



# ALPINN

SWISS BIKE & SKI LODGE

Le 

---

# MENU

---



ISOBEL ET MASSIMO VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE  
AU RESTAURANT DE L'HOTEL ALPINA

Entourés de leurs enfants et de leur équipe, ils vous y accueillent dans une ambiance chic et décontractée. Que ce soit pour un vin chaud ravigotant, pour un après-ski entre amis, un repas convivial ou en tête à tête, l'Alpina « is the place to be ».

Isobel, avec son accent des îles et à son hospitalité chaleureuse, riche de son expérience internationale, est soucieuse de votre bien-être et met tout en œuvre pour que vous passiez un moment mémorable.

Massimo, globetrotter aux racines italiennes, formé auprès de grands chefs suisses, vous invite à découvrir une cuisine traditionnelle parfois revisitée au fil de ses voyages. Alliant saisons et terroir, il vous surprendra et d'égayera vos papilles.

À l'Alpina nous sommes à votre écoute afin de nous adapter à vos éventuelles restrictions alimentaires.

Comme le disait si bien Bernard Loiseau, grand chef étoilé,  
... «la cuisine est l'art d'utiliser de la nourriture pour créer du bonheur »....

DÉCOUVREZ EGALEMENT NOTRE SWISS BIKE & SKI LODGE

Composé de 32 chambres spacieuses et toutes équipées, notre hôtel est idéalement situé dans le village pittoresque de Grimentz. Nous vous offrons tout le confort nécessaire pour un séjour inoubliable au cœur du Val d'Anniviers. L'Hôtel Alpina est l'endroit rêvé pour votre prochaine escapade à la montagne, au pied du domaine de Grimentz-Zinal.



# Les **ENTRÉES**

## Méli-Mélo de salades de saison

Servi avec ses graines torrifiées, vinaigrette maison miel-moutarde et balsamique

**CHF 14.00**

## Escalope de foie gras poêlée

Tatin d'abricots à l'aigre doux, espuma au Vin des Glaciers et zestes de truffe d'Argovie

**CHF 28.00**

## Crème d'oseille façon cappuccino

Avec sa crème du pays acidulée et sa tuile de noisettes rôtie au poivre Timut

**CHF 18.00**

## Les Tapas de l'Alpina

Raclette, tartare de bœuf, foie gras sur brioche, bruschetta de gambero, beignet de perche, cappuccino d'oseille

**CHF 29.00**

## Bruschetta de tomates Datterino

Surmontée d'une chiffonade de Gambero Rosso et accompagnée d'un sorbet basilic

**CHF 25.00**

## Cassolette de champignons poêlés

Sauce crème au Johannisberg et au thym citronné

**CHF 24.00**

## Carpaccio de bœuf et Os à moelle à la provençale

Vinaigrette à la truffes, perles de citron, perles d'échalotes, copeaux de parmesan et zeste de truffe de Frick

**CHF 26.00**

À l'Alpina nous sommes à votre écoute afin de nous adapter à vos éventuelles restrictions alimentaires. C'est avec plaisir que nous pouvons vous proposer des plats à la fois sans gluten, sans lactose et végétan.

### Origine des viandes et des produits de la mer :

Suisse : bœuf, porc, charcuterie, perches





Europe et Nouvelle Zélande : Gibier, Agneau

Asie : Thon, fruits de mer

Italie : pancetta, guanciale

France : Foie gras, Pigeon

### Légende :

 Gluten free  Lactose free  Vegetarian  Vegan

# Les **PLATS**

## LES SPECIALITÉS DU PAYS

### La planchette Anniviarde

Sélection de charcuteries et de fromages régionaux

CHF 29.00

### La raclette dans tous ses états !

En robe des champs, en Malakoff, en mille-feuilles de viande séchée, en espuma et religieuses croustillante

CHF 26.00

### Fondue au fromage <sup>o</sup>

Gruyère, Vacherin fribourgeois et Anniviers

CHF 28.00

### Le Caquelon Alpina

Bouillon de vin aux légumes et champignons, 120gr de bœuf et 120gr de cerf marinés, pommes frites et 5 sauces.

