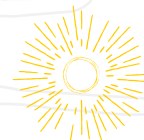


PRODUITS
FRAIS ET LOCAUX
—
FRESH AND LOCAL
PRODUCTS

SERVICE
12H - 15H

12 PM - 3 PM



SOLARIO

BRASSERIE -DE- MONTAGNE

LA ROSIERE 1850

A PARTAGER

PANIER DE FRITES FRAICHES • 7€

FRENCH FRIES • 7€

—
L'ARDOISE MONTAGNARDE • 19€

Jambon de Savoie, saucisson aux noisettes, jambon blanc truffé,
terrinerie de Savoie, panne montagnarde

MOUNTAIN PLATTER • 19€

Savoy ham, hazelnut sausage, truffled white ham, Savoy terrine,
mountain bacon

—
L'ARDOISE SAVOYARDE • 19€

Tomme des Bauges fermière, cantal, Beaufort AOP, bleu des Bauges,
tommette de chèvre

SAVOY PLATTER • 19€

Farmhouse tomme des Bauges, cantal cheese, Beaufort AOP, bleu des
Bauges cheese, goat cheese

—
L'ARDOISE GOURMANDE • 24€

Jambon blanc truffé, panne montagnarde, terrinerie de Savoie, bleu des
Bauges, tommette de chèvre, Beaufort AOP

GOURMET PLATTER • 24€

Truffled white ham, mountain bacon, Savoy terrine, Bauges blue
cheese, goat cheese, Beaufort AOP

—
L'ARDOISE VEGGIE • 21€

Tapenade, houmous, légumes crus, falafels, grissini al parmigiano

VEGGIE PLATTER • 21€

Tapenade, hummus, raw vegetables, falafels, grissini al parmigiano

TO SHARE

SPECIALITES SAVOYARDES

BOITE CHAUDE DE SAVOIE • 25€

Spécialité fromagère servie avec charcuterie, pommes de terre et salade

SAVOY «BOITE CHAUDE» • 25€

Cheese specialty served with delicatessen, potatoes and salad

TARTIFLETTE • 22€

Oignons, pommes de terre, lardons, reblochon, servie avec salade

TARTIFLETTE • 22€

Onions, potatoes, bacon, reblochon cheese, served with salad

GRATIN DE CROZIFLETTES AU SARRASIN • 19€

Oignons, crème, reblochon, servie avec salade

BUCKWHEAT CROZIFLETTE GRATIN • 19€

Onions, cream, reblochon cheese, served with salad

SAVOYARD SPECIALITIES

ENTREES

✓ VELOUTE DU JOUR • 12€ SOUP OF THE DAY

✓ SOUPE A L'OIGNON GRATINEE • 14€ CARMELISED ONION SOUP

SALADE CHICKEN CAESAR • 17€

Salade romaine, tomates cerises, tomates confites, oeuf bio cuit à basse température, aiguillettes de poulet, copeaux de parmesan, croutons à l'ail
Romaine salad, cherry tomatoes, tomato confit, organic egg cooked at low temperature, chicken strips, parmesan shavings, garlic croutons

✓ CASSOLETTE • 16€

Légumes d'antan, crumble de châtaignes aux noisettes torréfiées
Heritage vegetable cassalette, chestnut crumble with roasted nuts

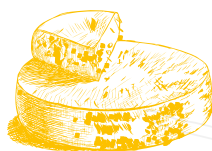
✓ QUICHE • 14€

Courge, légumes grillés, tofu et mélange de graines
Squash, grilled vegetables, tofu and mixed seeds

TARTARE • 21€

Thon rouge et saumon à la mangue, pousses de shiso
Red tuna and salmon tartar with mango and shiso shoots

En version plat : servi avec frites et salade • 26€
As a main course : served with french fries and salad • 26 €



