LA CARTE

À PARTAGER

L'assiette d'huîtres creuses de Normandie **6pc 18€ - 12pc 30€**

La planche de Boudins de la Boucherie de Leignon, moutarde à l'ancienne **12€**

ENTRÉES

Le Saumon fumé de chez Vincent Dawagne sur toast **18€**

La terrine de Foie gras maison, brioche au sucre perlé, confit de figue-échalotes **22€**

Vitello Tonato **22€**
Fines tranches de veau juste cuites, sauce au thon, câpres, roquette, parmesan

La belle tranche de Terrine de Campagne, vinaigrette moutarde, brioche toastée **18€**

PLATS *Nos plats mijotés sont accompagnés de purée onctueuse*

Véritable raclette Savoyarde, charcuteries, salade, pdt (min. 2 cvts) **29€/pp**

Osso Buco alla Milanese (confit 24h), sauce tomate, petits légumes **30€**

Boulettes à la Boyard Milky Stout, comme une liégeoise **28€**

DESSERTS

Notre célèbre Dame Blanche, chocolat chaud, chantilly **10€**

L'irrésistible fondant au chocolat, glace vanille **10€**

Le Merveilleux (meringue, copeaux de chocolat, chantilly) **10€**

La Fusion Mousse Choco-Crème brûlée **10€**

Le traditionnel Tiramisu **10€**

Geneppino **12€**
Voyage glacé dans les Alpes

CONSULTEZ NOTRE CARTE DE BOISSONS POUR DÉCOUVRIR NOS COCKTAILS DE FIN DE REPAS !

LES BULLES DE FÊTES

1. Champagne Tradition Brut – Guilleminot – Chardonnay – Champagne **55€**
Belle alliance entre finesse et structure, rond et fruité

2. Valdobbiadene Prosecco Millesimato - Villa Sandi – Glera - Venezia **44€**
Frais et sec avec une belle perle et des notes de pomme

3. Champagne Blanc de noirs - Rosé – Guilleminot – Pinot noir **58€**
Un Champagne rosé généreusement fruité et d'une grande finesse

4. Brut Sauvage – Ruffus – Chardonnay – Belgique **55€**
Fraîcheur, finesse, élégance et légèreté

5. Ruinart Blanc de blancs – Ruinart – Chardonnay – Champagne **135€**
Champagne d'une grande délicatesse entre fraîcheur et rondeur

LE BLANC

6. Feudi San Nicòla – Gorghi Tondi – Grillo – Sicilia **33€**
Fruité, frais et savoureux

7. Just Molamatta – Marco Felluga – P. Bianco, Tocai Friulano, Ribolla Gialla – Friuli **40€**
Bouche ronde et équilibrée avec des notes fruitées et une belle minéralité

8. Elfo – Sacchetto – Pinot Grigio - Venezia **35€**
Vin blanc vif et frais, avec un côté floral plaisant

9. Maremeo – Gorghi Tondi - Sauvignon, Catarratto, Gewurztraminer – Sicilia **40€**
Frais et parfumé avec une acidité vive et une bonne persistance

10. Forster – Von Buhl - Riesling – Pfalz, Allemagne **43€**
Vibrant en bouche, ciselé avec beaucoup de fraicheur et un fruit mûr qui révèle une belle acidité

11. Oltremare bianco – Piandimare – Pecorino – Abruzzo **38€**
Vin blanc frais, aromatique et floral

12. Franciscus – Salomon Undohf – Gruner Veltliner – Kremstal, Autriche **38€**
Juteux et souple, avec des accents vifs d'agrumes. Finale harmonieuse et rafraichissante

13. Medusa – Vellas – Viognier – Languedoc **42€**
Généreux et complexe

14. Réserve de Bastion – Maison Chanson – Chardonnay – Cote de Beaune, Bourgogne **43€**
Un Bourgogne droit et d'une grande finesse

15. Passobianco – Franchetti – Chardonnay - Sicilia **62€**
Crémeux avec des notes salées, épicé et très persistant, une pépite à decouvrir !

16. Quarz – Terlan – Sauvignon – Alto Adige **82€**
Il présente une structure serrée et précise, avec une texture riche et crémeuse, de la profondeur et une belle finale minérale et saline

VINS

LE ROSÉ

17. Calalenta – Fantini – Merlot – Veneto **42€**
Un rose presque translucide, du fruit croquant et velouté

LE ROUGE

18. Fresco di Masi – Masi Agricola – Merlot, Corvina - Veneto **38€**
Arômes séduisants de fruits frais, ce vin rouge non filtré et bio est un délice de l'apéro au dessert !

