

CASA ALPINA



MENU

ENTRÉE

Notre Terrine de Foie Gras Préparé à la Casa,
Brioche au Sucre Perlé, Confit Figue Échalote
Ou
Saumon Fumé de chez Vincent Dawagne, Toast

PLAT

Véritable raclette savoyarde **À VOLONTÉ**,
Jambon Fumé, Salade, Pommes de Terre

€32



ENTRÉES

Saumon fumé de chez Vincent Dawagne, toast **18€**

Terrine de foie gras préparée à la Casa, brioche au sucre perlé, confit figue échalote **20€**

Vitello Tonato (fines tranches de veau, sauce au thon, câpres, roquette, parmesan) **18€**

Huitres creuses de Normandie **6pc 18€ - 12pc 30€**

PLATS

Véritable raclette savoyarde, jambon fumé, salade, pdt (minimum 2 couverts) **26€/pp**

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

Boulettes à la Boyard Milky Stout, comme une liégeoise **24€**

Nos plats mijotés sont accompagnés de purée onctueuse ou de polenta au fromage

DESSERTS

Notre célèbre Dame Blanche, Chocolat Chaud **9€**

L'Irrésistible fondant au chocolat, glace vanille **9€**

Merveilleux chocolat (meringue, chantilly) **9€**

Fusion mousse au chocolat et crème brûlée **9€**

Tiramisu **9€**

Irish Coffee **9€**

Colonel (sorbet citron, vodka) **9€**



Chers clients,

Afin de vous garantir un service de qualité et une ambiance conviviale durant toute la durée de notre évènement d'hiver, nous vous prions d'arrondir votre soirée à minuit.

Nous comptons sur votre aimable compréhension.

LA TEAM CASA ALPINA

APÉRITIFS CLASSIQUES

Campari **7€**

Gin **8€**

Rhum brun **7€**

Whisky **8€**

Verre de vin **5€**

Accompagnement soft, jus ou tonic +3€

SPRITZ

Santa **10€**
Rhum, Jus de Mûre, Prosecco

Apérol **10€**

Campari **10€**

Hugo **10€**

SOFTS

Bru plate ou pétillante (50cl) **5€**

Bru plate ou pétillante (1L) **8€**

Coca / Coca Zéro **3,5€**

Schweppes Tonic / Fuze tea pétillant **3,5€**

Jus d'orange / Pomme **3,5€**

Accompagnez votre apéritif avec
nos huitres creuses de Normandie
6 pc **18€** - 12pc **30€**

BIÈRES

Boyard Blonde au Fût **4€**
Bière blonde maison, légère et désaltérante

Boyard Milky Stout au Fût **4€**
Bière noire maison, légère en alcool, aux arômes
de café et cacao

Orval **6,50€**

SANS ALCOOL

Crodino **6€**

Basilic **8€**
Basilic, Citron Vert et Fleur de Sureau

Tasty B **9€**
Betterave, Gingembre, Poivre Rose, Schweppes
Tonic

DIGESTIFS

Amaretto, Limoncello **6€**

Grappa dorée 'Oro di Poli' **10€**



LA BULLE DE FÊTES

Champagne André Jacquart Vertus 1^{er} Cru - Extra Brut - Blanc de Blanc **65€**

Brut Sauvage - Ruffus - Chardonnay - Belgique **55€**

Crémant d'Alsace - Brut Rosé - Fernand Engel **45€**

Prosecco Millesimato - Villa Sandi **42€**

Champagne Ruinart - Brut - Blanc de Blancs - Chardonnay **110€**

LE BLANC

La Poule aux Oeufs d'Or - 2020 - Manseng - Famille Laplace - Sud Ouest **37€**

Fruité, moelleux

Les Landes - 2022 - Chardonnay - Maison Laballe - Gascogne **35€**

Frais, salin, digeste

Dôme des Anges - 2021 - Riesling - Domaine Fernand Engel - Alsace **40€**

Minéral, vif

T Bianco - 2022 - Chardonnay, Sauvignon, Pinot Blanc - Cantina Tramin - Dolomites **40€**

