

L'Authentique



menu

avenue des jeun - 38750 Alpe d'Huez - 04 76 80 43 31 - www.lauthentique.eu

filippini

Pour commencer . . .

<i>La Planche du cochon italien</i> <i>Selection of italian cold meats (porks)</i>	12.70
<i>La Farandole d'Antipasti</i> <i>Selection of italian starters</i>	14.20
<i>Le Carpaccio de boeuf aux champignons et basilic, copeaux de parmesan</i> <i>Carpaccio with mushrooms, basil and Parmesan</i>	12.50
<i>Le Carpaccio de thon, sorbet tomate basilic</i> <i>Carpaccio of tuna and sorbet tomato basil</i>	12.50
<i>Le Tartare de Saumon</i> <i>Tartar of salmon</i>	13.90
<i>La Brochette de Melon à l'Italienne</i> <i>Melon with italian ham</i>	10.50
<i>La Salade verte</i> <i>Green salad</i> *	4.50

Le Festival des Grandes Salades

<i>La Salade Bormio (pâtes au pesto, salade verte, féta, thon, maïs, olives et bacon croustillant)</i>	12.90
<i>Pasta salad with pesto, green salad, feta, tuna, corn, olives and its crusty bacon</i>	
<i>La Salade Cortina (salade verte, gnocchis poêlés, tomates, lardons et pignons)</i>	13.90
<i>Cortina salad (green salad with Gnocchis, tomatos, lardons and pine nuts)</i>	
<i>La Salade du Royans (salade verte, ravioles frites, dés de Gorgonzola et noix) *</i>	14.10
<i>Green salad with fried ravioles, Gorgonzola, walnuts</i>	
<i>La Salade San Remo (fettucinis aux queues d'écrevisses, courgettes, pignons, vinaigre aromatisé à la framboise)</i>	13.90
<i>Pasta salad with crawfish-tail, courgettes, pine nuts, raspberry vinegar</i>	

* Plat végétarien *vegetarian dish*

Price nets

Les Pâtes

Les Authentiques (pâtes fraîches)

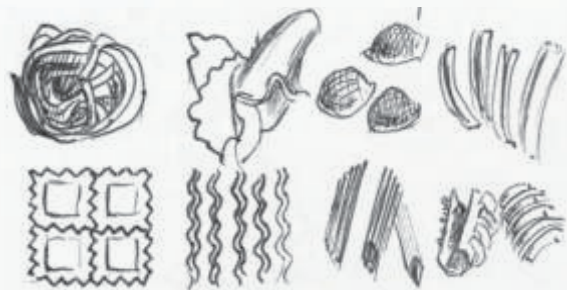
Les Trofiés	6.80
Les Gnocchis	6.60

Les Régionales

Les Ravioles du Dauphiné	6.80
--------------------------	------

Les Classiques

Les Tagliatelles	6.60
Les Penne Zitoni	6.50
Les Linguettines	6.50
Les Farfallés	6.50



+

Les Sauces

Toutes nos sauces sont «maison»
All our sauces are «homemade»

Les Authentiques

Champignons et prosciutto	5.80
---------------------------	------

Mushrooms and italian ham

Gorgonzola et noix *	6.30
----------------------	------

Gorgonzola and walnuts

Noix de Saint-Jacques	6.80
-----------------------	------

Scallops

Rougail aux copeaux de jambon cru	5.60
-----------------------------------	------

Tomato sauce, onions and moutain's ham

Caponate au romarin *	6.30
-----------------------	------

Caponate (aubergines sauce) with rosemary

La Régionale

Saint-Marcellin *	6.10
-------------------	------

local cheese

Les Classiques

Bolognaise	4.40
------------	------

Carbonara	4.40
-----------	------

Pesto *	4.40
---------	------

Prix nets

* Sauce végétarienne *vegetarian sauce*

La suite . . .

L'incontournable

La Lasagne au Reblochon et Pancetta

15.50

Lasagna with reblechon cheese and pancetta

Les Authentiques

La Tartiflette à la Valdôtaine (Gnocchis, lardons et Fontina, fromage italien)

15.50

Italian Tartiflette with gnocchis, lardons and italian cheese

Le Risotto de pilons de volaille aux Morilles

15.90

Risotto of poultry with morels mushrooms

*Le Saltimbocca de veau aux figues, sauce aux truffes et gnocchis gratinés
(fines tranches de veau roulées avec du jambon cru italien et figue)*

17.20

Saltimbocca of calf with figs and gnocchis

Price nets

Les Régionales

Le Diot de Savoie et le Murçon du Dauphiné

14.20

Sausages of Savoy and Dauphine

L'Ombre Chevalier sur une compotée de tomates

17.90

Fish of lake with compotee of tomatoes

Les Classiques

La Brochette de Cabillaud à la Sicilienne

15.80

Sea fish skewer with courgettes, tomatoes, olive oil, lemon juice

Le Magret de Canard aux myrtilles

18.30

The Duck breast in blueberries

Le Morceau du boucher, entrecôte charolaise 250g servie avec une sauce Gorgonzola ou sauce aux Morilles

19.00

Entrecote steak with Gorgonzola sauce or Morels mushrooms sauce

Le Tartare de Boeuf et ses pommes rissolées

13.50

Beef Tartar and roasted potatoes

Prix nets

Menu San Suario

La Salade Bormio
ou
L'assiette du cochon italien
ou
La Brochette de Melon à l'Italienne
♥♥♥
Les Trofiés au Gorgonzola et noix
ou
Le Diot de Savoie et
le Murçon du Dauphiné
ou
Le Tartare de Boeuf
et ses pommes rissolées
♥♥♥
La Crème brûlée au Génépi
ou
La Faisselle de fromage blanc
ou
La Gourmandise du jour

