



BISTROT **ALPIN**

BISTROT LE C

19H00 / 23H30

MENU ENFANT / KID'S MENU

17€

Sirop à l'eau / *Fruit syrup*, Coca-Cola, Orangina.

LES PLATS / MAIN COURSES

Steak haché** ou cabillaud ou filet de poulet
Accompagné de pâtes ou risotto ou légumes ou frites.

*Beef hamburger or cod fish or chicken fillet
With pasta or risotto or vegetables or French fries.*

LES DESSERTS / DESSERTS

2 boules de glace ou mousse chocolat ou tarte citron meringuée.

2 ice cream scoops or chocolate mousse or lemon meringue pie.



Prix nets en euros, service compris.

Nous tenons à disposition de notre clientèle l'information concernant la présence d'allergènes dans nos plats. Nos viandes bovines sont d'origine Américaine* et Française**.

*Please inform our staff about your food allergies or intolerances.
Beef origin: America* and France***



BISTROT **ALPIN**

LES ENTRÉES / STARTERS

Salade Caesar / Caesar salad Salade iceberg, poulet fermier, anchois et copeaux de Parmesan. <i>Iceberg salad, free-range chicken, anchovies, grated Parmesan cheese.</i>	18 €
Salade Caesar Version Homard / Lobster Caesar salad Salade iceberg, homard, anchois et copeaux de Parmesan. <i>Iceberg salad, lobster, anchovies, grated Parmesan cheese.</i>	26 €
Le Saumon Fumé / Smoked Salmon Crème au citron yuzu, blinis et avocat. <i>Whipped yuzu lemon cream, blinis and avocados.</i>	19 €
Tataki de Thon / Tuna Tataki Mariné soja, légumes croquants, coulis wasabi. <i>Marinated soya beans, vegetables, wasabi coulis.</i>	21 €
Le Foie gras / Foie gras Terrine mi cuit, caramel et figues aux épices douces. <i>Half-baked terrine, caramel and figs with sweet spices.</i>	19 €
Le Chou-fleur (plat végétarien) / Cauliflower (vegetarian dish) Rôti à l'huile d'olive citron et curry, râpé de Parmesan. <i>Roasted with olive oil, lemon and curry, parmesan shavings.</i>	16 €
L'œuf de plein air / The Egg Cuit à 63°, Beaufort et jambon de Savoie, truffe noire et polenta. <i>Cooked at 63°, Beaufort cheese and Savoie ham, black truffles and polenta.</i>	17 €
Escargots de Bourgogne / Bourgogne Snails Bouillon d'herbes à l'Absinthe. <i>Absinth herbal broth.</i>	15 €
Soupe de potimarron / Pumpkin soup Eclats de châtaignes, crème fouettée à l'huile de truffe noire. <i>Chestnuts, whipped cream with black truffle oil.</i>	15 €





BISTROT **ALPIN**

LES PLATS / MAIN COURSES

Tofu mariné snacké (plat vegan) / <i>Marinated and Cook Tofu (vegan dish)</i>	26 €
Haricots « tarbais », shitakés, sarrasin, bouillon miso citronnelle. <i>French beans, mushrooms, sarrasin with a citronella and miso broth.</i>	
Noix de Saint-Jacques / <i>Scallops</i>	35 €
Bouillon anisé à l'huile d'olive, « Aglandeau » fenouil croquant, risotto. <i>An olive oil, aniseed broth with fresh fennel and risotto.</i>	
Le Céleri Truffe (plat végétarien) / <i>Celeriac (vegetarian dish)</i>	29 €
Rôti, écrasé à la truffe noire, émulsion aux champignons, râpé de vieux Comté, noisettes. <i>Roasted, mashed celeriac with black truffles, mushroom foam, aged Comté cheese, nuts.</i>	
Le Cochon / <i>Pork</i>	32 €
Confit 7h à l'Armagnac et au pistou, boudin noir du pays Basque et truffe noire, mousse de pommes de terre à l'huile d'olive. <i>Confit for 7h with Armagnac and pesto, « Basque » black pudding with black truffles, an olive oil and potato mousse.</i>	
Le Suprême de Volaille fermière / <i>Free-range chicken</i>	29 €
Risotto de crozets et potimarron, émulsion vin jaune au curry. <i>Crozet and pumpkin risotto, yellow wine and curry foam.</i>	
Le Lièvre à la royale / <i>Royale-style Hare</i>	36 €
Jus d'un civet, gnocchis de patate douce, châtaignes. <i>Stew, sweet potato gnocchi, chestnuts.</i>	
La Pièce de Bœuf du Boucher français* / <i>French Beef steak*</i>	35 €
A la plancha, oignons doux des Cévennes caramélisés et croustillants, jus de bœuf, infusé au thym, frites maison. <i>Cooked on the plancha, crunchy and caramelized onions, gravy, homemade French fries.</i>	
Le Burger du C** / <i>The C Hamburger**</i>	25 €
Beaufort, tomates confites, compotée d'oignons et lard grillé, frites fraîches et salade, sauce béarnaise. <i>Beaufort cheese, sun dried tomatoes, onion chutney and bacon, French fries with salad, bearnaise sauce.</i>	
La Daurade / <i>Sea bream</i>	30 €
En filet, snackée à la plancha, carottes, gingembre et choux pak-choï, légumes de saison. <i>Grilled fillet, carrots, ginger and pak-choi, seasonal vegetables.</i>	
Le Cabillaud / <i>Cod fish</i>	34 €
Poché dans un beurre aux algues, coquillages, artichaut et risotto. <i>Poached with seaweed butter and served with shellfish, artichokes and risotto.</i>	





