

DELA

VEYA

RESTAURANT

*By alpeen hôtel*

*NOS RECETTES SONT 100% MAISON,  
CONFECTIONNÉES AVEC SOIN ET PASSION*

**SERVI PAR NOTRE CHEFFE ET SON ÉQUIPE**

de 12h à 14h & de 19h à 21h

RESTAURANT - BAR - HÔTEL  
210 RUE DES FONTANETTES, 73440 LES MÉNUIRES  
ALPEENHOTEL.COM - 04 65 84 14 07

# Menu

## ENTRÉES *Starters*

12 €

### TERRINE DE COCHON MAISON

*Aux baies de genièvre, chutney aux myrtilles*

*HOMEMADE PORK TERRINE WITH JUNIPER BERRIES, BLUEBERRY CHUTNEY*

13 €

### SOUPE À L'OIGNON

*Et à la bière, tartine grillée aux oignons caramélisés et fromage fondu*

*ONION AND BEER SOUP, GRILLED TARTINE WITH CARAMELIZED ONIONS AND MELTED CHEESE*

14 €

### TATAKI DE BOEUF AU SATÉ

*Marinées aux épices indonésiennes, gelée fruit de la passion, pickles d'oignons rouge*

*THIN SLICES OF BEEF MARINATED IN INDONESIAN SPICES, PASSION FRUIT JELLY AND PICKLED RED ONIONS*

14 €

### OEUF MOLLET COMTÉ ET PLEUROTÉS PERSILLÉS

*SOFT-BOILED EGG COMPTÉ AND PARSLEY MUSHROOMS*

14 €

### FLEUR DE TRUITE, BETTERAVE & HIBISCUS

*Betteraves cuites, gravlax de truite et vinaigrette hibiscus*

*BAKED BEETROOT, TROUT GRAVLAX AND HIBISCUS VINAIGRETTE*



## PLATS

*Mains course*

21€

### TARTIFLETTE

*Reblochon, lardons, crème, oignons et pommes de terre*

*REBLOCHON CHEESE, LARDONS, CREAM, ONIONS AND POTATOES*

21€

### RISOTTO DE SARRASIN ET COURGES

*Crème de courges et courges confites, pickles de butternut*

*BUCKWEAT RISOTTO WITH SQUASH CREAM, CANDIED SQUASH AND PICKLED BUTTERNUT*

25€

### BALLOTINE DE VOLAILLE ET CHAMPIGNONS

*Volaille fondante farcies aux saveurs orientales, polenta, crème et poêlée de champignons*

*TENDER POULTRY STUFFED WITH ORIENTAL FLAVORS, POLENTA, CREAM AND PAN-FRIED MUSHROOMS*

25€

### POITRINE DE PORC CONFITE

*Purée de patates douces violettes, chips croquante et sauce épices douces*

*PURPLE SWEET POTATO PURÉE, CRISPY CHIPS AND SWEET SPICE SAUCE*

25€

### TRUITE, CAROTTE & GINGEMBRE

*Purée de carottes orange, salade de carottes jaunes, sauce carottes/gingembre*

*ORANGE CARROT PURÉE, YELLOW CARROT SALAD, CARROT/GINGER SAUCE*

22€

### HACHIS PARMENTIER

*Noix de joue de boeuf confite, purée de pommes de terre et chips*

*BEEF CHEEK CONFIT, POTATO PURÉE, CRISPY CHIPS*

## BURGERS

*\*Hors menu / out of the menu*  
23€

*Servi avec salade et frites maison*  
SERVED WITH SALAD AND HOME FRIES



## BELA VEYA

*Steak haché façon bouchère, sauce barbecue aux myrtilles,  
confit d'oignons, roquette et reblochon*

*BUTCHER-STYLE MINCED STEAK, BLUEBERRY BARBECUE SAUCE, ONION  
CONFIT, GRILLED BACON, ARGULA AND REBLOCHON*

## AVOCADO

*Galette d'avocat et maïs, sauce barbecue aux myrtilles,  
confit d'oignons, roquette et reblochon*