SUGGESTIONS
DU JOUR
SUR ARDOISE
—
SUGGESTIONS
OF THE DAY ON THE
BLACKBOARD

MAIN COURSES

GRATIN DE COQUILLETES • 26€
Jambon blanc truffé et tomme de Savoie

SHELL PASTA GRATIN • 26€
White truffle ham and Savoy cheese

🍷 BURGER ALPARENA • 25€
Pain burger aux graines, salade romaine, oignons, tomates, lard de montagne, steak de boeuf haché d'Aubrac, reblochon, frites fraîches, salade

ALPARENA'S BURGER • 25€
Seed burger bun, romaine salad, onions, tomatoes, mountain bacon, Aubrac minced beef steak, reblochon cheese, french fries, salad

ENTRECOTE DE BOEUF
A LA PLANCHA • 36€
Frites fraîches et salade
Sauce au choix : morilles, gorgonzola, tartare

BEEF RIB STEAK GRILLED
"A LA PLANCHA" • 36 €
French fries and salad
Extra sauce of your choice : morel, gorgonzola, tartar

PLATS

COTE DE BOEUF A LA
PLANCHA • Pour 2 personnes • 98€
*Frites fraîches, légumes grillés,
servie avec 3 sauces maison*

BEEF STEAK "A LA
PLANCHA" • For 2 people • 98€
*French fries, grilled vegetables,
served with 3 homemade sauces*

PAVE DE THON ROUGE • 26€
Juste snacké à l'huile vierge et chou kale

RED TUNA STEAK • 26€
Seared with virgin oil and kale

RISOTTO • 24€
Gambas, chorizo et copeaux de parmesan

RISOTTO • 24€
Prawn, chorizo and parmesan shavings

POULET • 23€
Nouilles soba, poulet, légumes, gingembre, coriandre, citronnelle

CHICKEN • 23€
Soba noodles, chicken, vegetables, ginger, coriander, lemon grass

🌱 VEGETARIEN • 19€
Nouilles soba, légumes, gingembre, coriandre, citronnelle
VEGETARIAN • 19€
Soba noodles, vegetables, ginger, coriander, lemon grass

WOK THAI

LE COIN DES TOUT PETITS CHILDREN'S CORNER

Pour les enfants de moins de 12 ans For children up to 12 years old

CHOISIS TON PLAT CHOOSE YOUR MEAL

Steak haché cuit à cœur, servi avec frites, pâtes ou légumes

Minced beef cooked through served with french fries, pasta or vegetables

—
Aiguillettes de poulet pané servies avec frites, pâtes ou légumes

Breaded chicken aiguillettes served with french fries, pasta or vegetables

—
Pizza Bambino : tomate, mozzarella, frites & knacki

Tomato, mozzarella, french fries & knacki



CHOISIS TA BOISSON CHOOSE YOUR DRINK

Sirop à l'eau

Water with syrup

—
Diabolo

Limonade with syrup



CHOISIS TON DESSERT CHOOSE YOUR DESSERT

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

—
Compote de pommes

Apple compote



PIZZAS

 **MARGHERITA • 13€**
Tomates, mozzarella, basilic frais
Tomatoes, mozzarella, fresh basil

PROSCIUTTO • 14€
Tomates, mozzarella, jambon blanc
Tomatoes, mozzarella, white ham

PROSCIUTTO & FUNGHI • 15€
Tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons de paris
Tomatoes, mozzarella, white ham, mushrooms

 **4 FORMAGGI • 16€**
Tomates, mozzarella, chèvre, reblochon, gorgonzola
Tomatoes, mozzarella, goat cheese, reblochon, gorgonzola

PAYSANNE • 16€
Tomates, mozzarella, reblochon, lardons, oeuf
Tomatoes, mozzarella, reblochon, bacon, egg

ORCHIDEE • 16€
Tomates, mozzarella, jambon cru de Savoie, copeaux de parmesan, roquette
Tomatoes, mozzarella, Savoy ham, parmesan shavings, rocket

DIAVOLA • 16€
Tomates, mozzarella, salami piquant, 'nduja, basilic frais
Tomatoes, mozzarella, spicy salami, 'nduja, fresh basil

