BISTROT ALPIN

Entre lacs et montagnes, notre cuisine célèbre les Alpes.

Entre terroirs de Savoie, influences italiennes et suisses, l'Atelier d'Élise propose une interprétation contemporaine du bistrot alpin, où fraîcheur, saisonnalité et générosité se rencontrent.

LES COCKTAILS

LES "SPRITZ"



APEROL SPRITZ 8.50€
APEROL, PÉTILLANT ITALIEN, EAU PÉTILLANTE

CAMPARI SPRITZ 8.50€
CAMPARI, PÉTILLANT ITALIEN, EAU PÉTILLANTE

HUGO SPRITZ 8.50€
LIQUEUR DE SUREAU, PÉTILLANT ITALIEN, EAU PÉTILLANTE

SPRITZ DES ALPES 9.00€
BITTER DE CHAMBÉRY, CRÉMANT DE SAVOIE, EAU PÉTILLANTE

LIMONCELLO SPRITZ 9.00€
LIMONCELLO, PÉTILLANT ITALIEN, EAU PÉTILLANTE

ITALICUS SPRITZ 9.00€
ITALICUS, PÉTILLANT ITALIEN, EAU PÉTILLANTE

LIMONCELLO SPRITZ DES ALPES 10.00€
LIMONCELLO VERVEINE DE CHEZ DOLIN - CRÉMANT DE SAVOIE - EAU PÉTILLANTE

LES "TRADIS"

PINA COLADA 10.00€
RHUM, JUS D'ANANAS, PURÉE DE COCO

CUBA LIBRE 10.00€
RHUM ESPECIAL, COCA, CITRON VERT

MOJITO 10.00€
RHUM, MENTHE FRAÎCHE, SUCRE, CITRON VERT, BULLES

TI PUNCH 10.00€
RHUM DILLON, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT

MOSCOW MULES 9.50€
GINGER BEER, VODKA, JUS DE CITRON

LONDON MULES 9.50€
GINGER BEER, GIN, JUS DE CITRON

GIN TONIC 10.00€
GIN, TONIC, CITRON

CAÏPINRINHA 9.50€
CACHACA, CITRON VERT, SUCRE

LES "LOCAUX"

NEGRONI DES ALPES 9.50€
VERMOUTH ROUGE DOLIN ET BITTER DE CHAMBÉRY, GIN 4810, ORANGE

AMERICANO DES ALPES 8.50€
VERMOUTH ROUGE DOLIN, BITTER DE CHAMBÉRY, EAU PÉTILLANTE, ORANGE

MOJITO MYRTILLE 10.50€
RHUM, MENTHE FRAÎCHE, SUCRE, CITRON VERT, EAU PÉTILLANTE, MYRTILLE

OLD FASHION DE "CHEZ NOUS" 9.50€
3 CL DE BOURBON, 3 CL DE VERMOUTH ROUGE DOLIN, 3 CL DE BITTER DE CHAMBÉRY

MOJITO DES ALPES 10.50€
RHUM, GÉNÉPI, MENTHE FRAÎCHE, SUCRE, CITRON VERT, EAU PÉTILLANTE

SPRITZ DES ALPES 9.00€
BITTER DE CHAMBÉRY, CRÉMANT DE SAVOIE, EAU PÉTILLANTE

LIMONCELLO SPRITZ DES ALPES 10.00€
LIMONCELLO VERVEINE DE CHEZ DOLIN - CRÉMANT DE SAVOIE - EAU PÉTILLANTE

LES MOCKTAILS

COCKTAILS 00% ALCOOL

SPRITZ 00% 7.50€
SIROP DE SPRITZ, EAU GAZEUSE, TRANCHE ORANGE

HUGO SPRITZ 00% 7.50€
SIROP DE SUREAU, EAU GAZEUSE, MENTHE, CITRON VERT

MOJITO 00% 8.00€
SIROP DE RHUM, MENTHE FRAÎCHE, SUCRE, CITRON VERT, BULLES

MOJITO MYRTILLE 00% 8.00€
SIROP DE RHUM, MENTHE, SUCRE, CITRON VERT, MYRTILLES, BULLES

COLADA 00% 8.00€
SIROP DE RHUM, JUS D'ANANAS, PURÉE DE COCO

GIN TONIC 00% 8.00€
GIN 00% TANQUERAY, TONIC, CITRON

LES COCKTAILS "FRUITÉS"

AFTER GLOW 7.50€
JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, GRENADINE