*AVOCADO AND CORN PATTY, BLUEBERRY BARBECUE SAUCE, ONION CONFIT,  
ROCKET AND REBLOCHON CHEESE*

## CHICKEN

*Filet de poulet, sauce barbecue aux myrtilles,  
confit d'oignons, lard grillé, roquette et reblochon*

*CHICKEN FILLET, BLUEBERRY BARBECUE SAUCE, ONION CONFIT, GRILLED  
BACON, ROCKET AND REBLOCHON CHEESE*



## DESSERTS *desserts*

12€

### POIRE YUZU

*Poire rôtie, crumble au thé matcha, ganache montée au yuzu*

*ROASTED PEAR, MATCHA TEA CRUMBLE, WHIPPED YUZU GANACHE*

12€

### CHARLOTTE AUX MYRTILLES

*Biscuit cuillère, myrtilles confites et crème montée au poivre de timut*

*LADYFINGER BISCUIT, CANDIED BLUEBERRIES AND WHIPPED CREAM WITH  
TIMUT PEPPER*

10€

### FONDANT AU CHOCOLAT

*Et caramel beurre salé*

*CHOCOLATE FONDANT WITH SALT CARAMEL*

13€

### PAMPLEMOUSSE, CHOCOLAT BLANC ET SÉSAME NOIR

*Crème montée au chocolat blanc, crémeux de pamplemousse, pamplemousse frais, ganache  
au sésame noir et croquant de chocolat blanc*

*WHIPPED WHITE CHOCOLATE CREAM, GRAPEFRUIT SUPREME, CANDIED  
GRAPEFRUIT, BLACK SESAME GANACHE AND CRUNCHY WHITE CHOCOLATE*

12€

### LE CITRON

*Madelaine maison au citron, siphon de fromage blanc, crémeux citron*

*et gelée à l'estragon*

*HOMEMADE LEMON MADELAINE, COTTAGE CHEESE SIPHON,  
LEMON CREAM SAUCE AND TARRAGON JELLY*

13€

### POMME CHARTREUSE

*Gâteau de Savoie imbibé à la pomme, brunoise de pommes verte, glace chartreuse et  
tuile croquante de pomme*

*APPLE-SOAKED SAVOY CAKE, GREEN APPLE BRUNOISE, CHARTREUSE ICE  
CREAM AND CRUNCHY APPLE TUILE*

## MENU BELA VEYA

\*hors boissons

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT  
STARTER / MAIN COURSE OR MAIN COURSE / DESSERT

**29€**

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT  
STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT

**39€**

\*AUX CHOIX À LA CARTE HORS BURGERS

*Bela Veya*

## MENU ENFANT

KID MENU  
-12 ANS

SIROPS OU JUS DE FRUIT  
SYROPS OR FRUIT JUICE

.....

MINI TARTIFLETTE      STEAK HACHÉ/FRITES  
OU      CHOPPED STEAK/FRIES

FILET DE POULET/  
PURÉE DE CAROTTE  
CHICKEN FILET/MASHED CARROT

.....

