



ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

ANTIPASTI -ANTIPASTI-

GNOCO FRITTO - 7,00

Beignets italiens à l'origan, crème au parmesan
Italian donuts with oregano and parmesan cream

PLANCHE DE CHARCUTERIES SAVOYARDES - 18,00

Noisette de Jambon Savoyard, terrine du moment, saucisson aux noisettes,
panne montagnarde, jambon blanc braisé
SAVOY COLD MEATS PLATTER :
Savoy raw ham, seasonal terrine, hazelnut sausage, local bacon, braised ham

PLANCHE DE FROMAGES RÉGIONAUX AFFINÉS - 18,00

Tomme à l'ail des ours, Tomme fondante à la crème de chèvre, Beaufort AOP,
palouse des Aravis, bleu des Bauges
MATURED REGIONAL CHEESES PLATTER :
Wild garlic tomme, melted tomme with goat's cheese cream, Beaufort, palouse des Aravis, blue cheese

PLANCHE ALPARENA - 19,50

Terrine du moment, saucisson aux noisettes,
panne montagnarde, jambon blanc braisé, Tomme fondante à la crème de chèvre,
Beaufort AOP, palouse des Aravis, bleu des Bauges
ALPARENA PLATTER :
*Savoy ham, seasonal terrine, hazelnut sausage, local bacon, braised ham,
melted tomme with goat's cheese cream, Beaufort, palouse des Aravis, blue cheese*

* Toutes nos planches sont accompagnées de pain d'alpage, chutney de myrtilles
& oignons rouges, et beurre de Savoie.

* Nos fromages proviennent de la fromagerie de la Cochette et de la coopérative de bourg st Maurice

* Nos charcuteries sont artisanales et exclusivement produites en Savoie et Haute-Savoie

* All our platters are served with country bread, blueberries & red onions chutney, and Savoy butter

* Our cheeses come from fromagerie de la Cochette & coopérative from bourg st Maurice

* Our cold meats are artisanal and exclusively produced in Savoy & Haute-Savoie

ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

ENTRÉES -STARTERS-

VELOUTÉ DU CHEF - 12,00

Demandez à votre serveur
Chef's velouté (ask your waiter)

FOIE GRAS - 19,00

En terrine, chutney de rhubarbe, pickles d'oignons, pain brioché
Foie gras in terrine, rhubarb chutney, onions pickles, brioche

L'OEUF - 15,00

Bio, cuit à 64°, crème de morilles, chou-rave, cèleri et pommes grenailles, chips de jambon,
jeunes pousses et mouillette de pain brioché
Organic egg cooked 64°, morels cream, kohlrabi, celery & baby potatoes,
ham crisps, young shoots & brioche soldier

FALAFEL - 15,00

Boulettes croustillantes de pois chiche, mousseline de betterave jaune au cumin,
pickles de chioggia, salade croquante et graines de courge
Crispy chickpea meatballs, mashed yellow beetroots with cumin,
chioggia pickles, crusty salad & marrow seeds

SAUMON - 16,00

En gravlax, crème de sésame, avocat et focaccia
Gravlax salmon, sesame cream, avocado and focaccia

NOIX DE SAINT JACQUES - 16,00

Noix de Saint-Jacques poêlées, poitrine de porc confite et laquée à l'érable,
crème de panais au beurre noisette, cébettes rôties
Peking free range pork belly candied with maple, stir fried scallops,
parnship cream with brown butter & roasted cebette onions

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

PLATS - MAIN COURSES -

POULET FERMIER - 26,00

Ballotine de poulet fermier, mousseline truffée, poêlée de pommes grenailles, carottes glacées, choux de Bruxelles et pleurotes, sauce crémeuse aux morilles
Free range chicken ballotine, truffled mousseline, fried baby potatoes, candied carrots, Brussels sprouts & oyster mushrooms, creamy sauce with morels

VEAU - 29,00

Mignon de veau en croûte de Spianata Calabria, polenta au Beaufort, pousses d'épinard, pleurotes et céleri-rave, jus d'ail noir
Veal filet mignon with a crust of Spianata Calabria dried sausage, Beaufort polenta, spinach shoots, oyster mushrooms & celeriac, black garlic juice

CANARD - 28,00

Magret grillé et crosques de confit de canard IGP, purée de patates douces, shiitake et choux de Bruxelles, jus de canard aux tomates confites
Grilled duck breast fillet and confit of duck croquettes, mashed sweet potatoes, shiitake and Brussels sprouts, duck's juice with candied tomatoes

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE - 26,00

A la plancha, poêlée de pommes grenailles, panais, cébette et sauce au foie gras, crumble de jambon de Savoie
Plancha-grilled black Iberian pork, fried baby potatoes, parsnip, cebette onions and foie gras sauce, Savoy ham crumble

RISOTTO AUX CÈPES - 24,00

Riz carnaroli, oeuf bio cuit à 64°, roquette, noix de pécan rôties et crispy parmigiano
Carnaroli rice risotto with ceps, organic egg cooked 64°, arugula, roasted pecan nuts and crispy parmigiano