"FRESH" 7.50€
MENTHE FRAÎCHE, SUCRE, CITRON VERT, BULLES

"FRESH" FRAISES 7.50€
MENTHE FRAÎCHE, SUCRE, CITRON VERT, FRAISES, BULLES

EXOTIQUE "BORA BORA" 8.00€
JUS D'ANANAS, JUS PASSION, COCO, CITRON, SIROP DE FRAISE



LES VINS AU VERRE & POT "LYONNAIS" (46 CL)

ROUGE	12CL	46CL
CÔTE DU RHÔNE	4.50€	16.50€
PINOT NOIR - SAVOIE	4.70€	17.00€
SAINT JOSEPH	6.50€	24.50€
PIC ST LOUP	5.50€	20.50€

ROSÉ	12CL	46CL
GAMAY SAVOIE	4.50€	16.50€
IGP MED BIO	4.50€	16.00€
CÔTES DE PROV	6.30€	21.50€

BLANC	12 CL	46CL
ROUSSETTE	4.60€	16.80€
CHIGNIN BERGERON	6.50€	24.50€
MÂCON VILLAGE	6.00€	23.50€
UBY N°4	5.50€	18.50€
CHARDONNAY SAVOIE	4.50€	16.50€

VINS PÉTILLANTS	12 CL
CRÉMANT DE SAVOIE	7.00€
VIN PÉTILLANT ITALIEN	6.00€
FINES BULLES "PEYRASSOL"	7.00€

ROSÉ DE CÔTE DE PROVENCE PETILLANT

LES BIÈRES

BIÈRES À LA PRESSION

	25CL	50CL
CIME BLONDE - 5,2%	4.00€	7.50€
BIÈRE BLONDE DORÉE, DOUCE		
IPA 5.0%	5.00€	9.00€
BIÈRE BLONDE INDIAN PALE ALE		
PISTE NOIRE 5.9%	5.00€	9.00€
BIÈRE AMBRÉE		
BIÈRE DU MOMENT	5.00€	9.00€
PICON BIÈRE	5.00€	9.00€
CIME BLONDE, PICON		
MONACO	5.00€	8.00€
CIME BLONDE, LIMONADE, GRENADINE		
PANACHÉ	4.00€	7.50€
CIME BLONDE, LIMONADE		

BIÈRES EN BOUTEILLE

LA MOUSSE FRAMBOISE - 5.2% - 33CL	6.50€
BRASSERIE DES CIMES - BOISSON À BASE DE BIÈRE AROMATISÉE À LA FRAMBOISE	
LA MOUSSE GÉNÉPI - 5.2% - 33CL	6.50€
BRASSERIE DES CIMES - BOISSON À BASE DE BIÈRE AROMATISÉE AU GÉNÉPI	
LA MOUSSE CHÂTAIGNE - 5.2% - 33CL	6.50€
BRASSERIE DES CIMES - BOISSON À BASE DE BIÈRE AROMATISÉE À LA CHÂTAIGNE	
LA YETI 8% - 33CL	7.00€
BRASSERIE DES CIMES - BIÈRE BLONDE STYLE TRIPLE – BIÈRE FILTRÉE	
L'ABOMINABLE - 6% - 33CL	6.50€
BIÈRE BRUNE NON FILTRÉE - STYLE PORTER	
AVERBODE - 7.5% - 33CL	7.00€
BIÈRE D'ABBAYE - BELGIQUE	
PERONI - 5.1% - 33CL	6.50€
PERONI 00	6.00€

LES APÉRITIFS

KIR CASSIS, FRAMBOISE, CHÂTAIGNE, PÊCHE, MYRTILLE, VIOLETTE, MÛRE	5.00€
RICARD 2CL, PASTIS 2CL, MARTINI 6CL, SUZE 6CL	4.50€
ALCOOL 4CL : GIN, VODKA, JB, MALIBU	6.50€
SUPPLÉMENT SODA	1.50€
COUPE DE CRÉMANT DE SAVOIE	7.00€
ROSÉ PAMPLEMOUSSE	5.00€

