

BIENVENUE A L'ALTI 16

*« TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON !
ILS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE
PAR NOTRE CHEF
À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET BRUTS »*

*NOUS VOUS SOUHAITONS
UN AGRÉABLE MOMENT DANS NOTRE RESTAURANT !*

*RÉSIDENCE LA VIZELLE
727 ROUTE DE L'ALTIPORT
73550 MERIBEL LES ALLUES
TEL : +(33) 04.79.24.21.36*

NOS BOISSONS

COCKTAILS

<i>Mojito Royal cerise</i>	16,00€
(Rhum Havana, jus de citron vert, menthe, crème de cerise, griottes, champagne, Angostura)	
<i>Flamíngo</i>	14,00€
(Rhum Havana, ananas, crème de framboise, jus de citron vert)	
<i>L'Altí</i>	14,00 €
(Cachaça, jus de citron vert, crème de cassis, limonade)	
<i>Spritz</i>	16,00 €
(Aperol, champagne, gin, orange)	
<i>Moscow mule</i>	14,00 €
(Vodka, jus de citron vert, gingembre, ginger beer, Angostura)	
<i>Mexican mule</i>	14,00 €
(Tequila, jus de citron vert, gingembre, ginger beer, Angostura)	
<i>Kir bleu</i>	16,00 €
(Champagne, Curaçao, zest d'orange)	

APÉRITIFS ET ALCOOLS

<i>Kir</i> (cassis, pêche, framboise, cerise)	5,00 €
<i>Kir royal</i>	12,50 €
<i>Ricard 2cl</i>	3,90 €
<i>Vodka 4cl</i>	7,00 €
<i>Gin 4cl</i>	7,00 €
<i>Whisky 4cl</i>	7,00 €
<i>Whisky Aberlour 10 ans 4cl</i>	10,50 €
<i>Whisky Aberlour 12 ans 4cl</i>	12,50 €
<i>Whisky Knockando 12 ans 4cl</i>	12,50 €
<i>Rhum Havana 4cl</i>	7,00 €
<i>Rhum supérieur 4cl</i>	10,50 €

BIÈRES LOCALES PRESSION

<i>Ambrée</i>	
<i>Galibier Mini Monk 25cl - 6,8 degrés</i>	5,00 €
<i>Galibier Mini Monk 50cl</i>	9,50 €
<i>Blonde</i>	
<i>Big Mountain Lager 25cl - 4,8 degrés</i>	5,30 €
<i>Big Mountain Lager 50cl</i>	10,00 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minérale plate 1l	6,00 €
Eau minérale gazeuse 1l	6,00 €
Sirop à l'eau	3,00 €
Jus de pomme 25cl	4,20 €
Jus d'orange 25cl	4,20 €
Jus d'ananas 25cl	4,20 €
Ice tea 25cl	5,00 €
Limonade 25cl	5,00 €
Orangina 25cl	5,00 €
Coca-cola 33cl	5,00 €
Perrier 33cl	5,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2,80 €
Café allongé	2,80 €
Café noisette	3,00 €
Double café	4,50 €
Capuccino	6,00 €
Grand crème	6,00 €
Thés et infusions	6,00 €
Chocolat chaud	6,00 €
Irish coffee	12,00 €

DIGESTIFS (4 cl)

Get 27	8,00 €
Get 31	8,00 €
Bailey's	8,00 €
Calvados	8,00 €
Poire Williams	8,00 €
Liqueur de Poire Williams Golden Eight	9,50 €
Génépy	8,00 €
Whisky Aberlour 10 ans	10,50 €
Whisky Aberlour 12 ans	12,50 €
Whisky Knockando 12 ans	12,50 €

COLLECTION D'ARMAGNAC DOMAINE DE L'ARTIGUE 5cl

• 2015	14,50 €
• 1995	27,00 €
• 1982	36,00 €

LES ENTRÉES

Pour commencer, à partager ou pas !

- *La Planche de 1600* 25,00 €
Assortiment de charcuteries et fromages avec salade
Selection of cured meats, cheeses with salad
- *L'Assiette de jambon Bellota 100% Ibérique* 25,00 €
- *La Salade Savoyarde* 18,00 €
- *L'oeuf cocotte à la truffe, Beaufort et Pata Negra* 16,90 €
Cuisson sur table

MENU DU PIOUSPIOU 15,90 €

Un sirop

avec

Pizza Piouspiou (mozzarella et Jambon blanc)

ou

Steak haché - frites ou pâtes ou légumes

ou

Filet de poulet pané maison - frites ou pâtes ou légumes

et

Une boule de glace

Prix nets et taxes incluses

LES PLATS

Coïn du boucher !