ALPARENA • 17€
Tomates, mozzarella, chèvre, lard de Colonnata, tomates confites, artichauts, pignons de pin, shiso
Tomatoes, mozzarella, goat cheese, Colonnata bacon, tomato confit, artichokes, pine nuts, shiso

 **ORTOLANA • 17€**
Tomate, mozzarella, poivrons, aubergines, artichauts, courgettes, roquette, graines de courge
Tomatoes, mozzarella, peppers, aubergines, artichokes, courgettes, rocket, pumpkin seeds

 **CAPRINA • 16€**
Mascarpone, mozzarella, chèvre, miel de Savoie, noix, roquette
Mascarpone, mozzarella, goat cheese, Savoy honey, walnuts, rocket

SAVOYARDE • 17€
Mascarpone, mozzarella, fromage à raclette, jambon cru de Savoie, pommes de terre, oignons
Mascarpone, mozzarella, raclette cheese, Savoy ham, potatoes, onions

MORTADELLA & BURRATA • 18€
Mozzarella, burrata, mortadella, pistaches fraîches
Mozzarella, burrata, mortadella, fresh pistachios

BALTIQUE • 19€
Mascarpone, mozzarella, saumon fumé, Saint-Jacques, tomates confites, roquette
Mascarpone, mozzarella, smoked salmon, scallops, confit tomatoes, rocket

CALZONE DU MONT BLANC • 19€
Mascarpone, mozzarella, gorgonzola, jambon blanc truffé, truffe fraîche
Mascarpone, mozzarella, gorgonzola, truffled white ham, fresh truffle

 **BAMBINO • 10€**
Tomates, mozzarella, frites & knacki
Tomatoes, mozzarella, french fries & knacki

SUPPLEMENTS

BASIQUE • 2€
Oeuf, champignons, lardons
Egg, mushrooms, bacon

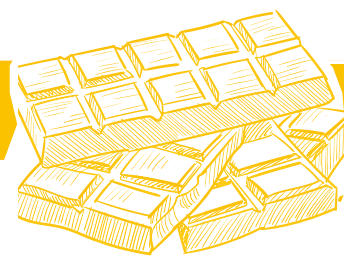
DELUXE • 3€
Jambon cru de Savoie, saumon fumé, lard de Colonnata, reblochon
Savoy ham, smoked salmon, Colonnata bacon, reblochon

LE «ROSSE»

LE «BIANCHE»

EXTRA

DESSERTS



MI-CUIT CHOCOLAT • 9€

70% Valrhona, sauce caramel beurre salé, glace vanille 70% Valrhona, salted butter caramel sauce, vanilla ice cream

TIRAMISU "DELLA CASA" • 9€

PARIS BREST PRALINE MAISON • 9€

HOMEMADE PRALINED "PARIS BREST"

TARTE CITRON MERINGUE • 9€

LEMON MERINGUED PIE

DESSERT DU JOUR DESSERT OF THE DAY • 9€

LES GOURMANDS

Servis avec un assortiment de desserts Served with an assortment of desserts

CAFE OU THE • 12€

GENEPI • 19€

CHAMPAGNE • 21€

COUPES DE GLACES

CHOCOLOVER • 12€

Biscuit brownie chocolat, glace chocolat nutty glace chocolat noir, crème fouettée, sauce chocolat grand cru Valrhona, copeaux de chocolat, noix de pécan caramélisées *Chocolate brownie biscuit, nutty chocolate and dark chocolate ice cream, whipped cream, Valrhona grand cru chocolate sauce, chocolate chips, caramelised pecans*

COOKIE DOUGH • 12€

Glace spéculoos, glace vanille-cookie, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, cookie aux pépites de chocolat, noix de pécan caramélisées *Speculoos ice cream, vanilla-cookie ice cream, whipped cream, salted butter caramel sauce, chocolate chip cookie, caramelised pecans*