CHF 49.00

Supplément de viande 100g

CHF 16.00

Nous avons à cœur d'utiliser et sublimer des produits locaux de qualité  
C'est pourquoi nous travaillons étroitement avec :

La Boucherie de la Vallée à Vissoie  
La Boulangerie Salamin à Grimentz  
La Brasserie WhiteFrontier Martigny  
La Distillerie Morand à Martigny  
La Fromagerie d'Anniviers à Vissoie  
Les Jus de Fruits Opaline à Vétroz  
Les Salaisons d'Anniviers à Vissoie

# Les **PLATS**

## LES SUITES

### **Côte plate de veau 90°/210'**

Cuite doucement à basse température, puis glacée par son propre jus de cuisson au vin cuit, accompagnée de pommes mousseline et de légumes de saisons

**CHF 41.00**

### **Ballotine de suprême de poulet du pays**

Farci à la tomme de chèvre fraîche parfumée au herbes de montagnes et garnie aux abricots du Valais confits, savoureusement accompagné d'un jus de chanterelles rôties

**CHF 38.00**

### **Tartare de bœuf à la Piemontese**

Huile d'olive extra vierge, câpres, pecorino, échalote, jus de citron, brunoise de cèpes, peperoncino, servi avec ses pommes frites et frivole toastée

**CHF 39.00**

### **Risotto au charbon végétal**

Accompagné de sa poêlée de fruits de mer à la prezzemolata

**CHF 38.00**

### **Pasta du chef au gambas poêlées**

pancetta, guanciale, poivre du moulin, parmigiano et une goutte de crème

**CHF 35.00**

### **Filet de sandre du Lac Majeur**

Rôti, accompagné de caviar d'aubergine, tomates confites, sauce vierge au cresson de fontaine

**CHF 46.00**

### **L'ardoise, aux épices Anniviardes, sauce morilles au Calvalais et beurre café de Paris maison**

L'entrecôte de boeuf (200gr)

**CHF 49.00**

Le filet de boeuf (180gr)

**CHF 53.00**

Les médaillons de cerf (200gr)

**CHF 48.00**

### **Cacciucco: soupe de poisson Toscane**

Garnie de sandre, de daurade, noix de St Jacques, médaillon de langouste, gambas, poulpe, le tout accompagné de croutons et de de crème de 'Nduja

**CHF 39.00**

### **Mc Moiry**

Burger de bœuf, sauce BBQ, marmelade d'oignons rouges, fromage à raclette d'Anniviers et lard sec

**CHF 29.00**

# Les PIZZE

## LES GOURMETS

### Ciambella

Pizza farcie, sauce tomate, mozzarella, légumes grillés, à la finition roquette, tomate cherry, carpaccio de bœuf, pecorino **CHF 31.00**

### Anniviarde

Base blanche, crème aigre, lardons, oignons caramélisés, champignons, mozzarella, raclette d'Anniviers **CHF 28.00**

### Sfilatino

Pizza farcie, sauce tomate, mozzarella, brocoletti, finition façon bruschetta et parmigiano **CHF 30.00**

### La Veggie's

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons et brocoletti **CHF 27.00**

### Fra Diavolo

Sauce tomate, mozzarella, saliccia, crème de Nduja picante, oignons et poivrons rôtis **CHF 29.00**

### Bella Ciao

Sauce tomate, mozzarella, tomates confites, buffaline et basilic **CHF 28.00**

### Sapori di Mare

Base blanche, mozzarella, vongole, moules, calamari, poulpe, gambas et prezzemolata **CHF 32.00**

### Capocollo

Base blanche, mozzarella, capocollo, pistaches, burrata et miel **CHF 31.00**

### L'Alpina

Base blanche, croute farcie à la ricotta, gorgonzola, saucisse italienne et crème de poivrons **CHF 30.00**

### La Pizzaccia di Lucisano

**Double pizza** : Base blanche, oignons, saliccia, olives, lardons, champignons, raclette, finition sauce tomate, mozza **CHF 39.00**

### Supplément d'ingrédients

Pour chaque ingrédients **CHF 2.00**

**Supplément pour une pizza sans gluten** **CHF 4.00**

# Les PIZZE

## LES CLASSIQUES

### Margherita

Sauce tomate, mozzarella et basilic

CHF 20.00

### Pizzaïola

Sauce tomate, olive, anchois tomates confites, burrata et prezzemolata

CHF 29.00

### Napoli

Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois et olives

CHF 23.00

### Regina

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons

CHF 22.00

### Capricciosa

Sauce tomate. Mozzarella, chorizo, champignons, oignons, olives

CHF 24.00

### Quattro stagioni

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, artichauts, champignons et olives

CHF 25.00

### Quattro formaggi

Base blanche, mozzarella, Raclette d'Anniviers, Gorgonzola et Parmigiano Reggiano

CHF 23.00

### Hawaii

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc et ananas

CHF 22.00

### Tonno

Sauce tomate, mozzarella, thon rose, oignons et câpres

CHF 22.00

### Occhio di bue

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, olives, oignons, buffaline, oeuf

CHF 26.00

### Calzone

Sauce tomate, mozzarella et jambon blanc

CHF 23.00

### La Sud-Tyrol

Crème, mozzarella, gorgonzola, oignons et lardons

CHF 25.00