LES WHISKYS

4810 SMALL BATCH N°2 FRANCE - DISTILLERIE DU MT BLANC - BLENDED MALT - 48%	9.50€
LAGAVULIN 16 ANS ECOSSE - SINGLE MALT - ILE D'ISLAY - 43%	11.50€
OBAN 14 ANS ECOSSE - SINGLE MALT- HIGHLANDS - 43%	9.50€
BULLEIT BOURBON - ETATS UNIS - KENTUCKY - 45%	8.00€
CARDHU 12 ANS ECOSSE - SINGLE MALT - SPEYSIDE - 40%	8.00€
JURA 12 ANS ECOSSE - SINGLE MALT - ILE DE JURA - 40%	8.50€
CARDHU AMBER ROCK ECOSSE - SINGLE MALT - SPEYSIDE - 40%	8.00€
KNOCKANDO 12 ANS ECOSSE - SINGLE MALT - SPEYSIDE - 43%	8.00€
JACK DANIEL'S N°7 WHISKEY - ETATS UNIS - TENESSEE	8.00€

LES BOISSONS

COCA - COCA ZÉRO 33CL	4.50€
FANTA ORANGE 25CL	4.00€
FUZETEA 25CL	4.00€
LIMONADE GARÇON 25CL	4.00€
SCHWEPPES AGRUMES/TONIC 25CL	4.00€
JUS DE FRUITS	4.00€
SIROP À L'EAU 25CL	3.00€
DIABOLO 25CL	4.00€
EAU PÉTILLANTE 25CL	3.50€
SUPPLÉMENT TRANCHE OU SIROP	0.20€

LES APEROS LOCAUX

PASTIS DES ALPES DOLIN	4.50€
VERMOUTH DOLIN ROUGE OU BLANC	4.50€
4810 SMALL BATCH N°2 WHISKY - DISTILLERIE DU MT BLANC - BLENDED MALT - 48%	9.50€

LES EAUX

EAU PLATE 75CL	6.00€
EAU PÉTILANTE 75CL	6.00€

À PARTAGER

TAPENADE "MAISON" OLIVES, POIVRONS	3.00€
TARTINADE "MAISON" CHAMPIGNONS, RICOTTA, MASCARPONE	3.00€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	14.00€
ASSIETTE DE FROMAGE	13.50€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE & FROMAGE	18.50€
TERRINE DE L'ATELIER	9.50€
FRITURE DE FILETS DE PERCHES	16.00€
LA PLANCHE DE L'ATELIER TARTINADE, TAPENADE, GRAVLAX DE TRUITE, TERRINE DE L'ATELIER, TOASTS GRILLÉS	20.00€

LES ENTRÉES

GRAVLAX DE TRUITE AU GÉNÉPI TRUITE, HERBES AROMATIQUES	10.50€
TERRINE DE L'ATELIER	9.50€
OEUF COCOTTE DE L'ATELIER OEUF, LARD PAYSAN, CHAMPIGNONS, TALEGGIO, FRITES DE POLENTA	10.50€
GRATINÉE D'OIGNONS AU BEAUFORT OIGNONS, BEAUFORT ET CROÛTONS	9,00€

LES SALADES

SALADE ALPINE DE SAISON SALADE, GRAVLAX DE TRUITE, TOASTS À LA TOME À L'AIL DES OURS, CRÈME D'ANETH, RAIFORT, NOIX, LÉGUMES DU MOMENT, PICKLES DE CONCOMBRE	19.50€

LES BURGERS

BURGER ALPIN // VERSION XL 21,00€ // 28,00€

PAIN BURGER, STEAK HACHÉ VBF, SAUCE FROMAGE TALEGGIO, TOMATES, OIGNONS FRAIS, CORNICHONS, LARD GRILLÉ, SAUCE COCKTAIL, FRITES, SALADE

BURGER VÉGÉTARIEN 19,00€

PAIN BURGER, LÉGUMES DU MOMENT, OIGNONS, PESTO BIANCO ET SAUCE TALEGGIO FRITES, SALADE

LES VIANDES

TARTARE TRADITIONNEL 20.50€

TARTARE (100% CHAROLAIS) COUPÉ AU COUTEAU, FRITES ET SALADE

TARTARE DE L'ATELIER 23.50€

TARTARE (100% CHAROLAIS) COUPÉ AU COUTEAU, PARMESAN, PESTO BIANCO, GRAINES DE COURGE FRITES ET SALADE

BAVETTE ABERDEEN ANGUS 280G 27.00€

ACCOMPAGNEMENT ET SAUCE AU CHOIX - CUISSON BLEU OU SAIGNANT

SUPREME DE POULET SAUCE AUX CÈPES 25.50€

MAGRET DE CANARD DEMI // ENTIER 19.50€ // 27.50€

ACCOMPAGNEMENT ET SAUCE AU CHOIX

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : FRITES, LÉGUMES, RIZ, POMMES DE TERRE, SALADE

