

DESSERTS

TIRAMISU CAFÉ 12€
Tiramisu coffee

PANNA COTTA MYRTILLE 11€
Blueberry panna cotta

TARTE TATIN 12€
Tatin pie

AFFOGATO 9€
Glace vanille, Café expresso
Affogato : vanilla ice cream, coffee expresso

MERINGUE DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE 12€
Double meringue with Gruyere cream



ALBERTO
REFUGE ALPIN

À PARTAGER
(TOUTE LA JOURNÉE)

PLANCHE D'ANTIPASTI 19€

Olives Taggiasche, artichauts, Parmigiano Reggiano 24 mois, tomates cerises séchées
Taggiasche olives, artichokes, Parmigiano Reggiano 24 months, dried cherry tomatoes

ARANCINI 16€

Mozzarella, épinards et champignons de saison
Mozzarella, spinach and seasonal mushrooms

BURRATA 12€

Burrata cheese

FOCACCIA PANINO 18€

Mozzarella di bufala, jambon de Parme, roquette, tomates confites, Parmigiano Reggiano
Mozzarella di bufala, Parma ham, arugula, tomato confit, Parmigiano Reggiano

JAMBON DE PARME DOP (≈100g) 15€

Affinage de 18 mois
Parma ham DOP, matured 18 months

ENTRÉES

SOUPE À L'ORGE DES GRISONS 17€

Carottes, oignons, viande des Grisons
Soup with carrots, onions, Bündnerfleisch

SOUPE MINISTRONE 15€

Carottes, oignons, céleris, tomates, choux, épinards
Carrots, onions, celery, tomatoes, cabbages, spinach

GRANDE SALADE SAVOYARDE 19€

Salade, copeaux de Beaufort, œuf parfait, noix, jambon sec
Salad, shavings of Beaufort cheese, poached egg, walnuts, cured ham

TARTE AU BEAUFORT 16€

Salade verte
Beaufort cheese pie, green salad

VITELLO TONNATO PETIT 20€ / GRAND 32€

*Grand format servi avec purée maison et salade verte

Small or Large Vitello tonnato

*Large size served with homemade mashed potatoes and green salad



ALBERTO

REFUGE ALPIN

PASTA

ALBERTO 24€

Fusilli, épinards, ricotta, noisettes du Piémont, huile d'olive
Fusilli, spinach, ricotta, Piedmont hazelnuts, olive oil

AL RAGÙ 25€

Al ragù

RADIATORI 26€

Al tartufo & jambon blanc
Pasta with tartufo cream, with ham

/ Toutes nos pâtes sont faites maison /
/ All our pasta is homemade /

SECONDI PIATTI

POLENTA CRÉMEUSE 18€

Reblochon, Parmigiano Reggiano et mascarpone
Reblochon cheese, Parmigiano Reggiano and mascarpone cheese

BURGER TRANSALPIN 27€

Bun's boulanger, steak haché, Reblochon fermier, compotée de tomates confites, frites et salade
Baker's bun, minced steak, farmhouse Reblochon cheese, tomato confit, served with fries & salad

GRATIN DE CROZETS 29€

Salade verte
Grated local pasta, served with green salad

TAGLIATA DE BŒUF (≈160g) 33€

Purée maison, salade verte
Beef tagliata (≈160g), served with homemade mashed potatoes, green salad

OSSO BUCO 28€

Pâtes maison
Osso buco, served with homemade pastas

MONT D'OR (≈450g) - À PARTAGER 54€

Pommes de terre, jambon cru et salade verte
Mont d'Or cheese to share, served with potatoes, raw ham and green salad

/ ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES / 8€

Frites maison, pâtes maison, purée maison, légumes grillés, salade verte, roquette,
Additional side dishes : Homemade fries, homemade mashed potatoes, homemade pasta, grilled vegetables, green salad, arugula

SPÉCIALITÉS

FONDUE SUISSE MOITIÉ-MOITIÉ 34€

Gruyère et Vacherin, servis avec vin blanc, noix de muscade, ail et kirsch, accompagnée de salade verte
Swiss fondue : Gruyère and Vacherin cheese, served with white wine, nutmeg, garlic and kirsch, served with green salad

