

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

ANTIPASTI -ANTIPASTI-

GNOCO FRITTO - 7,00

Beignets italiens à l'origan, crème au parmesan
Italian donuts with oregano and parmesan cream

PLANCHE DE CHARCUTERIES SAVOYARDES - 18,00

Noisette de Jambon Savoyard, terrine du moment, saucisson aux noisettes,
panne montagnarde, jambon blanc braisé
SAVOY COLD MEATS PLATTER :
Savoy raw ham, seasonal terrine, hazelnut sausage, local bacon, braised ham

PLANCHE DE FROMAGES RÉGIONAUX AFFINÉS - 18,00

Tomme à l'ail des ours, Tomme fondante à la crème de chèvre, Beaufort AOP,
palouse des Aravis, bleu des Bauges
MATURED REGIONAL CHEESES PLATTER :
Wild garlic tomme, melted tomme with goat's cheese cream, Beaufort, palouse des Aravis, blue cheese

PLANCHE ALPARENA - 19,50

Terrine du moment, saucisson aux noisettes,
panne montagnarde, jambon blanc braisé, Tomme fondante à la crème de chèvre,
Beaufort AOP, palouse des Aravis, bleu des Bauges
ALPARENA PLATTER :
Savoy ham, seasonal terrine, hazelnut sausage, local bacon, braised ham,
melted tomme with goat's cheese cream, Beaufort, palouse des Aravis, blue cheese

* Toutes nos planches sont accompagnées de pain d'alpage, chutney de myrtilles
& oignons rouges, et beurre de Savoie.

* Nos fromages proviennent de la fromagerie de la Cochette et de la coopérative de bourg st Maurice

* Nos charcuteries sont artisanales et exclusivement produites en Savoie et Haute-Savoie

* All our platters are served with country bread, blueberries & red onions chutney, and Savoy butter

* Our cheeses come from fromagerie de la Cochette & coopérative from bourg st Maurice

* Our cold meats are artisanal and exclusively produced in Savoy & Haute-Savoie

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

ENTRÉES -STARTERS-

VELOUTÉ DU CHEF - 12,00

Demandez à votre serveur
Chef's velouté (ask your waiter)

FOIE GRAS - 19,00

En terrine, chutney de rhubarbe, pickles d'oignons, pain brioché
Foie gras in terrine, rhubarb chutney, onions pickles, brioche

L'OEUF - 15,00

Bio, cuit à 64°, crème de morilles, chou-rave, cèleri et pommes grenailles, chips de jambon,
jeunes pousses et mouillette de pain brioché
Organic egg cooked 64°, morels cream, kohlrabi, celery & baby potatoes,
ham crisps, young shoots & brioche soldier

FALAFEL - 15,00

Boulettes croustillantes de pois chiche, mousseline de betterave jaune au cumin,
pickles de chioggia, salade croquante et graines de courge
Crispy chickpea meatballs, mashed yellow beetroots with cumin,
chioggia pickles, crusty salad & marrow seeds

SAUMON - 16,00

En gravlax, crème de sésame, avocat et focaccia
Gravlax salmon, sesame cream, avocado and focaccia

NOIX DE SAINT JACQUES - 16,00

Noix de Saint-Jacques poêlées, poitrine de porc confite et laquée à l'érable,
crème de panais au beurre noisette, cébettes rôties
Peking free range pork belly candied with maple, stir fried scallops,
parnship cream with brown butter & roasted cebette onions

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

PLATS - MAIN COURSES -

POULET FERMIER - 26,00

Ballotine de poulet fermier, mousseline truffée, poêlée de pommes grenailles, carottes glacées, choux de Bruxelles et pleurotes, sauce crémeuse aux morilles
Free range chicken ballotine, truffled mousseline, fried baby potatoes, candied carrots, Brussels sprouts & oyster mushrooms, creamy sauce with morels

VEAU - 29,00

Mignon de veau en croûte de Spianata Calabria, polenta au Beaufort, pousses d'épinard, pleurotes et céleri-rave, jus d'ail noir
Veal filet mignon with a crust of Spianata Calabria dried sausage, Beaufort polenta, spinach shoots, oyster mushrooms & celeriac, black garlic juice

CANARD - 28,00

Magret grillé et crosques de confit de canard IGP, purée de patates douces, shiitake et choux de Bruxelles, jus de canard aux tomates confites
Grilled duck breast fillet and confit of duck croquettes, mashed sweet potatoes, shiitake and Brussels sprouts, duck's juice with candied tomatoes

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE - 26,00

A la plancha, poêlée de pommes grenailles, panais, cébette et sauce au foie gras, crumble de jambon de Savoie
Plancha-grilled black Iberian pork, fried baby potatoes, parsnip, cebette onions and foie gras sauce, Savoy ham crumble

RISOTTO AUX CÈPES - 24,00

Riz carnaroli, oeuf bio cuit à 64°, roquette, noix de pécan rôties et crispy parmigiano
Carnaroli rice risotto with ceps, organic egg cooked 64°, arugula, roasted pecan nuts and crispy parmigiano

BAR - 26,00

Filet de bar grillé, poêlée de gnocchis de pommes de terre aux herbes fraîches, shiitake, pousses d'épinard et tombée de poireaux, beurre blanc au citron confit
Grilled bass fillet, fried potatoes gnocchis with fresh herbs, shiitake, spinach shoots, braised leeks, butter with candied lemon