BAR - 26,00

Filet de bar grillé, poêlée de gnocchis de pommes de terre aux herbes fraîches, shiitake, pousses d'épinard et tombée de poireaux, beurre blanc au citron confit
Grilled bass fillet, fried potatoes gnocchis with fresh herbs, shiitake, spinach shoots, braised leeks, butter with candied lemon

NOTRE BOEUF D'EXCEPTION

Our prime beef

Viande de boeuf Aubrac, élevée dans les Alpes françaises
Beef from Aubrac, French Alps

ENTRECÔTE DE BOEUF AUBRAC - 36,00

Plancha-grilled rib steak

CÔTE DE BOEUF AUBRAC (2 pers) - 98,00

Plancha-grilled prime rib of beef (2 persons)

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

TRADITION DES ALPAGES

Minimum 2 personnes sauf Tartiflette. Prix par personne

Tradition from our mountains - Minimum 2 persons except for Tartiflette. Price per person

TARTIFLETTE MAISON - 21,00

Pommes de terre, poitrine fumée Savoyarde, oignons grillés, Reblochon fondu AOP
Potatoes, Savoy smoked bacon, grilled onions, melted Reblochon AOP

FONDUE SAVOYARDE CLASSIQUE - 24,00

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP et Abondance fondus,
parfumés au vin blanc et Kirsch, servie avec une salade verte

Traditional Savoyard fondue served with green salad: dices of bread to deep into a pot of melted
Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP and Abondance cheese, flavoured with white wine and Kirsch

FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES - 31,00

Servie avec une salade verte
Savoyard fondue with morels, served with green salad

Avec charcuterie Extra, with cold meats - 10,00

RACLETTE GRANDE TRADITION - 28,00

Raclette au lait cru de Savoie IGP médaille d'or 2020, servie avec son assiette de charcuteries Savoyardes,
pommes de terre en robe des champs et salade verte

Traditional raclette: melted cheese served with local cold meats platter, jacket potatoes & green salad

PIERRADE ROYALE - 30,00

Tranches de magret, poulet fermier, boeuf & poitrine de porc, servies avec frites ou gratin Savoyard,
salade verte et 3 sauces : cèpes, poivre et gorgonzola

Slices of duck breast, free range chicken, beef and pork belly, served with french fries or Savoy gratin,
green salad & 3 sauces: ceps, pepper and gorgonzola

Assiette de viandes Suppl. Extra meats plate - 15,00

Nos fondues sont réalisées exclusivement avec des fromages locaux
provenant de la Fromagerie de la Cochette sur les bords du lac d'Annecy.

Our fondues are made exclusively with local cheeses from
La Fromagerie de la Cochette close to Annecy lake.



ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

DESSERTS -DESSERTS-

CHOCOLAT - 9,00

Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé
Smooth chocolate cake with salted caramel heart

SEMIFREDDO - 9,00

Parfait glacé aux noisettes caramélisées et chocolat blanc, pot de sauce chocolat
Iced dessert with caramelized hazelnuts and white chocolate, chocolate sauce

MONT BLANC - 9,00

Mousse de marron, crème de marron, meringue et biscuit de Savoie
Chestnut mousse, chestnut cream, meringue and Savoy biscuit

ARDOISE GOURMANDE - 12,00

Déclinaison de mignardises du moment
Range of mini pastries of the moment, from the pastry chef

PANNA COTTA - 9,00

Ananas et fruit de la passion
Pineapple and passion fruits panna cotta

LA TATIN - 9,00

Aux pommes de Savoie
Tarte tatin with Savoy apples



ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

GLACES - ICE CREAMS -

CHAMOIX - 9,00

Glaces caramel fleur de sel, vanille, praliné aux éclats de noisettes, crème de marrons, crème en neige
Salted caramel, vanilla, praline ice creams with hazelnuts slivers, chestnut cream, whipped cream

GOURMANDINE - 9,00

Glace chocolat blanc, morceaux de brownies, chocolat chaud, glace praliné
aux éclats de noisettes, crème en neige, copeaux de chocolat
White chocolate ice cream, brownies chunks, warm chocolate, praline ice cream
with hazelnuts slivers, whipped cream, chocolate shavings

COUPE ALPAGIO - 9,00

Sorbets myrtille, framboise, glace vanille et éclats de meringue, coulis de framboise, chantilly
Blueberry, raspberry sorbets, vanilla ice cream & meringue slivers, raspberry coulis, whipped cream

LES ALCOOLISÉES - WITH ALCOHOL -

ALPAGE - 10,00

Crème glacée au Génépi, et liqueur de Génépi 3 cl
Génépi ice cream, and Génépi liqueur 3 cl

AFTER EIGHT - 10,00

Glace menthe chocolat et Get 27 3cl
Mint chocolate ice cream and Get 27 3cl

AUX CHOIX - DO IT YOURSELF -

2 BOULES - 4,50 3 BOULES - 6,00
2 or 3 scoops of ice cream

Parfums : vanille, fraise, café, chocolat, chocolat blanc, praliné, caramel fleur de sel,
citron, menthe chocolat, myrtille, framboise, génépi

Flavours : vanilla, strawberry, coffee, chocolate, white chocolate, praline,
salted caramel, lemon, chocolate mint, blueberry, raspberry, génépi

SUPPLÉMENT - 1,50

Sauce chocolat, coulis, crème en neige
Extra: chocolate sauce, coulis, whipped cream

