



OUVERT TOUS LES SOIRS

18h à 22h

OUVERT LE MIDI : Vendredi, Samedi, Dimanche

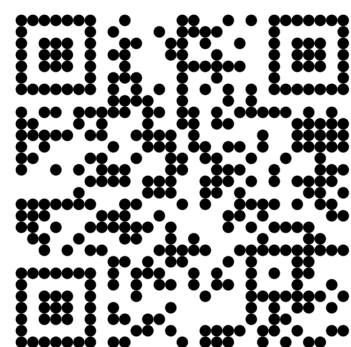
12h à 13h30

OUVERT JUSQU'AU Dimanche 18 Avril 2026

PAIEMENTS ACCEPTÉS :

CB et Espèces

MENU



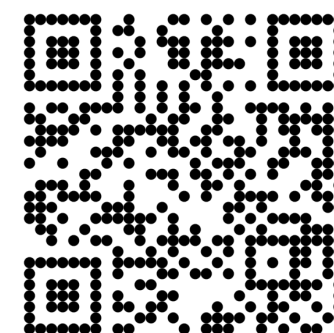
122 Avenue des jeux

38750 Alpe d'Huez

+33 9 79 02 86 71

www.pinocchioalpedhuez.com

CARTE DE VISITE





OUVERT TOUS LES SOIRS

18h à 22h

OUVERT LE MIDI : Vendredi, Samedi, Dimanche

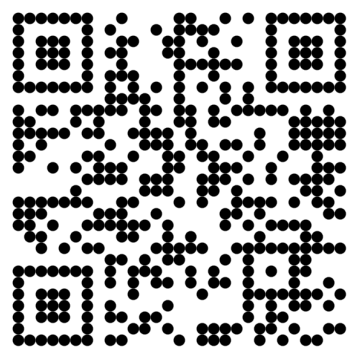
12h à 13h30

OUVERT JUSQU'AU Dimanche 18 Avril 2026

PAIEMENTS ACCEPTÉS :

CB et Espèces

MENU



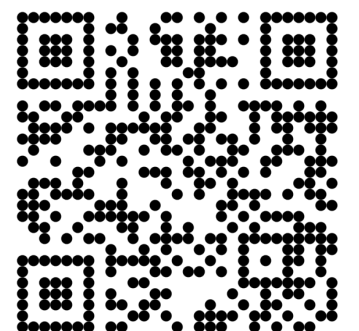
122 Avenue des jeux

38750 Alpe d'Huez

+33 9 79 02 86 71

www.pinocchioalpedhuez.com

CARTE DE VISITE



COCKTAILS MAISON		
Limone & Salvia Spritz	20cl	11
Pinok Spritz	20cl	11
Basil Smash	15cl	11
Negroni	9cl	9
Les Mules (Moscow, London)	20cl	11
Crodino Spritz (0% alcool)	20cl	8

APÉRITIFS		
Ricard	2cl	3
Martini (Rouge ou Blanc)	5cl	5
Kir (Cassis ou Pêche)	5cl	6
Coupe de Prosecco	15cl	7

VINS AU VERRE (15cl)		
LES BLANCS		
IGP Méditerranéen, Cuvée Pinocchio	5	
IGP Gascogne, Domaine Laffite (doux)	6	
IGT Italien, Pinot Grigio	7	

LES ROUGES		
IGP Méditerranéen, Cuvée Pinocchio	5	
VDF Vallée du Rhône, Pinot noir	6	
IGT Italie Pouilles, Puglia Sangiovese	7	

LES ROSÉS		
IGP Méditerranéen, Cuvée Pinocchio	5	

BIÈRES (33cl)		
Pression Blonde Loburg	5	
Pression IPA	6,5	
SANS ALCOOL, 1664, Bouteille	6	

SPIRITUEUX (4cl)		
Whisky Ballantine’s	9	
Whiskey Jack Daniels	12	
Whisky Chivas Régál 12 ans	14	
Vodka Smirnoff	9	
Vodka Absolut	12	
Gin Beefeater	9	
Gin Bombay Sapphire	12	
Rhum Havana 3 ans	9	

SODAS			
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl	4	
Orangina	25cl	4	
Sprite, Diabolo	25cl	4	
Fuze-Tea	25cl	4	
Perrier	33cl	4	
Ginger Beer	25cl	4	
RedBull	25cl	4	
Schweppes Tonic	20cl	4	
Sirop à l’eau	33cl	3	

Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Orgeat	
---	--

JUS DE FRUITS (25cl)			
Orange, Pomme, Ananas, Tomate		4	

EAUX (75cl)			
San Benedetto : Plate ou Gazeuse		7	

BOISSONS CHAUDES			
Café, Déca, Noisette	2,5		
Crème, Cappuccino, Double café	4,5		
Thé ; La Via del Té	5		
Infusion des Pères Chartreux	5		

DIGESTIFS (4cl)			
LES RÉGIONAUX			
Génépi des Pères Chartreux		9	
Chartreuse Jaune ou Verte		9	
Chartreuse M.O.F.		11	
Chartreuse Elixir		13	
Chartreuse 9ème Centenaire		15	
Chartreuse V.E.P. Jaune ou Verte		18	

LES ITALIENS (Premium)			
Grappa Di Barolo, Montanaro		9	
<i>(Cépage Nebbiolo affiné en fûts de chêne)</i>			
Limoncello IGP, Mama Mia !		9	
<i>(100% naturel, citron des Pouilles)</i>			
Amaretto, Adriatico		9	
<i>(100% naturel, amandes des Pouilles)</i>			

VINS BLANCS (75cl)			
VALLÉE DU RHÔNE			
VDF Chardonnay, Claudie Peguet		32	
AOP Crozes-Hermitage, Les Palais, Clairmont		42	

LOIRE - AOP			
Sauvignon de Touraine, Chateau de Fontenay		37	
Sancerre, Domaine les Tayaux		45	

BOURGOGNE			
Petit Chablis, Maison Régnard		44	

SUD-OUEST			
IGP Côtes de Gascogne, Domaine Laffite		32	

ITALIE			
IGT Pinot Grigio, Tenute Arcanes		36	
DOC Toscane, Montecucco, Melacce		43	

PROVENCE - AOP			
Côtes de Provence, Minuty, Cuvée Prestige		39	

VINS ROSÉS (75cl)			
PROVENCE - AOP			
Côtes de Provence, Minuty, Cuvée Prestige		39	

VINS ROUGES (75cl)			
VALLÉE DU RHÔNE - AOP			
VDF Pinot Noir, Claudie Peguet		32	
Crozes Hermitage, Le Clos, Domaine des Remizières		46	
St Joseph, Ro-Rée, Louis Cheze		51	

LANGUEDOC ROUSSILLON - AOP			
Pic St-Loup, Seigneur de Lauret, Coteaux du Pic		39	
Côtes du Roussillon, Sorcières du Clos des Fées		45	

GRANDE BOURGOGNE - AOP			
Hautes Côtes de Nuits, Domaine de Chambris		42	

ITALIE			
IGT Pouilles, Puglia Sangiovese, Gran Sasso		40	
DOC Toscane, Chianti Classico, Tenuta Casenuove		47	
DOC Vénétie, Valpolicella Ripasso, Semonte Venturini		61	

PROVENCE - AOP			
Côtes de Provence, Minuty, Cuvée Prestige		39	

LES MAGNUMS (150cl)			
AOP Pic St-Loup, Seigneur de Lauret, Coteaux du Pic		80	
AOP St Joseph, Ro-Rée, Louis Cheze		105	

BULLES Italiennes (75cl)			
IGT Lambrusco, Sant’Orsola, Frattelli Martini		29	

LE PROSECCO PREMIUM	
DOC Prosecco Brut, Cuvée Superior, Jaya	55

CAVE À PÉPITES (75cl)			
LES BLANCS			
2023 Châteauneuf-du-pape, Clos de l’Oratoire		85	
2020/2021 Puligny-Montrachet, Les Grands Champs, Domaine Borgeot		115	
LES ROUGES			
2022 Châteauneuf-du-pape, Clos de l’Oratoire		85	
2018 Sicilia, Etna Archineri, Pietradolce		100	
2022 AOP Côte-Rôtie, Bellissima, Louis Chèze		105	
2021 DOC Bolgueri, La Difese, Tenuta San Guido		110	
2022 AOP Hermitage, Émilie, Domaine des Remizières		135	
2016 Gevrey-Chambertin 1er Cru, Lavaux St-Jacques, Domaine Tortochot		150	
2016 Vougeot 1er Cru, Les Petits Vougeots, Domaine Bertagna		170	
2017 Echezeaux, Grand Cru en Orveaux, Domaine Coudray-Bizot		290	

Prix TTC en Euros. Service compris.
L’abus d’alcool est dangereux pour la santé.

