK

AVEC

FRITES OU PURÉE DE CAROTTE

CHIPS OR CARROT PURÉE

.....

GLACE OU FONDANT AU CHOCOLAT

ICE CREAM OR CHOCOLATE FONDANT

**14€**



**METS COMPRIS DANS LA DEMI PENSION  
MEALS INCLUDED IN HALF-BOARD**

# VINS AU VERRE

*Wine by the glass*

## ROUGE

14cl

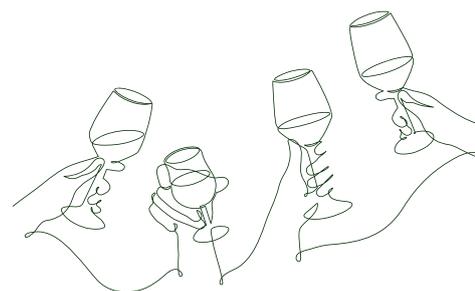
BORDEAUX, L'ATTRAPE RÊVE	2022	6.00€
BOURGOGNE, CÔTE CHALONNAISE	2022	8.00€
SAVOIE, MONDEUSE, FACE AU FORT	2022	8.00€

## BLANC

SAVOIE, JACQUÈRE, TOUT VIT'	2022	6.00€
BOURGOGNE, MONTAGNY	2022	7.00€

## ROSÉ

GAMAY, ÉRIC CARREL	2021	6.00€
--------------------	------	-------



## APÉRITIFS

PASTIS 51 / RICARD 2cl	4.00€
PASTIS BIO LACHANENCHE 2cl	4.00€
VERMOUTH DOLIN 6cl BLANC / ROUGE	6.00€
SUZE 6cl	6.00€
KIR VIN BLANC 14cl CASSIS / PÊCHE / MYRTILLE / FRAMBOISE	6.00€



## COCKTAILS

11.00 €

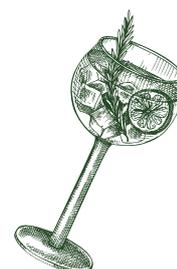
NÉGRONI 9cl
AMÉRICANO 10cl
MOSCOW MULE 15cl
SPRITZ 15cl APÉROL OU CAMPARI
EXPRESSO MARTINI 12cl
PORNSTAR MARTINI 11cl
TI PUNCH 4cl
CAÏPIRINHA 5cl
BLOODY MARY 17cl
MARGUARITA 8cl

## GIN & TONIC

4cl + tonic

NUAGE	9.00€
LACHANENCHE	12.00€
GENEROUS	12.00€
HENDRICK'S	13.00€
TANQUERAY	11.00€

TONIC CLASSIQUE, EDELFLOWER/CONCOMBRE,  
ANANAS/AMANDE, HIBISCUS/RHUBARBE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

# Boissons

## EAUX

## SOFTS



DIABOLO	3.00€
COCA COLA 33cl	3.50€
COCA ZÉRO 33cl	3.50€
FUZE TEA PÊCHE 33cl	3.50€
LIMONADE BS 33cl	4.00€
PERRIER 33cl	4.00€
ORANGINA 33cl	4.00€
GINGER BEER/ALE 25cl	5.00€
TONIC FEVERTREE 20cl	5.00€
REDBULL 20cl	6.00€
NOS JUS DE FRUITS 25cl	5.50€
ORANGE / POMME / ABRICOT / POIRE / TOMATE / PÊCHE DE VIGNE / POMME-FRAMBOISE	

VITTEL 50cl	3.50€
VITTEL 1L	4.50€
SAN PELLEGRINO 50cl	4.50€
SAN PELLEGRINO 1L	5.50€

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / ALLONGÉ	2.00€
DÉCA / NOISETTE	2.20€
THÉ / INFUSION	3.00€
DOUBLE EXPRESSO	4.00€
CAPPUCCINO	4.50€
CAFÉ CRÈME	4.50€
CHOCOLAT CHAUD	4.50€
CHOCOLAT VIENNOIS	5.00€
CHOCOLAT BAILEY'S	8.00€
CHOCOLAT CHARTREUSE	9.50€
IRISH COFEE	10.00€



## BIÈRES PRESSION

*Draft Beers*

	<b>25CL</b>	<b>50CL</b>
PERONI 5%	3.50€	6.50€
UPSIDE DOWN 5.9%	5.50€	10.00€
ST STEPHANUS BLANCHE 5%	5.00€	9.50€
PICON BIÈRE	5.00€	9.00€
	<b>33CL</b>	
BROOKLYN SANS ALCOOL 0.4%	6.50€	

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS



## VINS ROUGE

75CL

BORDEAUX, L'ATTRAPE RÊVE BIO, AOP 2022 **Sans sulfites** 28 €

*UN VIN À LA ROBE POURPRE INTENSE, AU NEZ RICHE DE FRUITS NOIRS ET NOTES GRILLÉES, OFFRANT UNE BOUCHE FRAÎCHE, GÉNÉREUSE ET PLEINE DE CARACTÈRE.*