HOTEL-ALPARENA.COM

PRIX NET AFFICHÉ EN EUROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



VOTRE SEMAINE GOURMANDE

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

ENTRÉES -STARTERS-

L'ENTRÉE DU JOUR

Voir ardoise
Starter of the day

LA SOUPE DU JOUR

Soup of the day

SAUMON ET GAMBAS

En gravlax, crème de sésame, avocat et focaccia
Gravlax salmon, sesame cream, avocado and focaccia

L'OEUF

Bio, cuit à 64°, crème de morilles, chou-rave, cèleri et pommes grenailles,
chips de jambon et mouillettes de pain brioché
Organic egg cooked 64°, morels cream, kohlrabi, celery & baby potatoes, ham crisps & brioche soldiers

PLANCHETTE DE CHARCUTERIES SAVOYARDES

Noisette de Jambon Savoyard, terrine du moment, saucisson aux noisettes,
panne montagnarde, jambon blanc braisé

Cold meats platter :
Savoy raw ham, seasonal terrine, hazelnut sausage, local bacon, braised ham

FALAFEL

Boulettes croustillantes de pois chiche, mousseline de betterave jaune au cumin,
pickles de chioggia, salade croquante et graines de courge

Crispy chickpea meatballs, mashed yellow beetroots with cumin,
chioggia pickles, crusty salad & marrow seeds

SALADE SAVOYARDE

Mesclun, tomates confites, noix caramélisées, croûtons, jambon de Savoie,
copeaux de Beaufort AOP, œuf parfait

Arugula, confit tomatoes, caramelized walnuts, croutons, local raw ham, slices of Beaufort AOP, egg cooked 64°

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

PLATS - MAIN COURSES -

LA SUGGESTION DU JOUR

Voir ardoise / Main dish of the day

POULET FERMIER

Ballotine de poulet fermier, mousseline truffée, poêlée de pommes grenailles, carottes glacées, choux de Bruxelles et pleurotes, sauce crémeuse aux morilles
Free range chicken ballotine, truffled mousseline, fried baby potatoes, candied carrots, Brussels sprouts & oyster mushrooms, creamy sauce with morels

PIÈCE DU BOUCHER

Polenta au Beaufort et légumes du jour, sauce poivre ou gorgonzola
Butcher's cut. Polenta with Beaufort and vegetables of the day, pepper sauce or gorgonzola

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE

A la plancha, pommes grenailles, panais et cébette, sauce au foie gras, crumble de jambon de Savoie
Plancha-grilled black Iberian pork, fried baby potatoes, parnship, cebette onions and foie gras sauce, Savoy ham crumble

RISOTTO AUX CÈPES

Riz carnaroli, oeuf bio cuit à 64°, roquette, noix de pécan rôties et crispy parmigiano
Carnaroli rice risotto with ceps, organic egg cooked 64°, arugula, roasted pecan nuts and crispy parmigiano

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

Crème au lard fumé, panne montagnarde, parmesan, œuf parfait
Cream with smoked bacon, parmesan, egg cooked 65°

BAR

Filet de bar grillé, poêlée de gnocchis de pommes de terre aux herbes fraîches, shiitake, pousses d'épinard et tombée de poireaux, beurre blanc au citron confit
Grilled bass fillet, fried potatoes gnocchis with fresh herbs, shiitake, spinach shoots, braised leeks, butter with candied lemon



ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Ou / Or

TRADITION DES ALPAGES - MOUNTAIN SPECIALITIES -

(sur réservation) Minimum 2 personnes, sauf Tartiflette
(on reservation) Minimum 2 persons, except for Tartiflette

TARTIFLETTE MAISON

Pommes de terre, poitrine fumée savoyarde,

oignons grillés, Reblochon fondu AOP

Potatoes, Savoy smoked bacon, grilled onions, melted Reblochon AOP

FONDUE SAVOYARDE CLASSIQUE ET CHARCUTERIES

pain à plonger dans un caquelon de Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP et Abondance fondus,
parfumés au vin blanc et Kirsch, servie avec une salade verte

Traditional Savoyard fondue served with green salad: dices of bread to deep into a pot of melted
Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP and Abondance cheese, flavoured with white wine and Kirsch

FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES

Servie avec une salade verte

Savoyard fondue with morels : served with green salad

RACLETTE GRANDE TRADITION

Raclette au lait cru de Savoie IGP médaille d'or 2020 servie avec son assiette de charcuteries savoyardes,
pommes de terre en robe des champs, et salade verte

Traditional raclette : melted cheese served with local cold meats platter, jacket potatoes & green salad

PIERRADE ROYALE

Tranches de magret, poulet fermier, boeuf & poitrine de porc, servies avec frites
ou gratin Savoyard, salade verte et 3 sauces : cèpes, poivre et gorgonzola

Slices of duck breast, free-range chicken, beef and pork belly,
served with french fries or Savoy gratin, green salad & 3 sauces: aioli, pepper and gorgonzola

Nos fondues sont réalisées exclusivement avec des fromages locaux
provenant de la Fromagerie de la Cochette sur les bords du lac d'Annecy.

