

LE BAR RESTAURANT DU TOURISME



CARTE D'HIVER

SANDRINE, JEAN-FRANÇOIS
ET LEUR ÉQUIPE,
VOUS SOUHAITENT UN AGRÉABLE MOMENT

BOISSONS



NOS SOFTS

Coca-Cola	33cl	4.00€
Coca-Cola zéro	33cl	4.00€
Orangina	25cl	3.70€
Fanta orange	25cl	3.70€
Schweppes	25cl	3.70€
Schweppes agrumes	25cl	3.70€
Fuze tea	25cl	3.70€
Oasis	25cl	3.70€
Limonade ALPIC	33cl	3.00€
Eau minérale VITTEL	25cl	3.00€
Diabolo*	25cl	3.70€
Sirop à l'eau*	25cl	3.00€
*menthe, myrtille, violette, cassis, grenadine, framboise, fraise, pêche, citron, orgeat		
Thé glacé pêche maison		5.00€
VALS eau pétillante	33cl	3.00€
VALS eau pétillante	75cl	6.00€
EVIAN	50cl	5.00€
EVIAN	1l	6.50€
Citron pressé	20cl	4.00€
Jus de fruits Granini	33cl	3.70€
*abricot, ananas, pomme, orange, tomate, ACE		
Jus de fruits bio "Le Prince"	33cl	6.50€
*pomme, pomme-poire, pomme-myrtille		

BIÈRES PRESSIONS

GALOPIN Moretti	15cl	2.50€
Moretti blonde	25cl	4.00€
PINTE Moretti blonde	50cl	7.00€
Pélican blonde	PINTE 25cl	5.00€
Pélican blonde	50cl	9.00€
Affligem blanche	25cl	5.00€
PINTE Affligem blanche	50cl	9.00€
Demi Panaché	25cl	4.00€
PINTE Panaché	25cl	7.50€
Demi*	25cl	4.80€
PINTE*	50cl	7.80€
*monaco, pêche, citron		
PICON	25cl	4.50€
	50cl	8.50€

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken	33cl	4.50€
Desperados	33cl	5.50€
Chouffe	33cl	6.50€
Bière sans alcool Heineken	33cl	4.00€
Bière artisanale de Savoie BAS	33cl	6.50€
*APA, ambrée, fruits rouges ou génipi		
Bière artisanale de Savoie ALPIC bio	33cl	7.00€
* ambrée, blonde ou blanche		

LE COIN APÉRO

Apéritifs artisanaux	5cl	4.00€
*myrtille, noix, génépi, framboise, cerise		
Kir*	14cl	4.00€
Kir pétillant*	14cl	5.00€
*cassis, châtaigne, framboise, cerise violette, mûre, myrtille, pêche		
Ricard / Pastis	2cl	3.00€
Suze	5cl	3.50€
Pineau	5cl	3.50€
Campari	5cl	3.50€
Porto blanc / rouge	5cl	3.50€
Muscat	5cl	3.50€
Martini blanc / rouge	5cl	3.50€
Americano	12cl	8.00€
Gin tonic	20cl	8.00€
Mojito	20cl	8.50€
Spritz Apérol, Limoncello, Campari	20cl	8.50€
Punch	20cl	8.50€
Virgin Spritz Martini Floréale		6.00€
Virgin Spritz Martini Vibrante		6.00€
Virgin Mojito ou Virgin Punch		6.00€

WHISKIES

J&B	3cl	5.00€
Jameson	3cl	5.00€
Jack Daniel	3cl	6.00€
Chivas	3cl	7.00€
Talisker	3cl	10.00€

LES ARRANGÉS DES ALPES 34°

Alt 1200 :	4cl	7.00€
Rhum myrtille, mûre et distillat d'arquebuse		
Alt 2300 :	4cl	7.00€
Rhum plantes aromatiques et distillat de pin sylvestre		
Alt 3600 :	4cl	7.00€
Rhum menthe poivrée et distillat de thym sauvage		