FONDUE SAVOYARDE 27€

Servi avec vin blanc, noix de muscade, ail et kirsch, accompagnée de salade verte
Savoy fondue served with white wine, nutmeg, garlic and kirsch, served with green salad

RACLETTE /MINIMUM 2 PERS., PRIX PAR PERS. / 34€

Servi avec charcuteries et salade verte
Raclette cheese /Minimum 2 pers., Price per pers. / served with cold meats and green salad

DESSERTS

TIRAMISU CAFÉ 12€

Tiramisu coffee

PANNA COTTA MYRTILLE 11€

Blueberry panna cotta

TATIN 12€

Tatin pie

AFFOGATO 9€

Glace vanille, Café expresso
Affogato : vanilla ice cream, coffee expresso

TARTE MERINGUE DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE 12€

Double meringue with Gruyère cream



ALBERTO
REFUGE ALPIN

À PARTAGER (TOUTE LA JOURNÉE)

To share (all day)

PLANCHE D'ANTIPASTI 19€

Olives taggiasche, artichauts, Parmigiano Reggiano 22 mois, tomates cerises séchées
Taggiasche olives, artichokes, Parmigiano Reggiano, dried cherry tomatoes

FOCACCIA PANINO 18€

Mozzarella di bufala, jambon de Parme, roquette, tomates confites, Parmigiano Reggiano
Mozzarella di bufala, Parma ham, arugula, tomato confit, Parmigiano Reggiano

ARANCINI 16€

Mozzarella, épinards et champignons de saison
Mozzarella, spinach and seasonal mushrooms

JAMBON DE PARME DOP (≈100g) 15€

Affinage de 18 mois
Parma ham DOP, matured 18 months

BURRATA 12€

Burrata cheese

ENTRÉES

SOUPE À L'ORGE DES GRISONS 17€

Carottes, oignons, viande des Grisons
Soup with carrots, onions, Bündnerfleisch

SOUPE MINISTRONE 15€

Carottes, oignons, céleris, tomates, choux, épinards
Carrots, onions, celery, tomatoes, cabbages, spinach

GRANDE SALADE SAVOYARDE 19€

Salade, copeaux de Beaufort, œuf parfait, noix, jambon sec
Salad, shavings of Beaufort cheese, poached egg, walnuts, cured ham

TARTE AU BEAUFORT 16€

Salade verte
Beaufort cheese pie, served with green salad

VITELLO TONNATO PETIT 20€ / GRAND 32€

*Grand format servi avec purée maison et salade verte

Small or Large Vitello tonnato

*Large size served with homemade mashed potatoes and green salad



ALBERTO

REFUGE ALPIN

PASTA

/ Toutes nos pâtes sont faites maison / All our pasta is homemade /

ALBERTO 24€

Fusilli, épinards, ricotta, noisettes du Piémont, huile d'olive
Fusilli pasta, spinach, ricotta, Piedmont hazelnuts, olive oil

AL RAGÙ 25€

Al ragù

RADIATORI 26€

Al tartufo & jambon blanc
Pasta with tartufo cream, with ham & parmigiano reggiano

SECONDI PIATTI

POLENTA CRÉMEUSE 18€

Reblochon, Parmigiano Reggiano et mascarpone
Creamy polenta : Reblochon cheese, Parmigiano Reggiano and mascarpone cheese

GRATIN DE CROZETS 29€

Salade verte
Grated local pasta, served with green salad

TAGLIATA DE BŒUF (≈160g) 33€

Purée maison, salade verte
Beef tagliata (≈160g), served with homemade mashed potatoes, green salad

OSSO BUCO 28€

Pâtes maison
Osso buco, served with homemade pastas

LA MILANAISE ♥ 34€

Purée maison et roquette
Veal escalope Milanese style, served with homemade mashed potatoes and arugula

MONT D'OR (≈450g) À PARTAGER / PRIX POUR 2 PERS. / 54€

Pommes de terre, jambon cru, salade verte
Mont d'Or cheese to share, served with potatoes, raw ham, green salad

/ ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES 8€ /

Frites maison, pâtes maison, purée maison, légumes grillés, salade verte, roquette,
Additional side dishes : Homemade fries, homemade mashed potatoes, homemade pasta, grilled vegetables, green salad, arugula