Our fondues are made exclusively with local cheeses from
La Fromagerie de la Cochette close to Annecy lake.

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Ou / Or

PIZZAS

-PIZZAS-

MARGARITA

Tomate, mozzarella, basilic *Tomato, mozzarella, basil*

REINE

Tomate, mozzarella, jambon blanc braisé, champignons
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

PESTO Y FUNGHI

Tomate, mozzarella, poêlée de champignons, pousses d'épinard, pistou de basilic
Tomato, mozzarella, pan-fried mushrooms, spinach leaves and basil pesto

4 FORMAGGI

Tomate, mozzarella, chèvre, Reblochon AOP, gorgonzola
Tomato, mozzarella, goat's cheese, Reblochon, gorgonzola

CAPRINE

Mascaepone, mozzarella, chèvre, roquette, miel de Savoie, noix caramélisées, réduction de vinaigre balsamique
Mascarpone cream, mozzarella, goat's cheese, caramelized nuts, Savoy honey, arugula, balsamic vinegar reduction

SAVOYARDI

Mascarpone, mozzarella, Reblochon AOP, oignons grillés, panne montagnarde, pommes de terre sautées
Fresh cream, mozzarella, Reblochon, grilled onions, dried pork breast, fried potatoes

ALPARENA

Tomate, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, jambon de Savoie, tomates confites, pistou de basilic frais
Tomato, mozzarella, arugula, parmesan, Savoy ham, sun dried tomatoes, basil pesto

BURRATA

Tomate, mozzarella, spianata calabre, burrata, roquette, tomates confites, pistou de basilic frais
Tomato, mozzarella, Spianata Calabria, burrata, arugula, candied tomatoes, fresh basil pesto

SALMON

Mascarpone, ciboulette, mozzarella, saumon mariné, roquette, tomates confites, pistou de basilic
Mascarpone cream with chives, mozzarella, arugula, marinated salmon, sundried tomatoes, basil pesto

CALZONE MONT BLANC

Mascarpone truffée, mozzarella, gorgonzola, jambon blanc braisé et mesclun de saison
Mozzarella with truffle, mozzarella, gorgonzola, braized ham, seasonal arugula



ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

DESSERTS -DESSERTS-

CHOCOLAT

Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé
Smooth chocolate cake with caramel heart

SEMIFREDDO

Parfait glacé aux noisettes caramélisées et chocolat blanc, pot de sauce chocolat
Iced dessert with caramelized hazelnuts and white chocolate, chocolate sauce

LA TATIN

Aux pommes de Savoie
Tarte tatin with Savoy apples

MONT BLANC

Mousse de marrons, crème de marrons,
meringue et biscuit de Savoie
Chestnut mousse, chestnut cream, meringue and Savoy biscuit

PANNA COTTA

Ananas et fruits de la passion
Pineapple and passion fruits panna cotta

DESSERT DU JOUR

(voir ardoise)
Dessert of the day

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

GLACES - ICE CREAMS -

CHAMOIX

Glaces caramel fleur de sel, vanille, praliné aux éclats de noisettes,
crème de marrons, crème en neige
*Salted caramel, vanilla, praline ice creams with hazelnuts slivers,
chestnut cream, whipped cream*

GOURMANDINE

Glace chocolat blanc, morceaux de brownies, chocolat chaud, glace praliné
aux éclats de noisettes, crème en neige, copeaux de chocolat
*White chocolate ice cream, brownies chunks, warm chocolate, praline ice cream
with hazelnuts slivers, whipped cream, chocolate shavings*

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat chaud, crème en neige,
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

2 scoops of ice creams of your choice

Parfums : vanille, fraise, café, chocolat, chocolat blanc, praliné, caramel fleur de sel,
citron, menthe chocolat, myrtille, framboise, Génépi
Flavours : *vanilla, strawberry, coffee, chocolate, white chocolate, praline, salted caramel,
lemon, chocolate mint, blueberry, raspberry, Génépi*

HOTEL-ALPARENA.COM

PRIX NET AFFICHÉ EN EUROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850



MENU

KID



2 PLATS
+
1 BOISSON
AU CHOIX

MENU KID



PLAT

Steak haché charolais frais
cuit à cœur *

*Minced charolais beef cooked through**

Aiguillettes de poulet panés
aux céréales*

*Grain-breaded chicken fillets**

Aiguillettes de colin
façon fish and chips*

*Coley strip fish and chips style**

Pizza Bambino
Bambino pizza

Tagliatelle à la crème, fromage
et jambon blanc

Pasta with cream, cheese and ham

*Plat servi avec frites,
pâtes ou légumes

*Main course served with French fries,
pastas or vegetables*

DESSERT AU CHOIX

Compote de pomme à boire
Organic apple compote

Bâtonnet glacé vanille chocolat
Ice cream stick vanilla chocolate

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

1 Fruit frais
Fresh fruit

BOISSON (20CL)

Coca cola, Coca cola zéro, Sprite,
Fanta, Fuzetea, Capri-Sun,
jus d'orange, jus de pomme ou/or
Vittel (33cl)