ECUREUIL • 12€

Biscuit praliné croustillant, glace vanille, glace praliné, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, éclats de noisettes *Crunchy praline biscuit, vanilla ice cream, praline ice cream, whipped cream, salted butter caramel sauce, hazelnut slivers*

GLACES & SORBETS AU CHOIX : Café, vanille, chocolat noir, pistache, fraise, spéculoos, nutty, caramel beurre salé, praliné, vanille-cookie, menthe-chocolat, mangue-passion, citron, myrtille, ananas, mojito, génépi *Coffee, vanilla, dark chocolate, pistachio, strawberry, speculoos, nutty, salted butter caramel, praline, vanilla-cookie, mint-chocolate, mango-passion, lemon, blueberry, pineapple, mojito, genepi*

ICE CREAM

EXOTIQUE • 12€

Cercle de meringue, sorbet mangue-passion, crème fouettée, coulis abricot, amandes grillées *Meringue, mango-passion fruit sorbet, whipped cream, apricot coulis, roasted almonds*

AVEC ALCOOL

ABSOLUMENT GIVRE • 13€

Sorbet citron, vodka, bâtonnet de meringue, zeste de combava

Lemon sorbet, vodka, meringue stick, combava zest

DESCENTE DE PISTE • 13€

Sorbet Génépi, sorbet myrtille, liqueur de Génépi *Genepi sorbet, blueberry sorbet, Genepi liqueur*

MOJITO • 13€

Sorbet Mojito, rhum, feuille de menthe, citron vert

Mojito sorbet, rum, mint leaves, lime

1 BOULE • 3€

2 BOULES • 5€

3 BOULES • 7€

Suppléments • 2€

Coulis abricot, sauce chocolat, sauce caramel beurre salé

Extra • 2€

Apricot coulis, chocolate sauce, salted butter caramel sauce





SALE
SALTED

APRES SKI / AFTER SKI

SERVICE
15H - 16H30

3 PM - 4.30 PM

• HOT DOG • 12€

Saucisse de Strasbourg, sauce au choix :
moutarde, mayonnaise, ketchup
Strasbourg sausage, sauce : mustard,
mayonnaise or ketchup

• LES ARDOISES
PLATTERS

• LE PIZZE DI PAOLO
PAOLO'S PIZZAS

• DESSERT DU JOUR • 9€
DESSERT OF THE DAY

CREPES • 7€

Sucre ou sucre glace *Sugar or icing sugar*

Sauce caramel beurre salé *Salted butter caramel sauce*

Sauce chocolat *Chocolate sauce*

Confiture *Jam*

Citron & Miel de Savoie *Lemon & Honey from Savoie*

SUPPLEMENT / EXTRA • 2€

Boule de glace au choix
Scoop of ice cream

SUCRE
SWEET

COCKTAILS & MOCKTAILS

DRINKS



BOISSONS

• LES COCKTAILS INCONTOURNABLES

MOJITO CLASSIC CLASSIC MOJITO • 10€

Rhum Havana, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne
Havana rum, mint leaves, lime, cane sugar

