



# ALPINN

SWISS BIKE & SKI LODGE

## Le MENU



LA POINTE  
SWISS SPORT LODGE

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

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, été comme hiver, 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, 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 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.



# Nos INCONTOURNABLES

## La planchette Anniviarde

Sélection de charcuteries et de fromages régionaux

CHF 29.00

## L'Anniflette

Pomme de terre, oignons, lardons, champignons et raclette d'Anniviers, légèrement crémée et gratinée

CHF 26.00

## Les fondues au fromage

Nature.....

CHF 29.00

Aux champignons.....

CHF 32.00

Aux 3 poivres .....

CHF 31.00

## Le Caquelon Alpina

Bouillon de vin aux légumes et champignons, 120gr de bœuf et 120gr de cerf marinés,  
pommes frites\* et 5 sauces\* (sauces à base de mayonnaise pas faite maison)

CHF 49.00

Supplément de viande 100g

CHF 16.00

## Le tartare de bœuf traditionnel

Coupé au couteau, avec échalotes, câpres, cornichons, moutarde, Cognac,  
Worcestershire et huile d'olive, servi avec pommes frites\* et baguette toastée

CHF 39.00

## La pasta du chef façon carbonara

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

CHF 36.00

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

L'entrecôte de bœuf (200gr)

CHF 49.00

Le filet de bœuf (180g)

CHF 53.00

Les médaillons de cerf (200gr)

CHF 48.00

## Le Mc Alpina

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

CHF 29.00

## Les Tapas de l'Alpina

Tomme de chèvre, tartare de bœuf, foie gras, ceviche, panzerottino, crème d'ortie

CHF 31.00

# Des \_\_\_\_\_

## Graines, des feuilles et des racines

Cuisines véganes sans gluten

### Le Mac Vurger

Bun sans-gluten aux sésames, écrasée d'avocat, poivrons, aubergines et courgettes rôties, tomates, **CHF 32.00**  
laitue, pickles et fromage végétal fait maison

### Cassiolette de risotto aux champignons

avec en accompagnement des légumes frais de saison

**CHF 34.00**

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 végétal.

#### 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 :

\*Produits n'étant pas fait maison : mayonnaise et dérivés, glaces et sorbets pour coupes, pommes frites, meringue



Gluten free



Lactose free



Végétarien



Végan



Pesco-végétarien

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 ENTREES

**Méli-Mélo de salades de saison**     **CHF 15.00**  
servi avec des graines torréfiées, huile d'olive, vinaigre et citron sur table

**Crème d'ortie cueillie au gré de nos balades**     **CHF 16.00**  
espuma de bourgeons de roses et jardin de fleurs de regain

**Ceviche de maquereau grillé « leche de tigre »**    **CHF 23.00**  
marinade de lait de coco, échalote, citronnelle, coriandre et citron

**Salade sucrine snackée façon César** **CHF 24.00**  
Accompagnée d'un carpaccio de roastbeef d'Hérens au chèvre frais du Moléson, et de croustilles de pain de seigle

**Tartine de foie gras maison** **CHF 29.00**  
gel de cerises, pickles d'abricots valaisans et sa liqueur en sorbet

## LES SUITES

**Risotto à la pistache**   **CHF 38.00**  
carpaccio de gambero rosso, gel de yuzu et saladine de salicorne

**Poitrine de porc de Thurgovie élevé aux pommes** **CHF 41.00**  
cuite à basse température, snackée, accompagnée de sa garniture pom'pom'pom et de son jus au cidre Guillaume

**Tentacule de poulpe**  **CHF 37.00**  
grillé au charbon de bois, laqué à l'orientale, salsa de fruits exotiques et purée d'aubergine brûlée

**Cuissot de poulet du pays façon coq-au-vin** **CHF 42.00**  
mijoté à la Porte de Novembre Rouge, garniture grand-mère et purée JR

**Ballotine de brochet**  **CHF 39.00**  
à la courgette et paprika fumé, sauce crème tranchée et galette de polenta à l'huile de noix

# Les **PIZZE GOURMETS**

## **Sfiziosa**

Sauce tomate, mozzarella, et après cuisson prosciutto di Parma et bufaline

**CHF 30.00**

## **Anniviarde**

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

**CHF 28.00**

## **Del Bresciano**

Base tomate, tartare de thon émietté, tomates confites, olives, caprons et stracciatella

**CHF 32.00**

## **La Veggie's**

Sauce tomate, mozzarella, champignons, aubergines, courgettes, poivrons et broccoletti

**CHF 27.00**

## **Fra Diavolo**

Sauce tomate, mozzarella, saliccia, crème de Nduja piccante, oignons et poivrons rôtis

**CHF 29.00**

## **Bella Ciao**

Sauce tomate, mozzarella, tomates confites, bufaline et basilic

**CHF 28.00**

## **L'Armailli**

Base blanche, mozzarella, gruyère, saucisse aux choux et patates

**CHF 32.00**

## **L'Alpina**

Base blanche, « Pulled Pork » (effiloché de pork), abricots confits, tomme de chèvre frais et en chips

**CHF 35.00**

## **La Novarese**

Base blanche, figue caramélisées, prosciutto di Parma, noix et gorgonzola

**CHF 30.00**

## **Supplément d'ingrédient**

(par ingrédient)

**CHF 2.00**

## **Base de pizza sans gluten**

**CHF 4.00**

---

# Les PIZZE CLASSIQUES

---

## Margherita

Sauce tomate, mozzarella et basilic

CHF 20.00

## Napoli

Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois et olives

CHF 23.00

## Regina

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons

CHF 25.00

## Capricciosa

Sauce tomate, mozzarella, ventricina, champignons, oignons, olives

CHF 24.00

## Quattro Stagioni

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

CHF 26.00

## Quattro formaggi

Base blanche, mozzarella, Raclette d'Anniviers, Gorgonzola et ricotta

CHF 24.00

## Hawaii

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc et ananas

CHF 23.00

## Tonno

Sauce tomate, mozzarella, thon rose, oignons et câpres

CHF 24.00

## Occhio di bue

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

CHF 26.00

## Calzone

Sauce tomate, mozzarella et jambon blanc

CHF 25.00

Supplément d'ingrédients

(par ingrédient)

CHF 2.00

Base de pizza sans gluten 

CHF 4.00