Capri-Sun

ALPAGIO

TABLE-BISTRONOMIQUE
LA ROBIERE 1850

PRIX NET AFFICHÉ EN EUROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED

Un restaurant du groupe RESTOLEIL - ALPAGIO - ENFANT DP - H21/22

Design : www.anfetamine.fr / Impression : Hélios Service

COOKING SERVICE

INTERNAL CALL: 602

EXTERNE : 04 79 06 92 97

External call

NOS FORMULES

– OUR SET MENUS –

LIVRÉES EN APPARTEMENT

Commande à passer 3h avant la livraison Interne

DELIVERED IN YOUR APARTMENT

Please order 3 hours before delivery

Minimum 2 personnes sauf Tartiflette. Prix par personne
Tradition from our mountains - Minimum 2 persons except for Tartiflette. Price per person

TARTIFLETTE MAISON - 21,00

Pommes de terre, poitrine fumée savoyarde, oignons grillés, Reblochon fondu AOP
Potatoes, Savoy smoked bacon, grilled onions, melted Reblochon AOP

RACLETTE GRANDE TRADITION - 28,00

Raclette au lait cru de Savoie IGP médaille d'or 2020 servi avec son assiette de charcuteries savoyardes, pommes de terre en robe des champs, et salade verte
Traditional raclette : melted cheese served with local cold meats platter, jacket potatoes & green salad

PIERRADE ROYALE - 30,00

Tranches de magret, poulet fermier, boeuf & poitrine de porc, servies avec frites ou gratin Savoyard, salade verte et 3 sauces : cèpes, poivre et gorgonzola
Slices of duck breast, free-range chicken, beef and pork belly, served with french fries or Savoy gratin, green salad & 3 sauces: aioli, pepper and gorgonzola

*Nos fromages proviennent de la fromagerie de la Cochette et de la coopérative de Bourg Saint Maurice

* Nos charcuteries sont artisanales et exclusivement produites en Savoie et Haute Savoie

*Our cheeses come from "La Clochette" cheesemonger and the Bourg Saint Maurice cooperative

HOTEL-ALPARENA.COM

PRIX NET AFFICHÉ EN EUROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE

LA ROSIERE 1850

VIN BLANC

SAVOIE

75 cl

AOC Apremont, Terres de famille, Les Roches Brisées, J. Cavallé 26.00
Aérien, sur la fraîcheur

AOC Roussette de Savoie, Altesse, Maison Carrel 34.00
Attaque franche et vive

IGP Mondeuse Blanche Vin des Allobroges, Domaine du vieux pressoir 42.00
Vin léger et rafraîchissant

BOURGOGNE

75 cl

AOC Mâcon Azé , Vignerons de Buxy 32,00
Vin frais et gouleyant

AOC Givry, Les Grognots, M.Sarrazin 45.00
Belle ampleur, finale longue et légèrement épicée

AOP Pouilly-Fuissé «Terroir» Domaine Sangouard-Guyot 56.00
Finesse et distinction, structure pleine et entière

AOC Chablis, Domaine D. Racé 52.00
Grande finesse, sec en première sensation, laisse un arôme de pierre à fusil

VALLÉE DU RHÔNE

75 cl

AOP Lubéron , Château Val Joenis 36.00
Vin ample et fruité

AOC Saint-Péray, Domaine Durand 51.00
Expression fleurie et épicée

AOC Crozes Hermitages Les Palais, Cave de Clairmonts 36.00
Vin rond et minéral

AOP Ventoux , Chateau Bacchus Blanc 32.00
Minéral et structuré

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Ces vins sont



PRIX NET AFFICHÉ EN EUROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

VAL DE LOIRE 75 cl

AOC Sancerre, Domaine des Tayaux 36.00
Vin ferme et minéral, bouche riche et fraîche

AOC Pouilly Fumé, Calcite, F. Blanchet 46.00
Vin élégant et minéral

ALSACE 75 cl

AOC Riesling «Tradition» Charles Sparr 26.00
Bouche grasse et vive, longue persistance

Gewurztraminer «Tradition» Charles Sparr 42.00
Attaque souple et fruitée

BORDEAUX 75 cl

AOC Sauternes, Mouton Cadet 58.00
Liquoreux, une robe d'un beau doré brillant

JURA 62 cl 75 cl

AOP Arbois, Chardonnay, Fruitière vinicole d'Arbois 38.00
Typé et floral

AOP Arbois, Vin Jaune 84.00
Idéal avec un fromage à pâte persillée

/// VINS BLANCS D'EXCEPTION ///

BOURGOGNE 75 cl

AOC Chassagne Montrachet, Domaine B. Bachelet 95.00
Vin frais et complexe

AOC Meursault, Cuvée St Jean, Domaine V. Latour 110.00
Long et structuré

VALLÉE DU RHÔNE 75 cl

AOP Condrieu, Les Terrasses, R. Grangier 85.00
Bel équilibre entre le côté mielleux et minéral

ALSACE 75 cl

AOC Gewurztraminer, Vendanges Tardives, C. Sparr 84.00
Le palais bien structuré et concentré est relevé par des arômes de miel d'acacia

BORDEAUX 75 cl

AOC Sauternes, Barsac, Château Climens 154.00
Millésime de légende

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Ces vins sont



PRIX NET AFFICHÉ EN €UROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

VIN ROSÉ

75 cl

150 cl

300 cl

PROVENCE

AOC Côtes-de-Provence,
M de Minuty, Château Minuty
Léger, frais et rond

38.00

AOC Côtes-de-Provence,
La Vie en Rose, Château Roubine
Vin sec, rond et structuré