♥♥♥
21.00

Menu Valgardena

La Farandole d'Antipasti
ou
Le Carpaccio de boeuf aux champignons
et basilic, copeaux de parmesan
ou
Le Tartare de Saumon
♥♥♥
La Tartiflette à la Valdôtaine
ou
L'Omble Chevalier sur une compotée de
tomates
ou
Le Saltimbocca de veau
aux figues et gnocchis gratinés
♥♥♥
La Tarte aux Myrtilles
ou
Le Fondant au chocolat et
son coulis caramel
ou
Le Minestrone de fruits frais

♥♥♥
28.00

Price nets

Menu Bambino jusqu'à 8 ans

Pizza
ou
Nuggets de poulet
et Trofiés (pâtes fraîches)
ou
Assiette du cochon
italien
et Trofiés (pâtes fraîches)

♥♥♥
Glace Meuh! ou
Ours Nanny
ou
Gâteau au chocolat

♥♥♥
10.00

Les boissons chaudes et eaux minérales

Expresso Illy	2.20	
Noisette Illy	2.50	
Café crème Illy	3.70	
Double Espresso	3.20	
Capuccino, Vin chaud	4.50	
Chocolat chaud	3.00	
Irish Coffee, French Coffee, Valdôtain Coffee	8.50	
Thés «Mariage Frères»	3.50	
Infusions Verveine, Menthe, Tilleul	3.30	
	<u>50 cl</u>	<u>1 l</u>
Evian, San Pellegrino	3.70	4.90

Les bières et sodas

Hoogaarden, Leffe (bière bouteille 33 cl)	5.30	
	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
Loburg (pression)	3.50	6.50
Jus de fruits 25 cl	3.30	
Coca-cola, light, zéro, Perrier 33 cl	3.30	
Orangina, Schweppes, Diabolo 25 cl	3.30	
Ice Tea 25 cl	3.30	
Siróp à l'eau, Limonade 25 cl	2.20	

Les Apéritifs

Apéritif de l'Authentique	3.30
Kir cassis, myrtille, mûre ou pêche 10 cl	3.30
Kir royal 10 cl	8.50
Martini, Porto, Suze 6 cl	3.50
Americano 8 cl	5.50
Pastis, Ricard 2 cl	3.30
Verre de vin 10 cl	3.00

Les Alcools

Whisky, Gin, Vodka, Téquila, Rhum	6.30
Chivas 12 ans d'âge, Jack Daniels	7.50
Supplément soda, jus de fruits	1.50

Champagne

La coupe 10 cl	8.00
La bouteille 75 cl	55.00

Les Digestifs 4 cl

Limoncello, Grappa	6.30
Poire, Mirabelle, Framboise	6.50
Chartreuse verte, Verveine, Cognac	6.50
Génépi, Manzana verde, Get 27	6.30
Grand Marnier, Bailey's	6.30

Price nets

Pour finir en douceur ...

La Faisselle de fromage blanc sucre, crème
ou myrtilles *Cottage cheese with sugar, cream or blueberries* 5.50

Les Desserts «maison»

Le Tiramisù 7.50

Le Fondant au chocolat et son coulis au caramel 7.00

Chocolate cake and its caramel

La Crème brûlée au Génépi 6.50

Crème brûlée with Génépi

La Tarte aux myrtilles *Tart with blueberries* 6.50

La Panna Cotta au Melon et feuilles de menthe 7.00

Melon Panna Cotta with mint leaves

Le Minestrone de fruits frais *Fresh fruits salad* 6.00

La Gourmandise du jour *Dessert of the day* 6.50

Le Café Gourmand *Coffee with pastry* 7.50

Les Sorbets

Limoncello *Lemon*

Fraise à la menthe douce *Strawberry with cool mint*

Sorbet du Dahou, liqueur du Dahou à base d'infusion d'écorces
d'agrumes aux épices et plantes de montagne *local sorbet*

Myrtilles sauvages *blueberries*

1 boule	2 boules	3 boules	Sup. Chantilly
2.70	5.20	7.20	1.00



Les Crèmes glacées

Vanille Caramel Fudge, Crème glacée à la vanille
marbrée de caramel au beurre et de sauce chocolat.

Chocolat Fudge Brownie, Crème glacée chocolat avec
des morceaux de gâteau fondant au chocolat.

Phish Food, Crème glacée chocolat au lait avec de la
guimauve, caramel et morceaux de chocolat en forme de
poissons.

Baked Alaska, Crème glacée vanille, sauce Guimauve,
ours polaire en chocolat blanc.

Chunky Monkey, Crème glacée banane, noix et pépites
chocolatées.

Coconut Almond Fudge Chip, Crème glacée noix de
coco, pépites de chocolat, caramel au beurre, amandes
grillées.

Cookie Dough, crème glacée vanille, morceaux de pâte
de cookies, garnie de pépites chocolatées.

Caramel Chew Chew, Crème glacée caramel, sauce
caramel, bonbons au caramel mou enrobés de chocolat.

Coffee Buzz, crème glacée café, pépites de chocolat.

1 boule	2 boules	3 boules	Sup. Chantilly
3.20	6.20	8.90	1.00

Price nets