

— LA CARTE —

À PARTAGER

Assiettes d'huîtres creuses de Normandie	6pc 18€ - 12pc 30€
Planche de boudins de la Boucherie de Leignon, moutarde à l'ancienne	12€

ENTRÉES

Saumon fumé de chez Vincent Dawagne sur toast	18€
Terrine de foie gras maison, brioche au sucre perlé, confit de figue-échalotes	22€
Vitello Tonato	18€
<i>Fines tranches de veau juste cuites, sauce au thon, câpres, roquette, parmesan</i>	

PLATS

Véritable raclette Savoyarde, charcuteries, salade, pdt (min. 2 cvts)	29€/pp
Osso Buco alla Milanese (confit 24h), sauce tomate, petits légumes	29€
Boulettes à la Boyard Milky Stout, comme une liégeoise	26€

Nos plats mijotés sont accompagnés de purée onctueuse

DESSERTS

Notre célèbre Dame Blanche, chocolat chaud, chantilly	8€
L'irrésistible fondant au chocolat, glace vanille	8€
Le Merveilleux (meringue, copeaux de chocolat, chantilly)	8€
La Fusion Mousse Choco-Crème brûlée	8€
Le traditionnel Tiramisu	8€
Lo Sgroppino (cocktail glacé à base de sorbet citron, prosecco et vodka)	9€
L'incontournable Irish Coffee	11€

Chers clients, afin de vous garantir un service de qualité et une ambiance conviviale durant toute la durée de notre événement d'hiver, nous clôturerons le service de midi à 16h30 et celui du soir à minuit. Nous comptons sur votre aimable compréhension.

La Team Casa Alpina

LES BULLES DE FÊTES

1. Champagne Tradition Brut – Guillemillot – Chardonnay – Champagne **55€**
Belle alliance entre finesse et structure, rond et fruité
2. Valdobbiadene Prosecco Millesimato Villa Sandi **42€**
Frais et sec avec une belle perle et des notes de pomme
3. Turbulent – Sérol – Gamay - Loire **47€**
Une bulle rosée généreusement fruitée
4. Brut Sauvage – Ruffus – Chardonnay – Belgique **55€**
Fraîcheur, finesse, élégance et légèreté
5. Ruinart Blanc de blancs – Ruinart – Chardonnay – Champagne **125€**
Champagne d'une grande délicatesse entre fraîcheur et rondeur

LE BLANC

6. Grillo – Feudi San Nicòla – Grillo – Sicile **33€**
Fruité, frais et savoureux
7. ...Doux – Clos Regain – Petit Manseng – Sud-Ouest **39€**
Vin blanc doux aromatique d'un grand équilibre
8. Cours-y-vite – La Lebe – Chardonnay – Sud-Ouest **35€**
Vin blanc vif et frais, aromatique et digeste, loin des codes des chardonnay que l'on connaît
9. Vieux Figuier – Saint Roch – Sauvignier, Grenache – Côtes du Roussillon **38€**
Une belle minéralité pour un vin blanc frais et vif
10. Rings – Pfalz – Riesling – Allemagne **39€**
Un riesling d'exception, « pep's » avec la belle acidité des agrumes
11. Verdicchio dei Castelli di Jesi – Andrea Felici – Verdicchio – Marche **39€**
Fruité et raffiné
12. Oltremare bianco – Piandimare – Pecorino – Abruzzo **38€**
Vin blanc frais, aromatique et floral
13. Pinot Grigio – Franz Haas – Pinot Grigio – Dolomites **35€**
Aromatique, floral et épicé
14. Medusa – Vellas – Viognier – Languedoc **40€**
Généreux et complexe
15. Femelottes – Chavy Chouet – Chardonnay – Bourgogne **52€**
Frais et minéral avec de délicates notes de vanille
16. Vitalba – Tre Monti – Albana – Emilia Romagna **58€**
vin blanc rare et étonnant, mûré en amphore