36.00

68.00

125.00

AOP Côtes de Provence, Lou Peyrassol
Robe rose pâle et cristalline

28.00

SAVOIE

AOP Savoie, Gamay, Terres de famille,
La rose du lac, J.Cavaillé
Notes de fruits rouges légers

25.00

VALLEE DU RHONE

AOP Ventoux, Chateau Bacchus Rosé
Minéral et structuré

32.00

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Ces vins sont



PRIX NET AFFICHÉ EN €UROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

VIN ROUGE

SAVOIE

75 cl

150 cl

AOC Pinot noir, Cep Noir, Vieilles Vignes, J. Cavaillé

26.00

Bel équilibre sur des tanins fins

AOP Mondeuse, Cuvée 1949 J. Cavaillé

34.00

65.00

Tanins fins, belle amplitude aromatique

BORDEAUX

75 cl

AOC Graves, Château de Vimont

34,00

Souple, ferme, riche avec des notes de mûre

AOC Lussac St Emilion – Château La Fleur Terrien

31.00

Elégant et bien charpenté

AOC St Emilion, Grand Cru, Château Patris

58.00

Belle finesse de tanins

AOC, Margaux, Cru Artisan, Château Les Barailots

68.00

Fin et aromatique

AOC Haut Médoc, Les Allées de Cantemerle

56.00

Nerveux, vif, généreux et puissant

AOC Pomerol, Le Carillon de Rouget, Famille Labruyère

68.00

Soyeux et velouté

AOC Pauillac, Les Sieurs de Bellegrave, Château Bellegrave

72.00

Un vin bien équilibré

AOC Moulis en Médoc, Château Poujeaux

95.00

Probablement la plus belle réussite de l'appellation

AOC St Estèphe, Les Pagodes de Cos, Domaine Reybier

112.00

Un vrai second vin, proche de son aîné

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Ces vins sont



PRIX NET AFFICHÉ EN €UROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

LANGUEDOC 75 cl

VDF OC, Pot de Vin BIO, Famille Guilhem 26.00
Arôme gourmand et intense de fruits rouges

AOC, Pic St Loup BIO, Black Wolf, Devois de Cécélès 48.00
Bouche ample et souple

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Ventoux , Château Bacchus Rouge 35.00
Minéral et structuré

AOC Vacqueyras, Domaine Chapelle St Joseph 39,00
Vin puissant et riche avec de la fraîcheur et de la finesse

AOC Crozes Hermitage, Le Clos, Domaine Rémizières 43.00
Vin gourmand et tendre

AOC Saint Joseph, Le grand Pompée, Maison P.Jaboulet Aine 70.00
Élégant et fin

AOC Cornas, Empreintes, Domaine Durand 105.00
Tanins serrés, très fins et élégants

AOC Gigondas, Les Florets, Domaine les Florets 46.00
Corsé, attaque charnue

AOC Côte-Rôtie, Côte Rozier Domaine G. Bernard 96.00
Beaucoup d'élégance, trame soyeuse mais puissante

VAL DE LOIRE

AOC St Nicolas de Bourgueil, Cuvée St Vincent, Domaine Bruneau 28.00
Souple et coulant, fin de bouche fraîche

AOC Sancerre, Domaine des Tayaux 46.00
Dégage un nez puissant de fruits rouges

SUD-OUEST

AOC Madiran - Cru du Paradis, J. Maumus 34,00
Puissant et charpenté

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Ces vins sont



PRIX NET AFFICHÉ EN €UROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

BEAUJOLAIS 75 cl

AOP Morgon, Domaine de Tempéré 31.00
Charpenté, il allie le fruit du gamay à la finesse du Bourgogne

AOC Moulin à Vent Granit, Domaine du Granit 42.00
Beaux tanins croquants notes de petits fruits rouges

BOURGOGNE 75 cl

AOC Givry, Sous La Roche, M. Sarrazin 46.00
Arômes de fruits rouges, légèrement épicé

AOC Santenay, Vieilles Vignes, R. Lequin-Collin 51.00
Vigoureux et épicé

AOC Savigny les Beaune, Les Grands Picotins, Domaine du Prieuré 52.00
Goût de mûre et de réglisse

AOC Pommard, Domaine N. Rossignol 112.00
Structure tendre, caractère charnu

AOC Fixin, Clos entre 2 Velles, Domaine du Clos Saint Louis 115.00
Velours et distinction

À DÉCOUVRIR

ITALIE 75 cl

DOC Bardolino, Provence de Vérone 29.00
Sec et léger, fine amertume

DOC Amarone Della Valpolicella, Guiseppe Campagnola 58.00
Sec et léger, fine amertume

/// CAVE D'EXCEPTION ///

BOURGOGNE

AOC, Volnay Premier Cru, Clos des Chênes, Domaine de la Grange 142.00
Son fruit noir va vous transcender

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Ces vins sont



PRIX NET AFFICHÉ EN €UROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

BORDEAUX

AOC Côtes de Bourg, Roc de Cambes, Famille Mitjavile 145.00
La pépite de l'appellation Pauillac