SAUCE AU CHOIX : POIVRE, BLEU, CÈPES, TARTARE, CHIMICHURRI

NOUS PROPOSONS RÉGULIÈREMENT DES SUGGESTIONS, N'HÉSITEZ PAS A DEMANDER AUX SERVEURS

LES PÂTES

DEMI-LUNE AUX CÈPES 19,50€

PÂTES FOURRÉES AUX CÈPES, SAUCE AUX CÈPES, CHIPS DE PARMESAN

DEMI-LUNE AUX CÈPES XL 25,50€

PÂTES FOURRÉES AUX CÈPES, SAUCE AUX CÈPES, CHIPS DE PARMESAN

LES POISSONS

PAVÉ DE TRUITE MARINÉ — 23.50€
SAUCE CHIMICHURRI, RIZ ET LÉGUMES DU MOMENT

FRITURE DE FILETS DE PERCHES — 22.00€
SAUCE TARTARE, FRITES

GRAVLAX DE TRUITE AU GÉNÉPI — 24.00€
RIZ, SALADE, HERBES AROMATIQUES

FILETS DE LAVARET "MEUNIÈRE" DU LAC DU BOURGET — 29.00€
"MEUNIÈRE" (BEURRE, CITRON, PERSILS), RIZ ET LÉGUMES DU MOMENT

LES PLATS ALPINS

BOITE CHAUDE AU VACHERIN DE SAVOIE 330G — 25.50€
VACHERIN DE SAVOIE, ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE ET CHARCUTERIE

DIOTS DE SAVOIE POLENTA — 19.50€
DIOTS DE SAVOIE AU VIN BLANC ET OIGNONS, BÂTONS DE POLENTA GRATINÉS

CROZIFLETTE — 22.50€
CROZETS, REBLOCHON, SALADE

CROÛTE SAVOYARDE. — 22.50€
PAIN SAVOYARD IMBIBÉ À LA BIÈRE "PISTE NOIRE" DE LA BRASSERIE DES CIMES, CHAMPIGNONS, TOME À L'AIL DES OURS, BEAUFORT, CHARCUTERIE, SALADE

LES FONDUES

FONDUE SAVOYARDE 3 FROMAGES - MIN 2 PERS — 21.00€/PERS
MARGÉRIAZ DES BAUGES 60%, BEAUFORT 25%, ABONDANCE AOP MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2023 15%, VIN BLANC

FONDUE SAVOYARDE 3 FROMAGES AUX CÈPES - MIN 2 PERS — 25,50€/PERS
MARGÉRIAZ DES BAUGES 60%, BEAUFORT 25%, ABONDANCE AOP MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2023 15%, VIN BLANC

FONDUE SAVOYARDE 3 FROMAGES AU GÉNÉPI- MIN 2 PERS — 23.50€/PERS
MARGÉRIAZ DES BAUGES 60%, BEAUFORT 25%, ABONDANCE AOP MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2023 15% - GÉNÉPÌ DOUX

SUPPLÉMENT CHARCUTERIE — 10.00€

SUPPLÉMENT SALADE — 5.00€

MENU DU JOUR

(UNIQUEMENT LE MIDI - HORS JOURS FÉRIÉS ET WEEK-END)

PLAT DU JOUR	14.50€
ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR	18.50€
PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR	18.50€
ENTRÉE* + PLAT* + DESSERT*	19.90€

* ENTRÉE DU JOUR, PLAT DU JOUR, DESSERT DU JOUR

MENU ENFANT

(JUSQU'À 12 ANS)

PLATS

NUGGETS DE POULET*

FILET DE TRUITE*

DESSERTS

GLACE 1 BOULE AU CHOIX OU FAISSELLE

12.00€

*ACCOMPAGNEMENT : FRITES, RIZ, FRITES DE POLENTA OU LEGUMES

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS	9.50€
FAISSELLE NATURE	5.00€
FAISSELLE À LA CRÈME OU COULIS (CRÈME DE MARRON OU FRUITS ROUGES)	5.50€
TIRAMISU TRADITIONNEL "CAFÉ"	9.00€
MOELLEUX "PISTACHE"	9.00€
AVEC SA BOULE VANILLE	
MOUSSE CHOCOLAT "MAISON"	9.00€
TUILES "VALDÔTAINES" FAÇON PROFITEROLLES	9.00€
2 TUILES VALDÔTAINES (À BASE D'AMANDES ET FARINE 00), 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX, CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY	
CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND	9.50€