LES DIGESTIFS

Génépi	4cl	6.00€
Calvados	4cl	6.00€
Cognac	4cl	6.00€
Armagnac	4cl	6.00€
Get 27, 31, Menthe & citron	4cl	6.00€
Bailey's	4cl	6.00€
Chartreuse	4cl	10.00€

ALCOOLS BLANCS

Gentiane	4cl	6.00€
Poire / Esprit de poire	4cl	6.00€
Marc de Savoie	4cl	6.00€
Framboise	4cl	6.00€

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso / décaféiné	1.80€
Ristretto	1.80€
Café allongé / décaféiné	2.00€
Petit crème	2.20€
Grand café	3.50€
Grand café au lait	3.80€
Cappucino	4.50€
Café viennois	5.00€
Irish coffee	8.00€
Grog	6.00€
Vin chaud	5.00€
Chocolat chaud	4.00€
Chocolat viennois	5.00€
Chocolat chaud 62%	5.50€
Chocolat chaud viennois 62%	6.50€
Thé / Infusion (sélection)	4.00€
Thé au lait*	4.50€
Lait chaud	3.50€
Citron pressé chaud	4.00€
Jus de pomme chaud	4.50€
Petit déjeuner*	8.00€
*café, chocolat ou thé, tartine de pain beurre et confiture	
Croissant ou pain au chocolat	1.50€

LA CARTE



AVEC L'APÉRO

Les rustics d'Orgeval 11€

Au choix :

- Terrine de campagne aux Cèpes
- Terrine de campagne aux piments d'Espelette
- Terrine de campagne aux fruits secs
- Rillettes nature
- Rillettes fumées

NOS ASSIETTES GOURMANDES

Salade verte 4€

Salade Trio de chèvre 14€

Salade verte, tomme de chèvre sur son toast, briques de chèvre et son croustillant de chèvre, noix, pomme

Salade Crous'tine 14€

Salade verte, tomate, concombre, croustillant au reblochon, jambon de Savoie

Assortiment de fromage des Alpes 9€

Salade verte, confiture de myrtille, micro beurre

Assiette du Campeur 15€

Salade verte, frites, jambon cru, oeuf sur le plat

Assiette du Berger 17€

Salade verte, jambon cru, Reblochon, Tomme, pomme de terre, saucisson

Assiette de Kebab 18€

Salade verte, viande de kebab, frites, sauce blanche

LA CARTE



NOS BRUSCHETTAS

Bruschetta des Alpes et salade verte 13€

Crème fraîche, lardons, oignons, Reblochon, fromage

Bruschetta gourmande et salade verte 17€

Comptée d'oignons, magret fumé, Raclette de Brebis ou Morbier

NOS BURGERS

Beau et fort 20€

Steak haché, Beaufort, tomate, salade, oignons confits, sauce burger, frites, salade

Breb's au bacon 20€

Steak haché, Brebis, bacon, tomate, salade, compotée d'oignons, sauce burger, frites, salade

MENU ENFANTS

12.00€

Nuggets, jambon blanc ou cheesburger

Frites

Sirop ou jus de fruits (ananas ou orange)

Glace 1 boule ou compote "Thomas LE PRINCE"

La petite surprise



BAR RESTAURANT DU TOURISME

PRALOGNAN LA VANOISE

LA CARTE



NOS SPÉCIALITÉS

Tartiflette et salade verte	19€
Tartichèvre et salade verte	19€
Fondue savoyarde et salade	20€
Charcuterie + 4€	
Fondue savoyarde aux cèpes et salade verte	22€
Charcuterie + 4€	
Raclette fermière de Pralognan	24€
Salade verte, charcuterie savoyarde	
Raclette du tourisme	29€
Salade verte, Raclette fumée, Raclette de Brebis et Morbier, charcuterie savoyarde	
Crèmeux du Jura	23€
Fromage du Jura cuit au four avec du vin blanc, salade verte, charcuterie savoyarde, pomme de terre	
Suppl. fromage à raclette	3€/pers
Suppl. charcuterie	4€/pers

