



# le bistrot

de l'Alpaga



## Partage | Convivialité | Gourmandise

Le Chef Alexandre Baule et son équipe s'attachent à sublimer le terroir savoyard,  
avec une prédilection pour le végétal.

Pour cela, nous avons noué des liens avec eux : La Maison Baud, La Bergerie des 2 Savoie...

### À PARTAGER

- Assortiment de salaisons de la Maison Baud 29€
- Saucisson de la Maison Baud et pickles de légumes 19€
- Ceviche de truite de région,  
vinaigrette carvi et herbes fraîches 25€
- Cœur de tomate rôti,  
Brebichou de la Bergerie des 2 Savoie 23€
- Courgette confite, crème de foin, la fleur en tempura 18€
- Coup d'cœur du Chef: Pâté en croûte végétal 28€*

### PLATS

- Sandre de nos régions, sauce Vierge 38€
- Le poisson de la criée du jour 42€
- Poitrine de cochon 38€
- Faux-filet Aubrac et Wagyu 500 gr. 150€

### FROMAGES

- Brebichou de la Bergerie des 2 Savoie à partager 14€
- À la découverte des grands classiques de Savoie 16€
- Reblochon, Tomme Fermière, Bleu du Val d'Arly*

### DESSERTS

- Paris Megève à la Reine des près 24€
- Sablé aux fraises et herbes fraîches  
des jardins de l'Alpaga 14€
- Comme une Pavlova pêche et serpolet 12€
- Glaces et sorbets maison 12€

### SÉLECTION DE VINS

#### VINS AU VERRE (12,5 cl)

2023 Sous le Roc, André et Michel Quenard	10€
2023 Apremont, Les 13 Lunes	11€
2023 Mâcon-Villages, Domaine des Gandines	12€
2021 Mondeuse Totem, Ludovic Archer	19€
2021 D'ici la Bugey Mondeuse Montagneux Amphores	15€
2022 Saint Joseph, Domaine du Mortier	14€

#### VINS BLANCS (75 cl)

2023 Apremont, Les 13 Lunes	50€
2022 Une Hirondelle, Les 13 Lunes	60€
2022 Chignin-Bergeron Les Frippons, Gilles Berlioz	115€
2019 Pouilly Fumé, Triptyque	155€
2021 Condrieux Vernon, Chambeyron	105€

#### VINS ROUGES (75 cl)

2020 Minor Swing, Ludovic Archer	120€
2021 Mondeuse Totem, Ludovic Archer	95€
2021 D'ici la Bugey Mondeuse Montagneux, Amphore	80€
2020 Châteauneuf du Pape, Clos des Papes	245€
2021 Vosne-Romanée Domaine Georges Mugneret-Gibourg	290€
2021 Maranges sur le Chêne, Chevrot	75€