

# — LA CARTE —

## À PARTAGER

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

## ENTRÉES

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

## PLATS

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

*Nos plats mijotés sont accompagnés de purée onctueuse*

## DESSERTS

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

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 – Guillemot – 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