ENTRÉES

Antipasti à partager 24

Burratta, jambon de Parme, Jambon aux herbes, spianata, mortadelle, légumes marinés
Burrata cheese, Parma ham, herb-flavoured ham, spianata, mortadella, marinated vegetables

Fritto misto di pesce 18

Calamars, crevettes papillons, éperlans, panés et frits
Squid, butterfly prawns, smelt, breaded and fried

Burrata des Pouilles 125 gr 16

Carpaccio de betteraves, vinaigrette à l'orange
Creamy burrata served with Beetroot carpaccio & orange vinaigrette

Bruschetta saumon mariné 16

Garnished bread with marinated salmon

Poire pochée au gorgonzola et noix 13

Poached pear with gorgonzola and walnuts

Velouté de Butternut 13

Oeuf parfait et Chips de Guanciale
Butternut cream soup, Perfect egg and guanciale crisps

Arancini della casa

3 pièces : 9

6 pièces : 18



DESSERTS

Mousse au Chocolat 9

Trilogie de Panna Cotta 9

Crème brulée vanille 9

Tiramisu 10

Mille-feuille vanille pistache 12

Poire belle Hélène 12

Profiterrolles en cygne 12

Café Gourmand 13

LES INCONTOURNABLES

Tronchetto truffe 28

Pizza roulée à la crème de truffe, roquette, jambon aux herbes, copeaux de parmesan
Rolled pizza with truffle cream, arugula, herbed ham, Parmesan shavings

Poulpe grillé à la Napolitaine 34

Tagliata de bœuf Français (300 gr) 36
Pièce de Bœuf, copeaux de parmesan, roquette, balsamique
Beef grilled, parmesan shavings, arugula, balsamic

Involtini alla Romana 28

Roulé de veau avec jambon de Parme et mozzarella, crémeux de champignons
Veal roulade with Parma ham and mozzarella, creamy mushroom sauce

Escalope parmigiana 27

Veau, jambon de parme, aubergine en beignet, mozzarella, parmesan gratinés, sauce vin blanc tomate
Veal escalope, Parma ham, aubergine fritters, mozzarella, parmesan au gratin, white wine and tomato sauce

Côte de Veau à la milanaise (600 gr) 46
Milane-style veal chop

PÂTES ET RISOTTO

Parpadelle fraîche

En Carbonara 23
En Tartufo et stracciatella 28

Linguini fraîche

En Putanesca 19
En Polpettes 25

Risotto 27

Gambas & crémeux de poivrons

Calamarata fraîche

En Scoglio (Calamars, gambas, crevettes, moules) 26
En pistou, crevettes et spianata 23

Lasagne ragout 24

Sauce bolognaise et effiloché de boeuf

Risotto 24

Gorgonzola & girolles

PIZZAS AU FEU DE BOIS

Regina 19

Sauce tomate, Jambon cuit aux herbes, champignons de Paris, Fior di latte
Tomato sauce, Herbed ham, Mushrooms, Fior di latte

Végétarienne 20

Crémeux de poivrons, artichaut, champignons, olives, oignons
Creamy peppers, artichokes, mushrooms, olives, onions

Diavola 20

Sauce tomate, Spianata, Oignons, Poivrons, Oeuf, Fior di latte
Tomato sauce, Spianata, Onions, Peppers, Eggs, Fior di latte

Vesuvio 21

Sauce tomate, Jambon, Champignons, Oeuf, Fior di latte (CALZONE)
Tomato sauce, Ham, Mushrooms, Egg, Fior di latte

Quattro Formaggi 20

Sauce tomate, gorgonzola, chèvre, brie, Fior di latte
Tomato sauce, gorgonzola, goat's cheese, brie, Fior di latte

Campione 22

Sauce tomate, Champignons de Paris, Boeuf haché, Oeuf, Fior di latte
Tomato sauce, Mushrooms, Minced beef, Egg, Fior di latte

Campagnola 22

Sauce tomate, Champignons de Paris, Guanciale, Aubergine, Oeuf, Fior di latte
Tomato sauce, button mushrooms, guanciale, aubergine, egg, fior di latte

Pistache 23

Base pistache, mortadelle, stracciatella
Pistachio base, mortadella, stracciatella

Salmone 25

Sauce tomate, Saumon mariné, Roquette, Crème fraîche d'Isigny, Fior di latte
Tomato sauce, salmon, Arugula, Fresh cream, Fior di latte

Parma 24

Sauce tomate, Bufalina, Fior di latte, Jambon de Parme, Roquette, Parmesan
Tomato sauce, Bufalina, Fior di latte, Parma ham, Rocket, Parmesan

Dolce Parma 26

Sauce tomate, 4 Fromages, Roquette, Jambon de Parme, Parmesan, Miel
Tomato sauce, 4 cheeses, Aragula, Parma ham, Parmesan, Honey