NOTRE BOEUF D'EXCEPTION

Our prime beef

Viande de boeuf Aubrac, élevée dans les Alpes françaises
Beef from Aubrac, French Alps

ENTRECÔTE DE BOEUF AUBRAC - 36,00

Plancha-grilled rib steak

CÔTE DE BOEUF AUBRAC (2 pers) - 98,00

Plancha-grilled prime rib of beef (2 persons)

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

TRADITION DES ALPAGES

Minimum 2 personnes sauf Tartiflette. Prix par personne

Tradition from our mountains - Minimum 2 persons except for Tartiflette. Price per person

TARTIFLETTE MAISON - 21,00

Pommes de terre, poitrine fumée Savoyarde, oignons grillés, Reblochon fondu AOP
Potatoes, Savoy smoked bacon, grilled onions, melted Reblochon AOP

FONDUE SAVOYARDE CLASSIQUE - 24,00

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP et Abondance fondus,
parfumés au vin blanc et Kirsch, servie avec une salade verte

Traditional Savoyard fondue served with green salad: dices of bread to deep into a pot of melted
Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP and Abondance cheese, flavoured with white wine and Kirsch

FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES - 31,00

Servie avec une salade verte
Savoyard fondue with morels, served with green salad

Avec charcuterie Extra, with cold meats - 10,00

RACLETTE GRANDE TRADITION - 28,00

Raclette au lait cru de Savoie IGP médaille d'or 2020, servie avec son assiette de charcuteries Savoyardes,
pommes de terre en robe des champs et salade verte

Traditional raclette: melted cheese served with local cold meats platter, jacket potatoes & green salad

PIERRADE ROYALE - 30,00

Tranches de magret, poulet fermier, boeuf & poitrine de porc, servies avec frites ou gratin Savoyard,
salade verte et 3 sauces : cèpes, poivre et gorgonzola

Slices of duck breast, free range chicken, beef and pork belly, served with french fries or Savoy gratin,
green salad & 3 sauces: ceps, pepper and gorgonzola

Assiette de viandes Suppl. Extra meats plate - 15,00

Nos fondues sont réalisées exclusivement avec des fromages locaux
provenant de la Fromagerie de la Cochette sur les bords du lac d'Annecy.

Our fondues are made exclusively with local cheeses from
La Fromagerie de la Cochette close to Annecy lake.



ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

DESSERTS -DESSERTS-

CHOCOLAT - 9,00

Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé
Smooth chocolate cake with salted caramel heart

SEMIFREDDO - 9,00

Parfait glacé aux noisettes caramélisées et chocolat blanc, pot de sauce chocolat
Iced dessert with caramelized hazelnuts and white chocolate, chocolate sauce

MONT BLANC - 9,00

Mousse de marron, crème de marron, meringue et biscuit de Savoie
Chestnut mousse, chestnut cream, meringue and Savoy biscuit

ARDOISE GOURMANDE - 12,00

Déclinaison de mignardises du moment
Range of mini pastries of the moment, from the pastry chef

PANNA COTTA - 9,00

Ananas et fruit de la passion
Pineapple and passion fruits panna cotta

LA TATIN - 9,00

Aux pommes de Savoie
Tarte tatin with Savoy apples



ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

GLACES - ICE CREAMS -

CHAMOIX - 9,00

Glaces caramel fleur de sel, vanille, praliné aux éclats de noisettes, crème de marrons, crème en neige
Salted caramel, vanilla, praline ice creams with hazelnuts slivers, chestnut cream, whipped cream

GOURMANDINE - 9,00

Glace chocolat blanc, morceaux de brownies, chocolat chaud, glace praliné
aux éclats de noisettes, crème en neige, copeaux de chocolat
White chocolate ice cream, brownies chunks, warm chocolate, praline ice cream
with hazelnuts slivers, whipped cream, chocolate shavings

COUPE ALPAGIO - 9,00

Sorbets myrtille, framboise, glace vanille et éclats de meringue, coulis de framboise, chantilly
Blueberry, raspberry sorbets, vanilla ice cream & meringue slivers, raspberry coulis, whipped cream

LES ALCOOLISÉES - WITH ALCOHOL -

ALPAGE - 10,00

Crème glacée au Génépi, et liqueur de Génépi 3 cl
Génépi ice cream, and Génépi liqueur 3 cl

AFTER EIGHT - 10,00

Glace menthe chocolat et Get 27 3cl
Mint chocolate ice cream and Get 27 3cl

AUX CHOIX - DO IT YOURSELF -

2 BOULES - 4,50 3 BOULES - 6,00
2 or 3 scoops of ice cream

Parfums : vanille, fraise, café, chocolat, chocolat blanc, praliné, caramel fleur de sel,
citron, menthe chocolat, myrtille, framboise, génépi

Flavours : vanilla, strawberry, coffee, chocolate, white chocolate, praline,
salted caramel, lemon, chocolate mint, blueberry, raspberry, génépi

SUPPLÉMENT - 1,50

Sauce chocolat, coulis, crème en neige
Extra: chocolate sauce, coulis, whipped cream

HOTEL-ALPARENA.COM

PRIX NET AFFICHÉ EN EUROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.