GLACE OU FONDANT AU CHOCOLAT  
ICE CREAM OR CHOCOLATE FONDANT

**14€**

# NOS COCKTAILS SIGNATURE

12.00 €



## PLAISIR DE SAVOIE 20cl

VODKA NUAGE / CHARTREUSE  
VERTE / THYME LIQUOR / LIME  
JUICE / GINGER BEER



## ALPEEN CLOVER CLUB 10cl

GIN NUAGE / PAMPELLE /  
HOMEMADE BLUEBERRY SYROP /  
LEMON JUICE / AQUAFABA



## CLEAR BLOODY MARY 15cl

VODKA NUAGE / CLARIFIED TOMATO  
JUICE / LEMON JUICE / SPICES



## CARMONA 9cl

GIN NUAGE / MARTINI ROUGE /  
CAMPARI INFUSED CARDAMOM &  
CHOCOLATE



## WINTER IS COMING 8cl

CALVADOS / CHESNUT LIQUOR /  
HOMEMADE CLEMENTINE SYRUP /  
LEMON JUICE



## RHUM LOVER 16cl

RHUM / APRICOT JUICE /  
VANILLA SYRUP / PASSION  
FRUIT LIQUOR / LIME JUICE

# VINS AU VERRE

*Wine by the glass*

## ROUGE

12cl

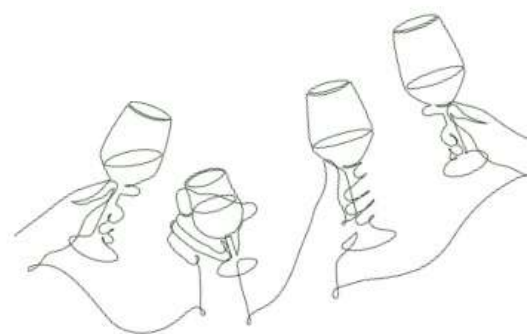
BORDEAUX, L'ATTRAPE RÊVE	2022	6€
BOURGOGNE, CÔTE CHALONNAISE	2022	7€
SAVOIE, MONDEUSE, FACE AU FORT	2022	8€

## BLANC

SAVOIE, JACQUÈRE, TOUT VIT'	2022	6€
BOURGOGNE, MONTAGNY	2022	7€

## ROSÉ

GAMAY, ÉRIC CARREL	2021	6€
--------------------	------	----



## APÉRITIFS

PASTIS 51 / RICARD 2cl	4.00€
PASTIS BIO LACHANENCHE 2cl	4.00€
MARTINI BLANC / ROUGE 6cl	5.50€
SUZE 6cl	6.00€
PORTO BLANC / ROUGE 6cl	5.50€
KIR VIN BLANC 14cl	6.00€
<i>CASSIS / PÊCHE / MYRTILLE</i>	

## GIN & TONIC

4cl + tonic

NUAGE France	9.00€
LACHANENCHE France	12.00€
GENEROUS France	12.00€
HENDRICK'S Ecosse	13.00€
TANQUERAY Angleterre	11.00€

*TONIC CLASSIQUE, EDELFLOWER/CONCOMBRE,  
ANANAS/AMANDE, HIBISCUS/RHUBARBE*

## COCKTAILS

11.00 €

NÉGRONI 9cl
AMÉRICANO 10cl
MOSCOW MULE 15cl
SPRITZ 15cl
<i>APÉROL OU CAMPARI</i>
EXPRESSO MARTINI 12cl
PORNSTAR MARTINI 11cl
TI PUNCH 4cl
CAÏPIRINHA 5cl
BLOODY MARY 17cl
MARGUARITA 8cl
OLD FASHIONED 6cl



*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION*

*PRIX TTC, SERVICE COMPRIS*



# Boissons

## EAUX

## SOFTS



COCA COLA 33cl	3.50€
COCA ZÉRO 33cl	3.50€
ORANGINA 33cl	4.00€
DIABOLO	3.00€
LIMONADE BS 33cl	4.00€
PERRIER 33cl	4.00€
FUZE TEA PÊCHE 20cl	3.50€
GINGER BEER/ALE 25cl	5.30€
REDBULL 20cl	6.00€
TONIC FEVERTREE 20cl	5.00€
NOS JUS DE FRUITS 25cl	5.50€
ARBRE À JUS, ORIGINE FRANCE	
ORANGE / POMME / ABRICOT /	
POIRE / TOMATE / PÊCHE DE VIGNE	
/ POMME-FRAMBOISE	

VITTEL 50cl	3.50€
VITTEL 1L	4.50€
SAN PELLEGRINO 50cl	4.50€
SAN PELLEGRINO 1L	5.50€

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / ALLONGÉ	2.00€
DÉCA / NOISETTE	2.20€
THÉ / INFUSION	3.00€
DOUBLE EXPRESSO	4.00€
CAPPUCCINO	4.50€
CAFÉ CRÈME	4.50€
CHOCOLAT CHAUD	4.50€
CHOCOLAT VIENNOIS	5.00€
CHOCOLAT BAILEY'S	8.00€
CHOCOLAT CHARTREUSE	9.50€
IRISH COFEE	10.00€



