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 **14€**

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 Tonnato **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) **30€/pp**

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

Boulettes à la Boyard Milky Stout, comme une liégeoise **29€**

Desserts

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

L'irrésistible fondant au chocolat, glace vanille **12€**

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

La Fusion mousse au Chocolat - 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 !



Boissons

Les Classiques

Coupe de Champagne **14€**

Coupe de Prosecco **10€**

Campari **8€**

Gin **8€**

Rhum Brun **8€**

Whisky **8€**

Verre de Vin *(Blanc ou Rouge)* **6,5€**

Accompagnement Soft ou Jus ***+4€***

Cocktails

Santa Spritz **14€**
Rhum brun, jus de mûre, prosecco

Porn Star Martini **14€**
Vodka, Passion, Citron Vert, Shot de Champagne

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

Alpi Spritz **14€**
Génépi, Prosecco, Eau Pétillante

Aperol Spritz **12€**

Softs

Bru Plate/Petillante 50cl **5€**

Bru Plat /Petillante 1l **9€**

Coca/Coca Zero **4€**

Schweppes Tonic **4€**

Fuze Tea Petillant/pêche **4€**

Jus Orange/Pomme **4€**

Bières

Boyard Blonde au Fût 33cl **5€**
Bière Blonde Maison, Légère et Désaltérante

Boyard Milky Stout Au Fût 33cl **5€**
Bière Noire Maison, Légère en Alcool, aux Arômes de Café et Cacao

Boyard Belgian Triple IPA 33cl **7,5€**
Nouveauté de la Brasserie Boyard, une triple à découvrir !

Orval **8€**

Carlsberg 0° **5€**

Liefmans Fruitée **5€**

Mocktails

Crodino **6€**
Macération d'Agrumes et de Plantes

Berry Bash **8€**
mûre, cerise, camomille, estragon

Lazy Red **8€**
framboise, citron vert, violette et hibiscus

Basilic Smash ! **8€**
Gin 0°, basilic, citron jaune, yuzu

Digestifs *& Cocktails de fin de repas*

Amaretto, Limoncello **8€**

Grappa, Sambucca **8€**

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 **14€**
Vodka, Expresso, Liqueur De Café

Irish Coffee **12€**

VINS

Les bulles de fêtes

1. Champagne Tradition Brut – Guilleminot – Chardonnay – Champagne **55 €**
Frais et équilibré, aux bulles fines, avec une belle rondeur et une finale délicatement briochée

2. Brut Sauvage – Ruffus – Chardonnay – Belgique **55 €**
Vif et tendu, aux bulles élégantes, avec une belle minéralité et une finale sèche et précise

3. Ruinart Blanc de blancs – Ruinart – Chardonnay – Champagne **135 €**
Raffiné et aérien, à la texture soyeuse, alliant fraîcheur, finesse et délicatesse

Vins blancs

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

5. Feudi San Nicòla – Gorghi Tondi – Grillo – Sicilia **35 €**
Vif et désaltérant, frais avec une touche saline et une finale légèrement citronnée

6. Maremeo – Gorghi Tondi - Sauvignon, Catarratto, Gewurztraminer – Sicilia **39 €**
Frais et parfumé avec une acidité vive et une bonne persistance

7. Franciscus – Salomon Undhof – Grüner Veltliner - Autriche **41 €**
Frais et élégant, aux aromes de pomme verte, d'agrumes avec de fines notes herbacées

8. Oltremare bianco – Piandimare – Pecorino – Abruzzo **38 €**
Expressif et généreux, avec une acidité tonique et une finale minérale légèrement saline

9. Marmorelle – Marilù – Chardonnay – Puglia **38 €**
Gourmand et équilibré, aux arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches

10. Medusa – Vellas – Viognier – Languedoc **42 €**
Généreux, aromatique et complexe, bouche soyeuse et équilibrée avec une agréable fraicheur

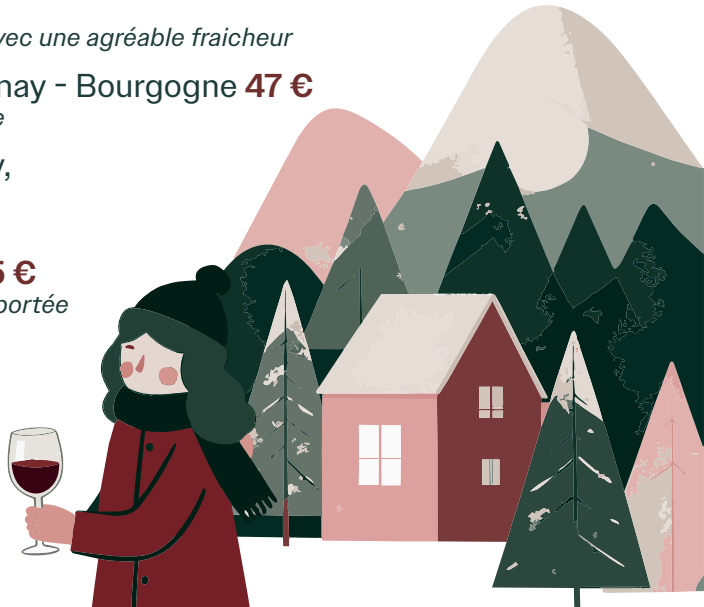
11. Mâcon-Lugny "Les Crays" – J. Drouhin – Chardonnay - Bourgogne **47 €**
Élégant et gourmand, avec une belle fraîcheur et une finale minérale