19 Feudi San Nicòla – Gorghi Tondi – Nero d'Avola, Syrah - Sicilia **36€**
Juteux et rond, avec une acidité harmonieuse, des tanins veloutés et une finale épicée et longue

20. Frappato – Planeta – Frappato – Sicilia **42€**
Fruit gourmand et subtiles nuances de balsamique

21. Pinot Nero – Elena Walch – Pinot noir – Alto Adige **43€**
Texture juteuse, une fraîcheur engageante, des tannins veloutés

22. La Berta – Podere la Berta – Sangiovese – Emilia Romagna **37€**
Frais, enveloppant et vif

23. Oltremare rosso – Piandimare – Montepulciano – Abruzzo **38€**
Fruité agréable, polyvalent

24. Spasosso – Gorghi Tondi – Nero d'Avola, Syrah, Perricone - Sicilia **40€**
Intensité marquée, notes légèrement épicées et une finale persistante

25. Punta Aquila – Tenute Rubino – Primitivo – Puglia **39€**
Structure et fruit gourmand

26. Lohsa Morellino di Scansano – Poliziano – Sangiovese – Toscana **42€**
Un vin rouge décontracté, léger et gorgé de fruits

27. Le Serre Nuove – Ornellaia - Merlot, Cab. Sauv, Cab. Franc, Petit Verdot – Toscana **88€**
Un rouge riche et profondément teinté, belles notes de fruits noirs, d'épices et de générosité typiques d'une vintage chaude

28. Barolo Gramolere – Fratelli Alessandria – Nebbiolo – Piemonte **105€**
De délicates notes d'herbes aromatiques se mêlent aux arômes classiques et complexes de cuir et de réglisse.

LE GRAND FORMAT

29. Champagne Tradition – Guilleminot – Chardonnay – Champagne 1,5L. **105€**
Belle alliance entre finesse et structure, rond et fruité

30. Manna – F. Haas – Rielsing, Chardo, Gewurztraminer, Sauvignon, Dolomites 1,5L **125€**
Vin blanc sec et fruité, aux arômes subtils de fruits secs

31. Winkl – Terlan – Sauvignon – Alto Adige 1,5L **115€**

32. Pinot Nero – F. Haas – Pinot Nero – Dolomites 1,5L. **125€**
Fruits rouges intenses pour un vin léger et facile à boire

33. Punta Aquila – Tenute Rubino – Primitivo – Puglia 1,5L **105€**
Structure et fruit gourmand

34. Rosso – Gianni Masciarelli – Montepulciano – Abruzzo 1,5L **89€**
Un rouge rubis intense aux arômes de cerise, alliant fraîcheur, équilibre et typicité de l'Abruzzo

35. Le Volte – Tenuta San Guido – Merlot, Petit Verdot, Cab. Sauv. – Toscana 1,5L **115€** - 3L **235€**
Fruit riche, vin tonique et structuré, d'une intensité moyenne

36. Nobile di Montepulciano – Poliziano – Sangiovese, Merlot,... – Toscana 1,5L **125€** - 3L **225€**
Structuré, arômes intenses

Chers clients,

Notre équipe est apte à répondre à vos demandes en terme d'allergies ou d'intolérances alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part lors de votre prise de commande.

Durant toute la durée des Féeries du Parc, nous servirons uniquement le menu à 38€ (ou entrée+plat à la carte)

Afin de vous garantir un service de qualité et une ambiance conviviale durant toute la durée de notre évènement 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

BOISSONS

LES CLASSIQUES

Coupe de Champagne 13€

Coupe de Prosecco 10€

Campari 8€

Gin 8€

Rhum Brun 8€

Whisky 8€

Verre de Vin *(Blanc ou Rouge)* 6€

Accompagnement Soft ou Jus ***+3,5€***

COCKTAILS

Santa Spritz 14€
Madarine Napoleon, Prosecco, Limonade

Porn Star Martini, L'original ! 14€
Vodka, Passion, Citron Vert, Shot de Champagne

Negroni Sour 14€
Campari, Gin, Vermouth Rouge, Citron

Berrylicious 13€
Gin, Citron, Sirop de Framboise

Winter Mule 14€
Vodka, Sirop Pain d'épices, Citron, Ginger Beer

Alpi Spritz 14€
Génépi, Prosecco, Eau Pétillante

Aperol Spritz 12€

SOFTS

Bru Plate / Petillante 50cl 5€

Bru Plate / Petillante 1l 8€

Coca / Coca Zero 3,5€

Schweppes Tonic 3,5€

Fuze Tea Petillant 3,5€

Jus Orange / Pomme 3,5€

BIÈRES

Boyard Blonde au Fût 4,5€
Bière Blonde Maison, Légère et Désaltérante

Boyard Milky Stout Au Fût 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

Silent Peach 6€
Infusion à Base de Pêche et Hibiscus

Hollyberry 6€
Limonade, Sirop De Framboise, Citron Vert

Apple Spice 8€
Jus De Pomme, Sirop De Pain D'épice, Tonic

DIGESTIFS *& Cocktails de fin de repas*

Amaretto, Limoncello 7€

Grappa, Sambucca 7€

Grappa Dorée Oro Di Poli 12€
Grappa Vénitienne Issue De Merlot Et Cabernet, Vieillie En Fûts De Chêne, Aux Arômes De Vanille, Cacao Et Fruits Secs

Génépi 8€

Expresso Martini, L'original 12€
Vodka, Expresso, Liqueur De Café

Golden Martini 14€
Vodka, Expresso, Liqueur De Crème Brulée

Irish Coffee 12€

Boyard Chaude 3€
Shot de Bière Blonde aux Épices, Chantilly (Inspiration des Recettes des Pays de l'Est)