- **TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU (préparé)** 28,50 €
Bavette coupée au couteau servie avec des frites maison et salade verte
House steak tartar served with chips and salad

Nos viandes maturées

*Toutes nos viandes sont accompagnées
de sauce aux morilles*

« ANGUS » origine UK 30 jours +

- **CÔTE DE BŒUF minimum 1kg (pour 2 personnes)** 115,00 €
- **T-BONE minimum 1kg (pour 2 personnes)** 120,00 €
- **FILET DE BŒUF LARDÉ** 39,50 €
- **FAUX FILET 350g +** 36,00 €

« AUBRAC » origine France 20 jours +

- **CÔTE DE BŒUF minimum 1kg (pour 2 personnes)** 120,00 €
- **T-BONE minimum 1kg (pour 2 personnes)** 125,00 €
- **FILET DE BŒUF** 40,00 €
- **FAUX FILET 350g +** 38,00 €

« NOIRE DE BALTIQUE » origine Espagne 30 jours +

- **CÔTE DE BŒUF minimum 1kg (pour 2 personnes)** 130,00 €
- **FILET DE BŒUF** 42,00 €
- **FAUX FILET 350g +** 40,00 €

Nos Spécialités Savoyardes !

- **L'ALTIFLETTE SAVOYARDE** 28,50 €
Pommes de terre, oignons, lard fumé, crème de reblochon
Potatoes, onions, cream, bacon, reblochon
- **L'ALTIFLETTE SAVOYARDE À LA CRÈME DE TRUFFE** 32,50 €
Pommes de terre, oignons, lard fumé, crème fraîche, crème de truffe, et reblochon
Potatoes, onions, cream, bacon, truffle cream, reblochon
- **LA RACLETTE DE SAVOIE AU LAIT CRU** 32,00 €/pers
(Minimum 2 personnes)
Servie avec charcuterie et salade
- **LA FONDUE SAVOYARDE**
(Minimum 2 personnes)
Servie avec charcuterie et salade
Cheese melted in a pot with white wine served with salad and cold cuts.
 - ❖ *La classique* 32,50 €/pers
 - ❖ *Aux morilles* 37,50 €/pers
 - ❖ *A la truffe* 39,00 €/pers

« Véritable fondue savoyarde avec
1/3 Beaufort, 1/3 Comté, 1/3 Abondance
râpés par nos soins »

NOS PIZZAS

« A l'Alt 16, nous fabriquons nos pizzas type romaines de façon artisanale. Notre pâte est pétrée tous les jours dans nos locaux. Nous utilisons une farine Italienne de qualité supérieure et élaborons notre sauce tomate de recette traditionnelle, afin de vous garantir un produit frais et de qualité 100% maison »

- **MARGHERITA** 18,00 €
Tomate, mozzarella, basilic, origan
Tomatoes, mozzarella, basil, oregano
- **LA CATALANE** 25,50 €
Caviar de poivrons à la fêta, mozzarella, chorizo, oignons rouges, olives, origan
Peppers and feta caviar, mozzarella, chorizo, onions red, olives, oregano
- **LA LOMBARDE** 25,50 €
Crème, mozzarella, gorgonzola, poire, noisettes, speck, olives, origan
Cream, mozzarella, gorgonzola, pear, hazelnut, speck, olives, oregano
- **LA MOREL demi Calzone** 25,50 €
Tomate, mozzarella, tomates cerises, speck, parmesan, olives, calzone
chorizo, gorgonzola, origan
Tomato, mozzarella, tomatoes, speck, parmesan, olives, oregano, calzone
chorizo, gorgonzola, oregano
- **LA SICILIENNE** 25,50 €
Crème pesto sicilien (pistache), mozzarella, mortadelle, basilic
Sicilian pesto cream (pistachio), mozzarella, mortadella, basilic
- **L'ALTI 16 - Calzone** 25,50 €
Servie avec jambon cru et salade
Served with raw ham and salad
- **LA BUFALA** 27,50 €
Tomate, mozzarella, bufala, tomates cerises, speck, roquette, origan
Tomatoes, mozzarella, bufala, tomatoes, speck, roquette salad, oregano
- **LA MÉLANOSPORUM** 27,50 €
Crème de truffe, mozzarella, bresaola, roquette
Truffle cream, mozzarella, bresaola, roquette salad
- **SUPPLÉMENT GARNITURE :** 4,00 €

Prix net et taxes incluses

POUR FINIR

- LE PLATEAU DE FROMAGES 12,00 €
- DESSERTS DU MOMENT - Voir l'ardoise - 10,90 €
- LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND 12,00 €
- PIZZA CHOCOLATINO 13,50 €
- PIZZA CHOCOLATINO FLAMBÉE AU RHUM 15,00 €