BOURGOGNE, CÔTE CHALONNAISE MILLEBUIIS, AOP 2022 42 €

*CE VIN RÉVÈLE DES ARÔMES DE GRIOTTE, DE GROSEILLE ET DE FRAISE. LA BOUCHE EST BIEN ÉQUILIBRÉE AVEC DES TANINS SOYEUX. UNE EXPRESSION GOURMANDE DU PINOT NOIR.*

LOIRE, BOURGUEIL, ÉPAULE JETÉ, AOC 2022 **BIO** 37 €

*CE VIN DÉVOILE DES ARÔMES FRIANDS DE FRUITS ROUGES, DES TANINS DOUX, UNE TEXTURE SOYEUSE, ET UNE FINALE LÉGÈREMENT ÉPICÉE.*

BEAUJOLAIS, MORGON, CHÂTEAU DE CORCELLES, AOP 2022 38 €

*CE VIN DÉVOILE UN NEZ MARQUÉ PAR DES ARÔMES DE FRUITS MÛRS ET UNE DÉLICATE MINÉRALITÉ. EN BOUCHE, IL SÉDUIT PAR SA STRUCTURE FERME, SA FRAÎCHEUR ÉCLATANTE ET SON ÉLÉGANCE RAFFINÉE.*

SAVOIE, MONDEUSE, FACE AU FORT, AOP 2022

*UN VIN À LA TEINTE BURLAT, MÊLANT FRAÎCHEUR DE FRUITS KIRSCHÉS, NOTES FLORALES ET ÉPICÉES, AVEC UNE BOUCHE COMPLEXE ET VIBRANTE AUX ARÔMES BOISÉS, FRUITÉS ET ÉPICÉS.*

50 €

RHÔNE, SAINT-JOSEPH, VIN DE VIENNES, AOP 2023 52 €

*CE VIN DÉVOILE DES SAVEURS RICHES DE FRUITS ROUGES, COMME LA CERISE ET LA FRAMBOISE. UNE LÉGÈRE TOUCHE ÉPICÉE AJOUTE DE LA COMPLEXITÉ, AVEC UNE FINALE PERSISTANTE.*

## CHAMPAGNES

VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JAUNE 90 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

## VINS BLANC

75CL

SAVOIE, JACQUÈRE, TOUT VIT, AOP 2022 **En transition BIO** 27 €

*UN VIN À LA ROBE JAUNE PÂLE, AU NEZ FRUITÉ ET FLORAL, OFFRANT UNE BOUCHE FRAÎCHE, ÉQUILBRÉE ET LÉGÈREMENT MINÉRALE.*

BOURGOGNE, MONTAGNY MILLEBUI, AOC 2022 35 €

*CE VIN À LA ROBE LUMINEUSE ET AUX NOTES FLORALES OFFRE UNE BOUCHE SOYEUSE AUX ARÔMES DE FRUITS À CHAIR BLANCHE. UNE EXPRESSION TRÈS PURE DU CHARDONNAY.*

LANGUEDOC, BIO POSEY, IGP 2021 36 €

*UN VIN À LA ROBE LUMINEUSE, OFFRANT UN NEZ DÉLICAT D'ARÔMES FRUITÉS MÊLÉS À DES NOTES FLORALES D'ACACIA. LA BOUCHE, TOUT EN RONDEUR ET FRAÎCHEUR, SÉDUIT PAR SA LÉGÈRETÉ ET SON ÉLÉGANCE, RÉVÉLANT UNE BELLE EXPRESSION DU SAUVIGNON ET DU VIOGNIER.*

SAVOIE, ROUSSETTE BIO, ALTESSE, AOC 2023 **BIO Sans sulfites** 37 €

*UN VIN AUX REFLETS VERTS ET NACRÉS, MÊLANT FRUITS ET ÉPICES, AVEC UNE BOUCHE ALLIANT IRIS, POIRE ET UNE TOUCHE MINÉRALE DE SILEX.*

SAVOIE, APPREMONT, CLOS SAINT ANDRÉ, AOP 2022 40 €

*UN VIN À LA ROBE D'OR PÂLE, AUX REFLETS VERTS ET NACRÉS, OFFRANT UN NEZ ÉPICÉ ET UNE BOUCHE ÉCLATANTE AUX ARÔMES DE PIERRE À FUSIL, GLYCINE, KIWI ET AGRUMES CONFITS.*

SAVOIE, CHIGNIN BERGERON CHARDONNAY, AOC 2023 43 €

*UN VIN À LA ROBE DORÉE INTENSE, AUX REFLETS VERTS ET AMBRÉS, OFFRANT UN NEZ GOURMAND ET UNE BOUCHE COMPLEXE MÊLANT FLEURS, FRUITS CONFITS, ÉPICES ET NOTES MINÉRALES.*