12. Terlaner – Cantina Terlan – P. Bianco, Chardonnay, Sauvignon – Alto Adige **47 €**
Bouche fraiche et légèrement minérale alliant rondeur et vivacité

13. Goldberg – Van Volxem – Riesling - Allemagne **65 €**
Un Riesling d'une grande élégance, une bouche précise et raffinée, portée par une acidité vibrante et une finale longue et saline

Vin rosé

14. Calalenta – Fantini – Merlot – Abruzzo **42€**
Un rosé presque translucide, du fruit croquant et velouté



Vins rouges

15. Le Fontane – Corte Gardoni – Corvina, Rondinella, Molinara - Veneto **39 €**
Léger, frais et croquant aux notes de petits fruits rouges

16. La Berta – Podere la Berta – Sangiovese – Emilia Romagna **38 €**
Souple et léger, avec une belle vivacité et une finale délicatement acidulée

17. Parallèle 45 – P. Jaboulet – Carignan, Grenache noir, Marselan, Syrah – Rhône (FR) **38 €**
Gourmand et bien structuré avec des notes de fruits rouges mûrs, réglisse et épices subtiles

18. Pinot Nero – Elena Walch – Pinot noir – Alto Adige **48 €**
Texture juteuse, une fraîcheur engageante, des tannins veloutés

19. Alta Mora Etna Rosso – Cusumano – Nerello Mascalese – Sicilia **50 €**
Élégant et mineral aux aromes de cerise, fruits rouges et épices délicates. Belle fraîcheur volcanique

20. Lucilla – Castello di Farnetella – Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot - Toscana **44 €**
Fruité et gourmand, souple et décontracté

21. Rosso – Gianni Masciarelli – Montepulciano – Abruzzo **38 €**
Vin rouge fruité avec des notes de violette et de tabac. En bouche, il est intense, vif et frais

22. Lagrein – Cantina Terlan – Lagrein – Alto Adige **48 €**
Une bouche juteuse et veloutée qui conserve une belle fraîcheur malgré sa profondeur aromatique

23. Spassoso – Gorghi Tondi – Nero d'Avola, Syrah, Perricone - Sicilia **44 €**
Riche et gourmand, à la texture suave et enveloppante, avec une touche épicée

24. Punta Aquila – Tenute Rubino – Primitivo – Puglia **45 €**
Puissant et chaleureux, à la texture ronde et veloutée, avec une finale légèrement épicée

25. Lindin – Marina Coppi – Barbera – Piemonte **55 €**
Sa vivacité caractéristique équilibre une matière charnue, avec une finale légèrement acidulée

26. Fontalloro – Fèlsina - Sangiovese – Toscana **95 €**
Un grand Sangiovese au caractère affirmé : une structure puissante, des tanins serrés et une profondeur remarquable, prolongées par une finale épicée et persistante

CIAO LA DIETA,
BUONGIORNO CASA ALPINA



Le grand Format

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

28. Terlaner – Cantina Terlan – P. Bianco, Chardonnay, Sauvignon – Alto Adige **1,5L 100 €**
Bouche fraiche et légèrement minérale alliant rondeur et vivacité

29. Parallèle 45 – P. Jaboulet – Carignan, Grenache noir, Marselan, Syrah – Rhône (FR) **1,5L 80 €**
Gourmand et bien structuré avec des notes de fruits rouges mûrs, réglisse et épices subtiles

30. Rosso – Gianni Masciarelli – Montepulciano – Abruzzo **1,5L 80 €**
Vin rouge fruité avec des notes de violette et de tabac. En bouche, il est intense, vif et frais

31. Berardenga Chianti Classico – Fèlsina – Sangiovese – Toscana **1,5L. 105 €**
Rouge élégant et structuré, avec des notes de violette et d'épices douces, tanins fondus

32. Le Volte – Ornellaia – Merlot, Sangiovese, Cab. Sauvignon – Toscana **1,5L 115 €**
Fruit riche, vin tonique et structuré, d'une intensité moyenne **3L 225 €**

33. Fontalloro – Fèlsina - Sangiovese – Toscana **1,5L. 195 €**
Rouge puissant et raffiné, bouche ample et structurée aux tanins élégants, portée par une belle fraîcheur et une finale longue et persistante

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 39€ (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



Partenaires