BISTROT **ALPIN**

LES DESSERTS / DESSERTS

Le chocolat / *Chocolate*

Coque au chocolat, mousse choco, streusel, noix de pécan, glace cacahuète.
Crunchy chocolat, chocolate mousse, crumble, ice cream peanuts.

11 €

Le Citron / *Lemon*

Façon tarte meringuée.
A meringue tart pie.

10 €

Religieuse / *Religieuse pastry*

Praliné noisette.
Praline dessert.

11 €

Le Tiramisu du C / *C's Tiramisu*

Café, mascarpone, chocolat.
Coffee, mascarpone, chocolate.

9 €

Trilogie de fruits exotiques / *Exotic fruits*

Crémeux au lait de coco et chocolat blanc, sorbet passion.
Creamy coconut and white chocolate, passion fruit sorbet.

11 €

Tartelette poires amandes / *Pear and almond pie*

Servie avec sa glace vanille.
With vanilla ice cream.

10 €

Assortiment sorbets et glaces / *Ice creams and sorbets*

La boule de glace ou le sorbet

2,50 €

Glaces : Vanille de Tahiti, Cacahuète, Chocolat, Pistache.

Sorbets : Ananas, Citron, Fraise des bois, Passion de Madagascar.

Ice creams: Tahiti Vanilla, Peanuts, Chocolate, Pistachio.

Sorbets: Pineapple, Lemon, Wild Strawberry, Madagascar Passion Fruit.





BISTROT **ALPIN**

LA CHAMPAGNE

LES BLANCS / *WHITES* - 75 CL

Veuve Fourny 1^{er} cru, Blanc de blanc « nature »
Henriot, Blanc de blanc
Taittinger Comtes de champagne, Blanc de blanc

N.M	79 €
N.M	99 €
2006	249 €

LES ROSÉS / *ROSÉS* - 75 CL

Henriot, Rosé
Veuve Fourny 1^{er} cru extra brut, Les Rougesmonts
Taittinger Comtes de champagne

N.M	109 €
N.M	119 €
2006	299 €

LA SAVOIE

LES BLANCS / *WHITES* - 75 CL

Chignin, Vieilles vignes, D. et D. Berthollier
Jacquères, Dom. Chevillard
Altesse, Princesse Leia (moelleux), D. et D. Berthollier
Chignon Bergeron, Les Salins, D. et D. Berthollier
Rousette de savoie, Les Altesses, Château de Lucey

2016	25 €
2016	29 €
2016	39 €
2015	42 €
2016	43 €

LES ROUGES / *REDS* - 75 CL

Sel de Marius, D. et D. Berthollier
Persan, Dom. Saint Germain
Mondeuse, Sous le Sarrasin, Château de Lucey

2016	28 €
2017	35 €
2016	41 €

LA LOIRE

LE BLANC / *WHITE* - 75 CL

Sancerre, Mélodie de vieilles vignes, Vincent Gaudry

2016	41 €
------	------

LES ROUGES / *REDS* - 75 CL

Bourgueil, Grand Mont, Domaine Du Bel Air
Sancerres, Les Garennes, Vincent Gaudry