MOJITO PERSONNALISÉ CUSTOM MOJITO • 12€

au choix : Rhum Havana ou Tequila

Rhum Havana or Tequila

au choix : fraise, pomme, concombre

strawberry, apple, cucumber

CAIPIRINHA • 9€

Cachaça, citron vert, sucre de canne *Cachaça, lime, cane sugar*

SPRITZ • 9€

Aperol ou Campari, Prosecco, eau pétillante

Aperol or Campari, Prosecco, sparkling water

UNICORN SPRITZ • 12€

Liqueur de fleur de sureau infusée aux fleurs bleues de pois papillon, prosecco

Elderflower liqueur infused with blue butterfly pea flowers, prosecco

• LES COCKTAILS CREATIONS

FRUIT SHOOT • 12€

Cognac, Calvados, sirop de grenadine, citron vert

Cognac, Calvados, grenadine syrup, lime

JUNGLE BIRD • 11€

Rhum Havana, Campari, jus d'ananas, sirop de sucre canne

Havana rum, Campari, pineapple juice, cane sugar syrup

MADELEINE • 11€

Cointreau, Amaretto, jus d'ananas

Cointreau, Amaretto, pineapple juice

• LES MOCKTAILS

HAWAII CANDY • 7€

Jus d'orange, jus de mangue, sirop de coco, sirop de vanille

Orange juice, mango juice, coconut syrup, vanilla syrup

ARLEQUIN • 6€

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, grenadine

Orange juice, pineapple juice, lemon juice, grenadine

FARNIENTE SWIZZLE • 8€

Fraises et concombres frais, citron vert, jus d'ananas, sirop de vanille

Fresh strawberries and cucumbers, lime, pineapple juice, vanilla syrup

APERITIF & BIERES

BOISSONS

• APERITIFS

- Coupe de Prosecco 12cl Glass of Prosecco • 7€
 Coupe de Champagne 12cl Glass of Champagne • 12€
 Kir vin blanc 12cl Kir white wine • 6€
 Kir royal au Champagne 12cl Royal kir with Champagne • 13€
 Ricard / Pastis 51 2cl • 5€
 Campari 5cl • 5€
 Suze 5cl • 5€
 Martini Rouge/Blanc 6cl Red or white Martini • 6€
 Porto Rouge/Blanc 6cl Red or white Porto • 7€
 Porto Tonic 16cl Tonic Porto • 8€
 (Porto blanc/rouge, Schweppes Tonic, tranche de citron)
 (Red or white Porto, Tonic Schweppes, lemon slice)



DRINKS

NOS BIERES PRESSION DRAFT BEERS

	25CL	50CL
La Bête blonde 8°	5€	9€
Brooklyn IPA 6,9°	5€	9€
Grimbergen blanche 6°	4,5€	8€
Panaché	4,5€	8€
Monaco	5€	9€
Supplément Extra Picon	1,5€	
Supplément sirop Extra syrup	0,5€	

BIERES BOUTEILLES LOCALES LOCAL BEERS

	33CL
BRASSERIE DES CIMES	
Mousse framboise 5,2°	7€
Mousse miel 5,2°	7€
—	
BRASSERIE BIG MOUNTAIN	
Blonde VP 4°	7€
—	
BRASSERIE MONT BLANC	
La Verte 5,9°	7€
La Sylvanus triple 8,3°	8€
—	
BIERE DU MOMENT	8,5€



BOISSONS CHAUDES
& DIGESTIFS
HOT DRINKS
& SPIRITS

DRINKS



BOISSONS

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso • 2,5€
Double Expresso • 4€
Noisette *Coffee with milk* • 3€
Grand Crème / Café Latte • 4,50€
Cappuccino • 5€
Chocolat chaud *Hot chocolate* • 4,5€
Chocolat Viennois • 5,5€
Thé/ Infusions *Tea/ Infusions* • 4,5€
Vin chaud 16cl *Hot wine* • 7€



—
Irish Coffee (Whisky 2cl) • 13€
French Coffee (Cognac 2cl) • 13€
Mountain Coffee (Génépi ou Chartreuse verte 2cl) • 13€

SPIRITUEUX SPIRITS 4CL

WHISKY

Jack Daniel's • 9€
Ballantine's • 9€

RHUM

Havana Club 3 ans • 7€
Havana Club 7 ans • 9€
Diplomatico • 9€
Don Papa • 9€

VODKA

Zubrowka • 7€
Wyborowa • 7€
Grey Goose • 10€

DIGESTIFS & LIQUEURS 4CL

Limoncello • 6,5€
Amaretto • 6,5€
Bailey's • 6,5€
Génépi • 6,5€
Chartreuse verte • 8,5€
Get 27 • 7€
Eau de vie framboise, mirabelle, poire • 6,5€
Cognac Napoléon • 8,5€