GLACES ARTISANALES DU PLATEAU DE CHAMPSAUR

PARFUMS : fraise, vanille, chocolat, citron

FLAVOUR : strawberry, vanilla, chocolate, lemon

- COUPE 1 BOULE 3,80 €
- COUPE 2 BOULES 7,50 €

- COUPE COLONNEL 10,00 €
2 boules citron, Vodka
2 scoop lemon, Vodka

- COUPE MONT BLANC 10,00 €
2 boules vanille, crème de marron, Nutella, chantilly
2 scoop vanilla, chestnut cream, Nutella, chantilly

- COUPE DU CHAMOIS 10,00 €
Glace vanille, Liqueur de Génepy
Vanilla ice cream, Génepy liquor

- SUPPLÉMENT CHANTILLY 2,00 €
- SUPPLÉMENT CHOCOLAT (NUTELLA) 2,00 €

Nos vins

Les rouges :

Verre Bouteille
75cl

SAVOIE

Gamay	2023	7,00 €	30,00 €
Domaine de Méjane			
Mondeuse « Saint Jean de la Porte »	2024		37,00 €
Domaine de Méjane			

COTE DU RHONE

Côte du Rhône « Cuvée des Galets »	2023	7,50 €	30,00 €
Les Vignerons d'Estézargues			
Crozes-Hermitage	2021		55,00 €
Domaine des Martinelles			
Saint- Joseph	2022		65,00 €
Domaine des Martinelles			
Côte-Rotie « La Chavarine »	2022		95,00 €
Domaine Chambeyron			
Hermitage Rouge	2018		105,00 €
Domaine Tourettes Dalas			

LANGUEDOC

IGP Pays D'OC Le Merlot des Acanthes	2021	6,00 €	30,00 €
Les Vignerons de Tavel & Lirac			
Pays D'OC « Baccalarius »	2020		40,50 €
Domaine de Bachellery			
Languedoc « Le Trésor » Château De Mus	2018		52,00 €

BOURGOGNE

Pinot Noir « Les Maladières » Domaine Chevillon-Chezeaux	2023	12,00 €	52,00 €
Givry 1^{er} Cru Rouge « Clos Saint Pierre »	2020		58,00 €
Savigny-Les-Beaunes Dubois & Fils	2022		62,00 €
Haut de Côte de Nuit Château de Prèmeaux	2019		73,00 €
Gevrey-Chambertin « Mes 3 Fils » Domaine J.M Guillon	2018		110,00 €
Clos de Vougeot Grand Cru Quartier de Marei Haut Capitain-Gagnerot	2019		240,00 €

BORDEAUX

Côte de Castillon Château Bellevue Cuvée Vieille vignes	2020	6,90 €	30,00 €
Château Dallau	2020	7,50 €	35,00 €
Grave Château Martin	2015		40,00 €
Saint Emilion Château Cheval Noir	2021		45,00 €
Lalande de Pomerol Château Saint Paul	2016		55,00 €
Saint Estèphe Château La Villotte Cuvée Prestige	2018		65,00 €
Château La Galiane Margaux	2016		75,00 €
Pauillac Château Gaudin La Réserve	2016		80,00 €
Pessac Léognan Château Brown	2017		95,00€
Saint Julien Château Le Connétable	2018		100,00 €
Pomerol Franc Maillet	2020		115,00 €

Les blancs et rosés :

SAVOIE

Apremont de chez Patrick Tardy	2023	7,00 €	35,00 €
Roulette de Savoie Domaine Méjane	2023	8,50 €	40,00 €
Chignin Bergeron de chez Patrick Tardy	2024		45,00 €

LOIRE

Vouvray « Empreinte » Vignoble Robert	2024	9,00 €	38,00 €
Sancerre blanc « La Merisière » Jean Pabiot et Fils	2020		45,00 €
Pouilly Fumé « Silex » Domaine de La Loge	2023		54,00 €

BOURGOGNE

Bourgogne « Frissons » Cyril Gautheron	2023		42,00 €
Chablis Domaine Gautheron	2022		50,00 €
Saint Romain de Sylvain Loichet	2023		65,00 €
Puligny-Montrachet « Le Trézin » Maison Morey-Coffinet	2020		110,00 €

PROVENCE

Côte de Provence Equus Clara	2022	6,00 €	32,00 €
------------------------------	------	--------	---------

Les Champagnes :

Veuve Clicquot Réserve Brut			120,00
-----------------------------	--	--	--------