2013	74 €
2015	89 €

LA VALLÉE DU RHONE

LES BLANCS / *WHITES* - 75 CL

Viognier des Collines Rhodaniennes, dom. Pichon
Condrieu, Caresse, dom. Pichon

2016	30 €
2016	99 €

LES ROUGES / *REDS* - 75 CL

Crozes Hermitage, Les Calendes, Ferraton
Saint Joseph, dom. Pichon
Cornas, Allégorie, dom. Pichon
Cote Rotie, Rozier, dom. Pichon

2015	34 €
2016	44 €
2016	72 €
2016	115 €





BISTROT **ALPIN**

LA BOURGOGNE

LE ROSÉ / *ROSÉ* - 75 CL

Marsannay, dom. Jean Fournier

2016 39 €

LES BLANCS / *WHITES* - 75 CL

Chablis, dom. Bersan

2017 39 €

Bourgogne Aligoté, dom. Bersan

2017 29 €

Saint Bris, Mont Embrasé, dom. Bersan

2017 38 €

Pernand Vergelesse, Pierre Bourée fils

2015 69 €

Puligny Montrachet, Le Trezin, dom. D'Ardhuy

2015 115 €

Chassagne Montrachet 1er crus, Les Morgeots

2006 149 €

Corton Charlemagne Grand Crus, dom. D'Ardhuy

2013 199 €

LES ROUGES / *REDS* - 75 CL

Marsannay, Es Chezot, dom. Jean Fournier

2017 54 €

Gevrey Chambertin, Clos de la justice, Pierre Bourée fils

2014 99 €

Gevrey-Chambertin 1er cru Champeaux, Pierre Bourée fils

1994 149 €

Charmes Chambertin Grand Cru, Pierre Bourée fils

2000 199 €

LE BORDELAIS

LE BLANC / *WHITE* - 75 CL

Château Saint Robert, Graves

2016 32 €

LES ROUGES / *REDS* - 75 CL

Les Tourelles de Saint Robert, Graves

2015 30 €

Chapelle de Potensac, Médoc

2014 44 €

Château Le Puy, Cuvée Emilien, Côtes de Francs

2015 49 €

Château Ormes de Pez, Saint Estephe

2011 99 €

Château Beauregard, Pomerol

2010 115 €

Château Le Puy, Cuvée Emilie, Côtes de Francs

2005 199 €

Château Prieuré Lichine, Margaux

1998 210 €

LA PROVENCE / LANGUEDOC

LES ROSÉS / *ROSÉS* - 75 CL

Bandol, Lafran-Veyrolles

2016 45 €

Mas de CARRAT

2016 25 €

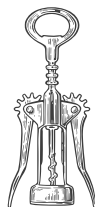
LES ROUGES / *REDS* - 75 CL

Abbaye de Valmagne, Comte de Turenne Côteaux du Languedoc

2014 34 €

Lauraire des Lys, Khalkhal-Pamies, Minervois

2014 39 €





BISTROT **ALPIN**

LES MAGNUMS

LE BLANC / *WHITE* - 150 CL

Sancerre, Le Tournebride, Vincent Gaudry, Loire

2016 89€

LES ROUGES / *REDS* - 150 CL

Crozes Hermitage Les Calendes, Ferraton

2017 85€

Savigny Les Beaumes 1^{er} cru Aux Clous, dom. D'Ardhuy, Bourgogne

2015 121€

Château Beaugard, Pomerol

2000 249€

LE ROSÉ / *ROSÉ* - 150 CL

Bandol, Lafran Veyrolles

2016 99€

VINS AU VERRE / *WINES BY THE GLASS*

LES CHAMPAGNES - 15 CL

Henriot, Blanc de blanc

16€

Henriot, Rosé

19€

LES ROUGES / *REDS* - 15 CL

Les Tourelles de Saint Robert

2015 8€

Persan, dom. Saint Germain

2017 10€

Lauraire des Lys, Khalkhal-Pamies, Minervois

2014 12€

LES BLANCS / *WHITES* - 15 CL

Chignin, Vieilles vignes, D. et D. Berthollier

2016 7€

Saint bris, Sauvignon, dom. Bersan

2016 10€

Roussette de Savoie, Les Altesses, Château de Lucey

2016 13€

LE ROSÉ / *ROSÉ* - 15 CL

Mas de CARRAT

2017 7€