LE ROSÉ

17. Calalenta – Fantini – Merlot – Veneto
Un rose presque translucide, du fruit croquant et velouté

39€

LE ROUGE

18. Paria – Ventenac – Grenache – Languedoc
Vin léger, fruité, belle acidité

35€

19. Nero d'Avola – Baglio di Grisi – Nero d'Avola – Sicile
Du caractère et de la légèreté

46€

20. Oltremare rosso – Piandimare – Montepulciano – Abruzzi
Fruité agréable, polyvalent

37€

21. Polissons – Clos d'Audhuy – Malbec de Cahors – Sud-Ouest
Puissant et rond

38€

22. Lucilla – Castello di Farnetella – Sangiovese, Cab. Sauv, Merlot – Toscana
Structure et tanins veloutés

37€

23. Berardenga Chianti Classico – Fèlsina – Sangiovese – Toscana
Épices et tanins fondus

42€

24. Punta Aquila – Tenute Rubino – Primitivo – Puglia
Structure et fruit gourmand

39€

25. Riserva – Marina Cvetic – Montepulciano – Abruzzo
Fruité, épicé et intense

51€

26. Vacqueyras – Ouréa – Grenache, Syrah, Cinsault – Rhône
Droit et pur

50€

27. Crozes Hermitage – Jeanne Gaillard – Syrah – Rhône
Rond, profond et fruité

55€

28. I Grop – Marina Coppi – Barbera – Piémont
Frais, épicé et intense

48€

29. Asinone – Poliziano – Sangiovese – Toscana
Élégant, riche et harmonieux

95€

30. Nuit-Saint-Georges vieilles vignes – Patrice Rion – Pinot noir – Bourgogne
Croquant et structuré

89€

31. Saint Emilion Grand Cru – Chât. du Vieux Taillefer – Cab. Franc, Merlot, Bordeaux
Puissance et équilibre, un grand vin de Bordeaux !

119€

32. Giodo Brunello di Montalcino – Podere Giodo – Sangiovese Grosso – Toscana
Audacieux et structuré

189€



LE GRAND FORMAT

33. Champagne Tradition – Guillemot – Chardonnay – Champagne – 1,5L **99€**
Belle alliance entre finesse et structure, rond et fruité
34. Manna – F. Haas – Rielsing, Chardo, Gewurztraminer, Sauvignon, Dolomites – 1,5L **92€**
Vin blanc sec et fruité, aux arômes subtils de fruits secs
35. Pinot Nero – F. Haas – Pinot Nero – Dolomites – 1,5L **95€**
Fruits rouges intenses pour un vin léger et facile à boire
36. Punta Aquila – Tenute Rubino – Primitivo – Puglia – 1,5L **79€**
Structure et fruit gourmand
37. Riserva – Marina Cvetic – Montepulciano – Abruzzo – 1,5L **99€**
Fruité, épicé et intense
38. Berardenga Chianti Classico – Fèlsina – Sangiovese – Toscana – 1,5L **89€**
Épices et tanins fondus
39. Vacqueyras – Ouréa – Grenache, Syrah, Cinsault – Rhône **1,5L - 95€**
Droit et pur **3L - 265€**
40. Polissons – Clos d'Audhuy – Malbec de Cahors – Sud-Ouest – 1,5L **79€**
Puissant et rond
41. Crozes Hermitage – Jeanne Gaillard – Syrah – Rhône – 1,5L **115€**
Rond, profond et fruité
42. Asinone – Poliziano – Sangiovese – Toscana – 1,5L **155€**
Élégant, riche et harmonieux
43. Nobile di Montepulciano – 3L **225€**
Poliziano – Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Merlot – Toscana
Structuré, arômes intenses



LES CLASSIQUES

Coupe de Champagne	12€
Coupe de Prosecco	9€
Campari	8€
Gin	8€
Rhum Brun	8€
Whisky	8€
Verre de Vin (Blanc ou Rouge)	6€
<i>Accompagnement soft ou jus</i>	+3.5€

COCKTAILS

Santa Spritz	12€
Rhum Brun, Jus De Mûre, Estragon, Prosecco	
Porn Star Martini, L'original !	14€
Vodka, Passion, Citron Vert, Shot de Champagne	
Negroni Sour	13€
Campari, Gin, Martini rouge, citron	
Tom Collins	12€
Gin, Citron, Eau pétillante	
Aperol Spritz	10€

SOFTS

Bru Plate / Petillante 50cl	5€
Bru Plate / Petillante 1l	8€
Coca / Coca Zero	3,5€
Schweppes Tonic	3,5€
Fuze Tea Petillant / Pêche	3,5€
Jus Orange / Pomme	3,5€

BIÈRES

Boyard Blonde au Fût	4.5€
Bière blonde maison, légère et désaltérante	
Boyard Milky Stout	4.5€
Bière noire maison, légère en alcool, aux arômes de café et cacao	
Orval	7€
Carlsberg 0°	5€
Liefmans Fruitée	5€

MOCKTAILS

Crodino	6€
Macération D'agrumes et de Plantes	
Basilic	8€
Fleur De Sureau et Citron Vert	
Tasty B	8€
Betterave, Gingembre, Poivre Rose	
Berrie's	8€
Mûre, Camomille, Estragon, Miel	
Pomme Thym	8€
Jus de Pomme, Thym, Gingembre, Poivre Noir	

FIN DE REPAS

Amaretto, Limoncello	7€
Grappa, Sambucca	7€
Grappa Dorée Oro Di Poli	12€
Génépi	8€
Expresso Martini	12€
Vodka, Café, Liqueur De Café	
Snow Ball	12€
Advokaat, Citronnade, Jus De Citron Vert	
Irish Coffee	11€
Bombardino	8€
Advokaat, Expresso, Chantilly	
Boyard Chaude	3€

Accompagnez votre apéritif de nos délicieuses huitres creuses de Normandie ou de notre exceptionnelle planche de boudins de la Boucherie de Leignon