AOC Pauillac, Château Pontet-Canet 185.00
Bel équilibre entre finesse et robustesse

AOC St Estèphe - Château Haut Marbuzet 105.00
Son style inimitable lui confère des arômes complexes

AOC St Julien, Château Léoville Poyferré 165.00
Cisé et fruité

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Hermitage, La Petite Chapelle, P. Jaboulet Aine 112.00
Un second qui entre dans la légende

CHAMPAGNE

	75 cl	150 cl
R de Ruinart brut	140.00	290.00
Ruinart blanc de blancs	180.00	370.00
Bollinger Special cuvée brut	140.00	
Taittinger brut	105.00	
Moët & Chandon brut	105.00	220.00
Veuve Clicquot brut	115.00	
Dom Pérignon	295.00	
Moët & Chandon rosé	135.00	

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

PRIX NET AFFICHÉ EN €UROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

VIN AU VERRE

BLANC	<i>14 cl</i>
Savoie - AOC Apremont, Terres de Famille, Les Roches Brisées	5,90
Bourgogne - AOC Macon Azé, Vignerons de Buxy	6,50
ROUGE	
Savoie - AOC Pinot noir, Cep Noir, Vieilles Vignes	5,90
Bordeaux - Graves AOC , Château de Vimont	6,50
Vallée du Rhône - AOC Vacqueyras, Domaine Chapelle St Joseph	7,90
Italie - DOC Bardolino	6,50
ROSÉ	
Côte de Provence - AOP, Lou Peyrassol	6,50
Savoie - AOP Gamay rosé, J. CAVAILLE, La rose du lac	5,50
Ventoux - AOP Chateau Bacchus	6,00

APÉRITIFS

Kir <i>12 cl</i>	4.90
Pêche, cassis ou mûre White wine with Peach, blackcurrant or blackberry syrup	
Kir Royal <i>12 cl</i>	13,90
Crémant de Savoie <i>12 cl</i>	7,00
Champagne Coupe <i>12 cl</i>	13,00
Martini <i>5 cl</i>	5,50
Campari <i>5 cl</i>	5,50
Suze <i>5 cl</i>	5,50
Pastis 51 <i>4 cl</i>	5,00
Ricard <i>4 cl</i>	5,00
Porto Blanc ou rouge <i>6 cl</i>	5.50
White or red port Porto Tonic <i>16 cl</i>	7,50
Porto blanc / rouge, Schweppes Tonic, tranche de citron	
White / red port, Schweppes Tonic, lemon slice	

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

BIÈRE PRESSION



1664 Blonde
Grimbergen Blonde
Grimbergen Blanche

	25 cl	50 cl
1664 Blonde	4,20	8,00
Grimbergen Blonde	4,40	9,00
Grimbergen Blanche	4,90	9,00

BIÈRE BOUTEILLE

	33 cl
Carlsberg	6,50
Grimbergen Ambrée	6,50
Grimbergen Rouge	6,50
Peroni	6,50
Duvel	7,00
Skøll	6,50
Desperados	6,00
Tourtel twist 27,5 cl	5,80
Citron ou framboise Lemon or raspberry	

DEMANDEZ NOTRE BIÈRE DU MOMENT

SODAS & JUS DE FRUITS & EAU

SODAS BOUTEILLE

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta orange, Orangina, Sprite, Orangina 33 cl	4,90
Schweppes Tonic, Fuzetea 25 cl Tonic, Agrumes, Premium ginger beer	4,90

JUS DE FRUIT & NECTARS Granini Premium au verre 33 cl Fraise, orange, ananas, pomme, abricot, banane, mangue ou pamplemousse Strawberry, orange, pineapple, apple, apricot, banana, mango or grapefruit	4,50
---	------

SIROP À L'EAU Menthe, grenadine, fraise, pêche, orgeat, kiwi, citron ou framboise 33 cl Mint, grenadine, strawberry, peach, orgeat, kiwi, lemon or raspberry	2,50
--	------

EAU	33 cl	50 cl	1 L
Perrier	4,00		
Vittel		4,50	6,00
San Pellegrino		4,50	6,00



ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

ALCOOLS

4 cl

WHISKY

TOKI : Japanese Blend	15,00
YAMAZAKI : Japanese single malt	17,00
IRISH : Jameson	9,00
HIGHLANDS : Cardhu 12 ans	10,00
SPEYSIDE : Knockando 12 ans	13,00
LOWLANDS : Glenkinchie 12 ans	13,00
ISLANDS : Lagavulin 16 ans	14,00
BLENDS : J&B	8,00
Ballantine's Finest	8,00
OLD BLENDS : Black Label Johnny Walker's 12 ans	13,00
Gold Label Chivas 12 ans	15,00
Aberlour 10 ans	13,00
BOURBON : Jack Daniel's n°7	9,00
Jack Daniel's single Barrel	11,00

VODKA

Eristoff	8,00
Wyborowa	9,00
Absolut	9,00
Zubrowka	9,00
Grey Goose	12,00
Grey Goose Vx	14,00