BOISSONS



SOFTS

COCA COLA / ZERO / FANTA / SPRITE / FUZE TEA 33CL • 4,5€
ORANGINA / SCHWEPPE TONIC / SCHWEPPE AGRUMES 25CL • 4,5€

SIROP À L'EAU 25CL • 3€

Grenadine, cassis, menthe, kiwi, pêche, citron, orgeat, fraise, cerise
Grenadine, blackcurrant, mint, kiwi, peach, lemon, orgeat, strawberry, cherry

DIABOLO 25CL • 4€

TOURTEL TWIST CITRON 27,5CL • 4,5€

JUS DE FRUITS ET NECTARS JUICES • 5,5€

Orange / Pomme / Abricot / Ananas / Mangue / Banane

Fraise / Pamplemousse rose / Tomate / ACE

Orange / Apple / Apricot / Pineapple / Mango / Banana / Strawberry

Pink grapefruit / Tomato / ACE

EAUX MINERALES PLATES STILL WATER

Vittel 50cl • 4,5€

Vittel 1L • 7€

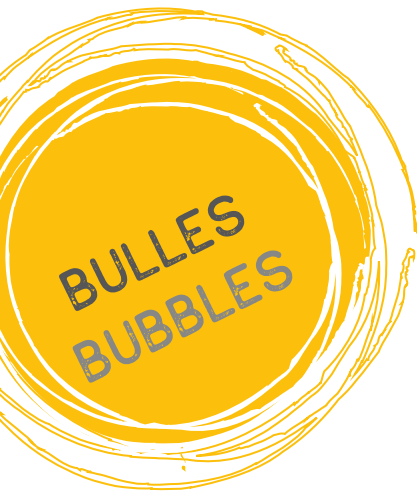
EAUX MINERALES GAZEUSES SPARKLING WATER

San Pellegrino 50cl • 4,5€

San Pellegrino 1L • 7€

Perrier 33cl • 4,5€

DRINKS



BOISSONS

CHAMPAGNE

	75 CL	150 CL
Rémy Massin Brut Tradition	62€	116€
Moët & Chandon	95€	184€

PROSECCO

Tenute Arnace blanc Bio	28€
Velere Astoria Rosato	31€

SAVOIE

Crémant de Savoie Cavaillé	26€
----------------------------	-----

DRINKS

VIN AU VERRE GLASS OF WINE

LES BLANCS

- Côte de Gascogne - "Le Petit Gascout" moelleux • 6 €
- Savoie - Apremont "Terre de Famille" • 6 €
- Pays d'Oc - Chardonnay "Chai d'Oeuvre" • 6 €

LES ROUGES

- Savoie - Pinot Noir Cep Noir Vieille Vigne • 6 €
- Pays d'Oc - Syrah "Chai d'Oeuvre" vignoble Vellas • 6 €
- Bordeaux - Château de Vimont • 7 €

LES ROSÉS

- Provence - Grain de Glace • 7 €
- Provence - Les Vignerons de St Trop' • 6 €



VIN
WINE

DRINKS

BOISSONS

BOUTEILLES BOTTLES

LES BLANCS

SAVOIE

AOC Apremont "Terre de Famille"
AOC la Roussette "Terre de Famille"

75 CL

26 €
29 €

PAYS D'OC

Chardonnay "Chai d'Oeuvre"

26 €

BORDEAUX

Château de Vimont

32 €



LES ROSÉS

PROVENCE

Grain de Glace
Minuty Prestige
Château Roubine

75 CL

150 CL

28 €
45 €
38 €

54 €
86 €

LES ROUGES

SAVOIE

Pinot Noir Cep Noir Vieilles Vignes

75 CL

150 CL

26 €

PAYS D'OC

Black Gorilla

26 €

49 €

BORDEAUX

Château de Vimont

32€

BOURGOGNE

Savigny Les Beaune Aoc "Les Grands Picotins"

55€

BEAUJOLAIS

Morgon Aop "Domaine Tempéré"

31€

LOIRE

Saumur Champigny Aoc "Clos des Morains"

26€