## BIÈRES PRESSION

*Draft Beers*

	<i>25CL</i>	<i>50CL</i>
PERONI 5%	3.50€	6.50€
IPA MEANTIME 7%	4.50€	8.00€
ST STEPHANUS BLANCHE 5%	5.00€	9.50€
PICON BIÈRE	5.00€	9.00€
	<i>33CL</i>	
BROOKLYN SANS ALCOOL 0.4%	6.50€	

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

## VINS ROUGE

75CL

BORDEAUX, L'ATTRAPE RÊVE BIO, AOP 2022	28 €
BOURGOGNE, CÔTE CHALONNAISE MILEBUIS, AOP 2022	34 €
LOIRE, BOURGUEIL, ÉPAULE JETÉ, AOC 2022	36 €
BEAUJOLAIS, MORGON, CHÂTEAU DE CORCELLES, AOP 2022	38 €
SAVOIE, MONDEUSE, FACE AU FORT, AOP 2022	50 €
RHÔNE, SAINT-JOSEPH, VIN DE VIENNES, AOP 2023	52 €

## VINS BLANC

SAVOIE, JACQUÈRE, TOUT VIT, AOP 2022	27 €
SAVOIE, PAKHUS, ROUSSANNE, AOP 2022	33 €
BOURGOGNE, MONTAGNY MILLEBUIS, AOC 2022	35 €
LANGUEDOC, BIO POSEY, IGP 2021	36 €
SAVOIE, ROUSSETTE BIO, ALTESSE, AOC 2023	37 €
SAVOIE, APPREMONT, CLOS SAINT ANDRÉ, AOP 2022	40 €
SAVOIE, CHIGNIN BERGERON CHARDONNAY, AOC 2023	43 €
BOURGOGNE POUILLY FUISSÉ, BOURDON, AOC 2023	56 €
RHÔNE, CONDRIEU, PAGUS LUMINIS, AOP 2017	63 €



## VINS ROSÉ

SAVOIE, GAMAY, ÉRIC CARREL, AOC 2021	31 €
--------------------------------------	------

## CHAMPAGNES

VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JAUNE	90 €
---------------------------------	------

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

## VODKA

	4CL
ÉRISTOFF	5.00 €
GREY GOOSE	10.50 €

## TÉQUILA

	4CL
SAN JOSÉ	6.00 €
OLMECA	8.00 €

## RHUM

	4CL
CAPTAIN MORGAN GOLD	5.00 €
PLANTERAY ORIGINAL DARK	10.50 €
DIPLOMATICO	10.00 €
DON PAPA BAROKO	10.00 €
PLANTATION XO	12.00 €



## WHISKY

	4CL
JACK DANIELS	8.00 €
BUILLIET BOURBON	9.00 €
BRUICHLADDICH CLASSIC LADDIE	13.00 €
ORCINES BLAIR ATHOL	14.00 €
ORCINES GLEN SPEY	15.00 €
ORCINES BENRINNES	16.00 €
LAGAVULIN 16 ANS	17.00 €

## DIGESTIFS

	4CL
GET 27	6.00 €
GET 31	6.00 €
BAILEY'S	6.00 €
LIQUEURS LACHANENCHE <i>THYM / VERVEINE / HYSOPE</i>	6.00 €
LIMONCELLO LACHANENCHE	6.50 €
GÉNÉPI BIO LACHANENCHE	6.50 €
CHARTREUSE VERTE	8.00 €
CHARTREUSE JAUNE	8.00 €
EAU DE VIE DE POIRE	8.00 €
EAU DE VIE DE FRAMBOISE	8.00 €
ARMAGNAC SAMALENS	8.00 €



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

DELA

VEYA

RESTAURANT

*By alpeen hôtel*

NOUS VOUS REMERCIONS CHALEUREUSEMENT DE VOTRE VISITE  
DANS NOTRE RESTAURANT ET ESPÉRONS AVOIR LE PLAISIR DE  
VOUS ACCUEILLIR À NOUVEAU TRÈS BIENTÔT

*Suivez-nous sur les réseaux sociaux*

 @ALPEEN.HOTEL

 ALPEEN.HOTEL

RESTAURANT - BAR - HÔTEL  
210 RUE DES FONTANETTES, 73440 LES MÉNUIRES  
ALPEENHOTEL.COM - 04 65 84 14 07