RÉSERVATION 24H À L'AVANCE

Fondue Bourguignonne	environ 200gr. (2 pers. mini.)	28€/pers
Dés de boeuf dans un caquelon d'huile chaude et son bouquet garni, accompagnée de ses 3 sauces : tartare - aïoli - béarnaise et sa pomme de terre au four		
Fondue Vigneronne	environ 240gr. (2 pers. mini.)	30€/pers
Dés de boeuf; de magret de canard et de volaille dans un caquelon de vin et son bouquet garni, accompagnée de ses 3 sauces : tartare - aïoli - béarnaise et sa pomme de terre au four		

LA CARTE



NOS VIANDES

Pièce du boucher (env. 220gr.)	22€
Garniture et sauce au choix	
Côte de boeuf (mini. 500gr.)	32€
Garniture et sauce au choix	
Travers de porc cuit au miel	22€
Garniture au choix	
Magret de canard	26€
Garniture et sauce au choix	
Escalope de Barioz	26€
Escalope de volaille gratinée au four, jambon cru, reblochon, crème Garniture au choix	

Garniture au choix :

- Frites
- Salade
- Légumes du moment
- Purée du moment
- Pommes de terre grenaille rôties

Sauces au choix :

- Sauce échalotes
- Sauce aux morilles
- Sauce fromagère Savoyarde
- Sauce aigre douce framboise
- Sauce poivre

NOTRE POISSON

Filet de truite en papillote	22€
Petits légumes, beurre blanc	

LES PIZZAS MAISON

(BASE TOMATE OU CRÈME)



Margarita Tomate, Mozzarella	11€
Reine Tomate, jambon, champignons, Mozzarella	13€
Savoyarde Tomate, oignons, lardons, Mozzarella	13€
Calzone Tomate, jambon, champignons, oeuf, Mozzarella	14€
Chèvre Tomate, Tomme de chèvre, miel, Mozzarella	14€
4 fromages Tomate, Reblochon, Beaufort, Chèvre, Mozzarella	14€
Provençale Tomate, poivrons, anchois, persillade, Mozzarella	14€
Pimenta Tomate, oignons rouges, poivrons, spianata piccante, Mozzarella	14€
Océane Tomate, oignons rouges, thon, poivrons, crème, Mozzarella	14€
Réchasse Tomate, oignons rouges, pomme de terre, lardons, Reblochon, crème, Mozzarella	15€
Gourmande Tomate, oignons rouges, poivrons, viande hachée, Mozzarella	15€

*Tout supplément sera facturé 1€

LES PIZZAS MAISON

(BASE TOMATE OU CRÈME)



Montagnarde 15€

Tomate, oignons rouges, jambon cru, crème, Reblochon, Mozzarella

Tourisme 16€

Tomate, jambon cru, burrata, parmesan, tomates cerises, roquette, crème balsamique, Mozzarella

Boursin 16€

Crème de Boursin, viande hachée, oignons rouges, oeuf, Mozzarella

Norvégienne 17€

Crème de Boursin, saumon Gravelax, filet de citron, Mozzarella

LE PALAIS DES SAVEURS

Italienne 14€

Tomate, pesto, tomates cerises, pignons de pin, persillade, Mozzarella

Indienne 15€

Crème, tomate, poulet, oignons rouges, curry, Mozzarella

Kebab 15€

Tomate, kebab, oignons rouges, Mozzarella

Orientale 15€

Tomate, oignons rouges, merguez, spianata piccante, poivrons, Mozzarella

4 saisons 14€

Tomate, poivrons, champignons, oignons rouges, persillade, Mozzarella

*Tout supplément sera facturé 1€

Le Bar Restaurant du Tourisme aime à travailler avec des produits frais, de qualités , et privilégie les circuits courts en se fournissant principalement auprès des petits producteurs et artisans de la région.

Nos plats sont pensés pour satisfaire les amoureux du fromage comme ceux qui préféreront des saveurs diverses et variées.

On vous accueille 7/7 jours de 9h à 22h :

- petit déjeuner sur réservation,
- déjeuner
- collation
- diner

