

LE BAR RESTAURANT DU TOURISME



CARTE D'AUTOMNE ET PRINTEMPS

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

CARTE DES COCKTAILS



AVEC ALCOOL

Moxcow mule	9.50€	Tequila Sunrise	8.50€
Vodka, citron vert, Ginger beer		Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	
London mule	9.50€	Negroni	9.00€
Gin Bombay, citron vert, Ginger beer		Gin Bombay, Martini rouge, Campari	
Chartreuse mule	10.00€	Americano	8.50€
Chartreuse verte, citron vert, Ginger beer		Martini rouge, Campari, Eau pétillante	
Espresso martini	9.50€	Spritz	9.00€
Vodka vanille, liqueur de café, espresso, sirop vanille		Apérol, Limoncello, Saint germain, Campari	
Pornstar martini	9.50€		
Vodka vanille, purée de passion, jus d'ananas			
Gin Basil Smash	9.50€		
Gin Bombay, citron jaune, sucre de canne, feuilles de basilic			
Gin Tonic ou Suze Tonic	8.50€		
Gin Bombay ou Suze, Schweppes tonic, baie de Genèvre			
Mojito classique	9.00€		
Rhum blanc, cassonnade, citron vert, feuilles de menthe, limonade			
Mojito framboise	9.50 €		
Mojito myrtille	9.50 €		
Mojito passion	9.50 €		

MOCKTAILS

Virgin spritz Floréale	6.50 €
Martini sans alcool floréale, Schweppes tonic	
Virgin spritz Vibrante	6.50€
Martini sans alcool vibrante, Schweppes tonic	
Virgin Mojito	6.50 €
Cassonnade, citron vert, feuilles de menthe, limonade	
Virgin Mojito	7.00€
Framboise, ou myrtille, ou passion	
Le TouTou	6.50€
Jus de pêche, jus d'orange, coulis de framboise	

BOISSONS



NOS SOFTS

Coca-Cola	33cl	4.00€
Coca-Cola zéro	33cl	4.00€
Orangina	25cl	3.80€
Fanta orange	25cl	3.80€
Schweppes	25cl	3.80€
Schweppes agrumes	25cl	3.80€
Fuze tea	25cl	3.80€
Oasis	25cl	3.80€
Limonade ALPIC	33cl	3.00€
Eau minérale VITTEL	25cl	3.00€
Diabolo*	25cl	3.80€
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	3.80€
*abricot, ananas, pomme, orange, tomate, ACE		
Jus de fruits bio "Le Prince"	33cl	5.50€
*pomme, pomme-poire, pomme-myrtille		

BIÈRES PRESSIONS

GALOPIN Moretti	15cl	3.00€
Moretti blonde	25cl	4.00€
PINTE Moretti blonde	50cl	7.00€
Pélican blonde	25cl	5.00€
PINTE Pélican blonde	50cl	9.00€
Affligem blanche	25cl	5.00€
PINTE Affligem blanche	50cl	9.00€
Demi Panaché	25cl	4.00€
PINTE Panaché	50cl	7.50€
Demi*	25cl	4.80€
PINTE*	50cl	7.80€
*monaco, pêche, citron		
PICON	25cl	4.50€
PINTE Picon	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	4.50€
*myrtille, noix, génépi, framboise, cerise		
Kir*	14cl	4.50€
Kir pétillant*	14cl	5.50€
*cassis, châtaigne, framboise, cerise		
violette, mûre, myrtille, pêche		
Ricard / Pastis	2cl	3.50€
Suze	5cl	4.00€
Pineau	5cl	4.00€
Campari	5cl	4.00€
Porto blanc / rouge	5cl	4.00€
Muscat	5cl	4.00€
Martini blanc / rouge	5cl	4.00€

CIDRES

Cidre Brut Val de Rance	33cl	6.00€
Cidre doux Val de Rance	33cl	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, mure 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	1.90€
Ristretto	1.90€
Café allongé / décaféiné	2.10€
Petit crème	2.20€
Grand café	3.60€
Grand café au lait	3.80€
Cappucino	4.50€
Café viennois	5.00€
Irish coffee	8.00€
Grog (*en hiver)	6.00€
Vin chaud (*en hiver)	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 (*en hiver)	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



L'APÉRO À PARTAGER

Les Rustics d'Orgeval 12€

Au choix :

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

La planche Savoyarde 16€

Assortiment régional de charcuteries et de fromages

NOS ASSIETTES GOURMANDES

Salade verte 4€

Frites 5€

Salade César 17€

Salade verte, crispy de poulet, Beaufort, croutons, tomates, avocat, concombre, oeuf dur

Assiette du Berger 17€

Salade verte, jambon cru, Reblochon, Tomme des Bauges, pomme de terre, rosette

Assiette de Kebab 18€

Salade verte, viande de kebab, frites, sauce blanche

LA CARTE



NOTRE BURGER

Beau et fort

21€

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

NOTRE POISSON

Filet de truite en papillote petits légumes

23€

Beurre blanc + garniture au choix

MENU ENFANTS

12.00€

Nuggets, jambon blanc ou cheesburger

Frites

Sirop ou jus de fruits (ananas, pomme, 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	22€
Charcuterie + 5€	
Fondue savoyarde aux cèpes et salade verte	24€
Charcuterie + 5€	
Raclette fermière de Pralognan	25€
Salade verte, charcuterie savoyarde	

RÉSERVATION 24H À L'AVANCE

Fondue Bourguignonne	environ 250gr. (2 pers. mini.)	30€/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 300gr. (2 pers. mini.)	34€/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.)	23€
Garniture et sauce au choix	
Travers de porc cuit au miel	23€
Garniture au choix	
Magret de canard entier	28€
Garniture et sauce au choix	

Garniture au choix :

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

Sauces au choix :

- Sauce échalotes
- Sauce aux morilles
- Sauce myrtille

Le Bar Restaurant du Tourisme aime à travailler avec des produits frais, de qualité, 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 10h à 22h :

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