RHUM

Saint James Blanc	8,00
Bacardi Blanc Sup	9,00
Havana 3 Ans	9,00
Havana 7 Ans	11,00
Diplomatico 12 Ans	13,00
Don Papa	13,00
Brugal : Appleton Estate Jamaïque 21 Ans	29,00



ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

ALCOOLS

4 cl

GIN

Roku	9,00
Seagram's	9,00
Bombay Dry Origine	9,00
Bombay Sapphire	12,00
Gvine Gin de Raisin Français	11,00
Hendricks	13,00

Schweppes Tonic au choix : Matcha, Hibiscus, Pink Pepper, Original

TEQUILA

Sauza Blanco	9,00
Sauza Gold	11,00

COGNAC

COURVOISIER VS	13,00
COURVOISIER Napoleon champagne	22,00
Courvoisier XO	31,00

ARMAGNAC

VS	12,00
VSOP	13,00

CALVADOS

VS	12,00
VSOP	13,00

EAU DE VIE

Mirabelle, framboise, poire williams, kirsch
Mirabelle plum, raspberry, williams pear, kirsch

11,00

LIQUEURS

10,00

**Grand Marnier Cordon Rouge, Chartreuse verte,
Chartreuse jaune, Génépi, Cointreau, Get 27, Get**

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

COCKTAILS AVEC ALCOOL

	15 cl
MOJITO	9,50
Rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse Havana rum, lime, fresh mint, brown sugar, sparkling water	
MOJITO DES ALPES	10,00
Chartreuse verte, citron vert, menthe fraîche, cassonade, tonic Green chartreuse, lime, fresh mint, brown sugar, tonic	
MOJITO ROYAL	13,00
Rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, cassonade, Champagne Havana rum, lime, fresh mint, brown sugar, Champagne	
DEEP VALLEY	9,50
Gin, curaçao bleu, jus d'ananas, jus de citron, eau gazeuse Gin, blue curacao, pineapple juice, lemon juice, sparkling water	
YETI	9,00
Vodka, jus d'ananas, crème de coco Vodka, pineapple juice, coconut cream	
MOSCOW MULE	9,50
Vodka, Schweppes Premium Ginger Beer, jus de citron vert, tranche de citron vert Vodka, Schweppes Premium Ginger Beer, lime juice, lime slice	
HUGO	9,00
Prosecco, sirop fleur de sureau, citron vert, menthe, eau gazeuse Prosecco, fleur de sureau syrup, lime, mint, sparkling water	
EXPRESSO MARTINI	9,00
Vodka, Kahlua, café expresso Vodka, Kahlua, espresso	
LES SPRITZ	16 cl
APEROL SPRITZ	8,50
Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange Aperol, prosecco, sparkling water, orange slice	
CAMPARI' SPRITZ	9,00
Campari, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange Campari, prosecco, sparkling water, orange slice	
SUZE SPRITZ	9,50
Suze, crème de pêche, citron vert, Prosecco, eau pétillante Suze, peach cream, lime, Prosecco, sparkling water	
LILLET SPRITZ	9,50
Lillet blanc, citron vert, menthe, eau gazeuse White lillet, lime, mint, sparkling water	
PINK SPRITZ	9,50
Prosecco, St Germain, citron vert, Schweppes Premium Tonic hibiscus Prosecco, St Germain, lime, Schweppes Premium Tonic hibiscus	
PIMM'S SPRITZ	9,50
Pimm's, prosecco, orange, concombre, citron, Schweppes premium ginger ale Pimm's, prosecco, orange, cucumber, lemon, Schweppes premium ginger ale	



ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

COCKTAILS SANS ALCOOL

	<i>20 cl</i>
VIRGIN MOJITO	7,50
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse Lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water	
VIRGIN Pina Colada	7,50
Jus d'ananas, crème saveur coco Pineapple juice, coco cream	
SWEET KISS	7,00
Jus d'ananas, jus de fraise, citron, sirop de grenadine Pineapple juice, strawberry juice, lemon, grenadine syrup	
TUTTI FRUTTI	7,00
Jus d'orange, jus de mangue, ananas, jus de pomme, sirop de framboise Orange juice, mango juice, pineapple, apple juice, raspberry syrup	

BOISSONS CHAUDES

Café expresso ou décaféiné	2,50
Noisette	3,00
Double expresso	3,50
Grand crème	4,50
Capuccino	5,50
Chocolat	5,50
 Thé " TEA FORTE "	4,50
Earl Grey Bio, Noir DARjeeling Bio, Bombay Chai Bio, Ceylan Orange Pekeo Bio, Sencha du Japon Bio, Blanc Poire Gingembre	
 Infusion " TEA FORTE "	4,50
Menthe citron bio, verveine citron bio, camomille citron bio Organic lemon mint, organic lemon verbena, organic lemon chamomile	

CHAMPAGNE

	<i>75 cl</i>	<i>150 cl</i>
R de Ruinart brut	140,00	290,00
Ruinart blanc de blancs	180,00	370,00
Bollinger Special cuvée brut	140,00	
Taittinger brut	105,00	
Moët & Chandon brut	105,00	220,00
Veuve Clicquot brut	115,00	
Dom Pérignon	295,00	
 Moët & Chandon rosé	 135,00	

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

PRIX NET AFFICHÉ EN EUROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.