LES COUPES GLACÉES

AFFOGATO	5.00€
1 BOULE DE GLACE VANILLE, MINI TUILE VALDOTAINE, EXPRESSO	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	8.00€
2 BOULES CHOCOLAT, 1 BOULE VANILLE COULIS DE CHOCOLAT, CHANTILLY	
CAFÉ LIÉGEOIS	8.00€
2 BOULES CAFÉ, 1 BOULE VANILLE, EXPRESSO, CHANTILLY	
CARAMEL LIÉGEOIS	8,00€
2 BOULES CARAMEL, 1 BOULE VANILLE, COULIS DE CARAMEL, CHANTILLY	
DAME BLANCHE	8,00€
3 BOULES VANILLE, COULIS DE CHOCOLAT, CHANTILLY	
COUPE LIMONCELLO	9,50€
2 BOULES SORBET CITRON JAUNE, LIMONCELLO	
DÉLICE MENTHE	9,50€
2 BOULES GLACE MENTHE-CHOCOLAT, GET 27, CHANTILLY	
COUPE MONTAGNARDE	9,50€
2 BOULES GLACE GÉNÉPI, GÉNÉPI	
COUPE TRANSALPINE	10,00€
1 BOULE GLACE VANILLE, 1 BOULE CAFE, 1 BOULE PISTACHE, AMARETTO, CHANTILLY, MINI TUILE VALDOTAINE	

LES GLACES

1 BOULE : 3.20€ 2 BOULES : 4.80€ 3 BOULES : 6.20€

SUPPLÉMENT CHANTILLY OU CHOCOLAT 1.20€

PARFUMS AU CHOIX : CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, CARAMEL BEURRE SALÉ, FRAISE, FRAMBOISE, MENTHE-CHOCOLAT, CITRON, CHARTREUSE, MYRTILLE, PISTACHE, GÉNÉPI

DIGESTIFS

GET 27, GET 31	7.00€
GENEPI, LIMONCELLO, AMARETTO, BAILEY'S	8.00€
POIRE, COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, COINTREAU	8.50€
CHARTREUSE VERTE, JAUNE	8.00€
VIEUX RHUM, RHUM DIPLOMATICO	9.00€

LES WHISKYS

4810 SMALL BATCH N°2	9.50€	JURA 12 ANS	8.50€
FRANCE - DISTILLERIE DU MT BLANC - BLENDED MALT - 48%		ECOSSE - SINGLE MALT - ILE DE JURA - 40%	
LAGAVULIN 16 ANS	11.90€	CARDHU AMBER ROCK	8.00€
ECOSSE - SINGLE MALT - ILE D'ISLAY - 43%		ECOSSE - SINGLE MALT - SPEYSIDE - 40%	
OBAN 14 ANS	9.20€	KNOCKANDO 12 ANS	8.00€
ECOSSE - SINGLE MALT- HIGHLANDS - 43%		ECOSSE - SINGLE MALT - SPEYSIDE - 43%	
BULLEIT	8.00€	JACK DANIEL'S N°7	8.00€
BOURBON - ETATS UNIS - KENTUCKY - 45%		WHISKEY - ETATS UNIS - TENESSEE	

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, CAFÉ ALLONGÉ, RISTRETTO	2.00€	CAPPUCCINO	5.00€
PETIT CRÈME, NOISETTE	2.50€	THÉ / INFUSION	4.50€
DOUBLE EXPRESSO	4.00€	CHOCOLAT CHAUD	4.50€
GRAND CRÈME	4.50€	CHOCOLAT VIENNOIS	5.50€
GRAND CAFÉ VIENNOIS	5.50€		

LES "RÉCONFORTANTES"

CAFÉ "B"	4.00€	GRAND CAFÉ "B"	6.00€
EXPRESSO + BAILEY'S		DOUBLE EXPRESSO + BAILEY'S	
CAFÉ RHUM	4.00€	GRAND CAFÉ RHUM	6.00€
EXPRESSO + RHUM		DOUBLE EXPRESSO + RHUM	
CAFÉ ALPIN	9.50€	IRISH COFFEE	9.50€
EXPRESSO, GÉNÉPI, SUCRE DE CANNE, CRÈME FOUETTÉE		EXPRESSO, WHISKY "JAMESON", SUCRE DE CANNE, CRÈME FOUETTÉE	