BOURGOGNE POUILLY FUISSÉ, BOURDON, AOC 2023 56 €

*UN VIN À LA ROBE DORÉE ET BRILLANTE, AU NEZ FRUITÉ, CITRONNÉ ET FLORAL AVEC DES NOTES BRIOCHÉES, OFFRANT UNE BOUCHE CHARNUE, ONCTUEUSE ET SUBTILEMENT MINÉRALE.*

RHÔNE, CONDRIEU, PAGUS LUMINIS, AOP 2017 63 €

*CE VIN DÉVOILE UNE PALETTE RICHE DE SAVEURS FLORALES ET DE FRUITS À NOYAU. L'OPULENCE DE LA TEXTURE LAISSE PLACE À DES NUANCES DE PÊCHE MÛRE ET D'ABRICOT, SOUTENUES PAR UNE ACIDITÉ VIVE.*

## VINS ROSÉ

SAVOIE, GAMAY, ÉRIC CARREL, AOC 2021

*CE VIN OFFRE UNE EXPÉRIENCE LÉGÈRE ET VIVIFIANTE. LES ARÔMES DOMINANTS DE FRAISE ET DE FRAMBOISE DONNENT UNE TOUCHE FRUITÉE ET DÉLICIEUSE*



31 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

## VODKA

	4CL	
BELVEDERE		10.00 €
GREY GOOSE		10.50 €

## TÉQUILA

OLMECA 4CL		8.00 €
PATRON SILVER 3CL		12.00 €
PATRON REPOSADO 3CL		14.50 €

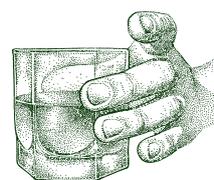
SUPPLÉMENT 1€  
SOFT(COCA, JUS  
D'ORANGE, POMME,...)  
ENERGY DRINK

## RHUM

	4CL	
TROIS RIVIÈRE BLANC		6.00 €
PLANTERAY ORIGINAL DARK		6.00 €
MOUNT GAY		9,50 €
DIPLOMATICO		10.00 €
DON PAPA BAROKO		10.00 €
PLANTATION XO		12.00 €

## WHISKY

	4CL	
JACK DANIELS		8.00 €
BUILLIET BOURBON		9.00 €
BRUICHLADDICH CLASSIC LADDIE		13.00 €
DOMAINE HAUTES GLACE INDIGÈNE <b>BIO</b>		14.00 €
ORCINES BLAIR ATHOL		14.00 €
ORCINES GLEN SPEY		14.00 €
ORCINES BENRINNES		14.00 €
DOMAINE HAUTES GLACE <b>BIO</b>		16.00 €
MOISSONS SINGLE RYE		
LAGAVULIN 16 ANS		17.00 €



*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION*

*PRIX TTC, SERVICE COMPRIS*

# DIGESTIFS

4CL

GET 27		6.00 €
GET 31		6.00 €
BAILEY'S		6.00 €
LIQUEURS LACHANENCHE <i>THYM / VERVEINE / HYSOPE</i>		6.00 €
GÉNÉPI DOLIN 		6.50 €
LIMONCELLO LACHANENCHE		6.50 €
CHARTREUSE VERTE		8.00 €
CHARTREUSE JAUNE		8.00 €
EAU DE VIE DE POIRE		8.00 €
EAU DE VIE DE FRAMBOISE		8.00 €
ARMAGNAC SAMALENS		8.00 €

NOUS VOUS REMERCIONS CHALEUREUSEMENT DE  
VOTRE VISITE DANS NOTRE RESTAURANT ET ESPÉRONS  
AVOIR LE PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR À NOUVEAU  
TRÈS BIENTÔT

*Suivez-nous sur les réseaux sociaux*



@ALPEEN.HOTEL



ALPEEN HOTEL LES MENUIRES

EN CAS DE LITIGE, LE PROFESSIONNEL ET LE CONSOMMATEUR  
S'EFFORCERONT DE TROUVER UNE SOLUTION AMIABLE.  
À DÉFAUT D'ACCORD, LE CONSOMMATEUR PEUT SAISIR  
GRATUITEMENT LE MÉDIATEUR DE LA CONSOMMATION, AME  
CONSO, DANS UN DÉLAI D'UN AN SUIVANT UNE RÉCLAMATION  
ÉCRITE.

LA SAISINE PEUT ÊTRE EFFECTUÉE VIA LE FORMULAIRE EN LIGNE  
DISPONIBLE SUR [WWW.MEDIATIONCONSO-AME.COM](http://WWW.MEDIATIONCONSO-AME.COM) OU PAR  
COURRIER ADRESSÉ À AME CONSO, 197 BOULEVARD SAINT-  
GERMAIN, 75007 PARIS.

RESTAURANT - BAR - HÔTEL  
210 RUE DES FONTANETTES, 73440 LES MÉNUIRES  
ALPEENHOTEL.COM - 04 65 84 14 07

*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
PRIX TTC, SERVICE COMPRIS*