frais, aromatique

Verdicchio dei Castelli di Jesi - 2020 - Verdicchio - Andrea Felici - Marche **39€**

fruité, raffiné

Oltremare - 2021 - Pecorino - Piandimare - Abruzzo **38€**

frais, floral

Pinot Grigio - 2022 - Pinot Grigio - Franz Haas - Dolomites **37€**

floral, épicé

Medusa - 2022 - Viognier - Domaine Vellas - Languedoc **40€**

généreux, complexe

Macon Villages - 2021 - Chardonnay - Domaine Normand - Bourgogne **45 €**

Bois et beurre

LE ROSÉ

Calalenta - 2021 - Merlot - Cantina Fantini - Veneto **39€**

croquant et léger

LE ROUGE

Beaujolais rouge - 2020 - Gamay - Domaine de la Couvette - Beaujolais **37€**
Du fruit !

Impatient - 2021 - Caladoc, Carignan - Domaine les Davids - Vaucluse **42€**
Fruité, souple et rafraichissant

T Rosso - 2022 - Pinot Nero, Merlot - Cantina Tramin - Dolomiti **40€**
Léger et fruité

Crozes Hermitage - 2021 - Syrah - Jeanne Gaillard - Rhône **54€**
Rond, profond et fruité

Montagne Saint Emilion - 2019 - Merlot Château Haut Chaigneau - Bordeaux **48€**
Élégant et robuste

Vacqueyras - 2022 - Grenache, Syrah, Cinsault - Domaine d'Ouréa - Rhône **50€**
Droit et pur

Lucilla - 2019 - Sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot - Castello di Farnetella - Toscana **40€**
Structure et tanins veloutés

Valpolicella Ripasso Fornetto - 2018 - Corvina, Rondinella, Molinara - S. Accordini - Verona **53€**
Fruits confits, puissance

Punta Aquila - 2019 - Primitivo - Tenute Rubino - Puglia **39€**
Structure fruitée

Marina Cvetic Riserva - 2018 - Montepulciano - Marina Cvetic - Abruzzo **50€**
Fruité, épicé, intense

I Grop Barbera Superiore - 2016 - Barbera - Marina Coppi - Piemonte **47€**
Frais, épicé, intense

LE GRAND FORMAT (1,5L)

Champagne André Jacquart Vertus 1er Cru Extra Brut blanc de blanc **120€**

I Sistri - 2019 - Chardonnay - Felsina - Toscana **85€**
Structure, gras

Manna - 2021 - Riesling, Chardonnay, Gewurztraminer, Kerner et Sauvignon - Franz Haas - Alto Adige **92€**
Équilibré & structuré

Pinot Nero - 2021 - Pinot Nero - Franz Haas - Alto Adige **95€**
Frais & vif

Punta Aquila - 2019 - Primitivo - Tenute Rubino Puglia **78€**
Structure fruitée

Marina Cvetic Riserva - 2017 - Montepulciano - Marina Cvetic - Abruzzo **89€**
Fruité, épicé, intense

Vacqueyras - 2020 - Grenache, Syrah, Cinsault - Domaine d'Ouréa - Rhône **85€**
Droit et pur

Asinone - 2019 - Sangiovese - Poliziano - Toscana **155€**
Élégant, riche & harmonieux

Nobile di Montepulciano - 2019 - Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Merlot - Poliziano Toscana (3L) **199€**

LE PRESTIGE

Nuit Saint Georges vieilles vignes - 2020 Pinot noir - Patrice Rion Bourgogne **90€**
Croquant & structuré

Saint Emilion Grand cru 2012 Cab. franc, Merlot Chat. Du Vieux Taillefer Bordeaux **110€**
Puissance & équilibre

Fontalloro - 2018 - Sangiovese Cantina Felsina Toscana **89€**
Riche & intense

Brunello di Montalcino - 2017 - Sangiovese Grosso - Podere Giodo - Toscana **165€**
Audacieux & structuré

Asinone - 2019 - Sangiovese - Poliziano - Toscana **99€**
Élégant, riche & harmonieux

