



WINDALPS

Le Resto

*Bienvenue au Resto Windalps,
un véritable refuge de saveurs au cœur
de l'adrénaline.*

*Ici, entre amis, collègues ou en famille,
savourez des plats faits maison, avec des
ingrédients frais et de saison.*

*Laissez-vous séduire par une expérience
culinaire authentique, tout en profitant du
spectacle captivant du tunnel.*



*Chez Windalps, chaque bouchée est une invitation
à vivre des moments inoubliables, mêlant plaisir
gustatif et sensations fortes !*

Laissez vous emporter par la magie de Windalps !

CUISINE FAIT-MAISON
PRODUITS FRAIS ET LOCAUX.



Menus

DU JOUR

Voir les suggestions du jour à l'ardoise.

Entrée + Plat + Dessert	23,00€
Entrée + Plat	19,00€
Plat + Dessert	19,00€

Menu

ENFANT

12,50€

Sirop

.....

Tenders de poulet*
ou
Steak haché*

.....

Glace

**Accompagnement au choix : légumes, frites, salade, pâtes*

* Faites nous part de vos intolérances et allergies éventuelles,
nous vous guiderons au mieux dans votre choix.



À la carte

À PARTAGER

Planche du chef	24,00€
Planche mixte	18,00€
Planche charcuterie	17,00€
Planche fromage	19,00€

SALADES

	ENTRÉE	PLAT
Salade Caesar	13,00€	19,00€
<i>Salade verte, tenders de poulet, beaufort, œuf, croûtons, pesto maison, huile d'olive, citron, sauce caesar maison</i>		
Salade Végétarienne	12,00€	18,00€
<i>Salade verte, bouchée pomme de terre, beaufort, œuf, croûtons, pesto maison, huile d'olive, citron, vinaigrette maison</i>		
Salade Savoyarde	12,00€	18,00€
<i>Salade verte, reblochons panés, jambon sec de Savoie, croûtons</i>		
Salade Poire et Chèvre	12,00€	18,00€
<i>Salade verte, poire, chèvre, noix, croûtons, vinaigrette au miel</i>		

* Faites nous part de vos intolérances et allergies éventuelles, nous vous guiderons au mieux dans votre choix.



PLATS

Tataki de Thon sauce ponzu	23,00€
<i>Thon albacore, sauce ponzu, ail frit, oignons cébettes, nouilles de riz, légumes thaïs</i>	
Saumon noisette	24,00€
<i>Dos de saumon 180gr, crumble noisette, espuma coco, légumes de saison</i>	
Suprême de poulet aux girolles	19,00€
<i>Suprême de poulet, sauce aux girolles, patate douce, légumes de saison</i>	
Burger du moment	19,00€
<i>Steak haché 180gr, salade, frites</i>	
Pièce du boucher	22,00€
<i>Rumsteck 250gr, sauce poivre ou girolles, pomme de terre, légumes de saison</i>	
Chou-fleur rôti	18,00€
<i>Chou-fleur rôti, patate douce, girolles, légumes de saison</i>	
<i>Suppléments: légumes, frites, salade, pâtes</i>	3,00€

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages	7,00€
Tiramisu café	7,00€
Crème brûlée vanille	7,00€
Poire pochée au miel noisette	8,00€
Café gourmand	9,00€

* Faites nous part de vos intolérances et allergies éventuelles, nous vous guiderons au mieux dans votre choix.



Vins

VINS ROUGES

Savoie AOP

Verre 12 cl

75 cl

Mondeuse d'Arbin Chemin de Lourdens

38.00€

Bouche suave entre ses fruits rouges et noirs, finalité puissante, gourmande et sur une belle fraîcheur.

Vallée du Rhône AOP

Côtes du Rhône BIO Domaine de Servans

24.00€

Vin souple et équilibré, arômes de fruits mûrs.

Crozes-Hermitage "Cros du Mourier" Caves de Clairemonts

39.00€

Bouche douce et soyeuse, délicatement poivrée, dominantes de fruits rouges, cacao, réglisse.

Châteauneuf du Pape Domaine Juliette Avril

59.00€

Structure d'une certaine puissance, finesse et élégance.

Grignan les Adhémar Cros des Bruyères

4.50€ 20.00€

Velouté en bouche sur des arômes de cerises noires, de kirsh, bonne fraîcheur.

Saint Joseph Domaine Grangier

46.00€

Longueur en bouche, élégante, par le cassis et d'épices.

Languedoc AOP

Pezenas Clos Moulinas Domaine Paul Mas

39.00€

Bel équilibre entre la puissance et tanins soyeux, arômes de cerises noires de garrigue.

Loire AOP

Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Bruneau

22.00€

Souple et fruité, belle longueur, notes de petits fruits rouges.

Bourgogne AOP

Santenay 1er cru clos de la Comme Domaine Borgeot

80.00€

Attaque intense et profonde, joli retour d'arôme de myrtille.

Bordeaux AOP

Pessac Leognan Château Haut de Smith 2017

85.00€

Fruité et frais, vin dynamique belle finale gourmande.

Tous nos vins sont millésimés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Vins

VINS BLANCS

Verre 12 cl | 75 cl |

Savoie AOP

Apremont Maison Masson

32.00€

Tout en rondeur, sur de jolis fruits mûrs, pêche légèrement abricot, à boire pour lui-même.

Roussette de Savoie "cuvée de 1949"

28.00€

Vin friand, épicé et gourmand en bouche, sur des notes de pêches et de noisettes.

Chignin Bergeron "CEP noir" Vieilles Vignes

39.00€

Nez très intense d'abricots et d'aubépine, vin structuré et puissant, bouche ample, ronde.

Vallée du Rhône AOP

Côtes du Rhône **BIO** Domaine du Servans

5.00€ 23.00€

Bel équilibre en bouche gras et intense sur des notes d'agrumes et pointes épicée.

Loire AOP

Touraine Sauvignon Château de Fontenay

29.00€

Vin harmonieux, fleurs blanches et de pêches de vignes, final tout en fraîcheur qui captives nos papilles.

Bourgogne AOP

Bourgogne Pouilly-Fuissé famille Sangouard-Guyot

47.00€

Fraîcheur et vivacité sur des notes d'agrumes et floral, richesses aromatiques.

VINS ROSÉS

Provence

IGP Méditerranée Hippy **BIO** Roubine

24.00€

Notes gourmandes de petits fruits (pêches et nectarines), belle attaque en bouche, fraîcheur très agréable.

AOP Cru classé "Lion et dragon" **BIO** Château Roubine

39.50€

AOP Côtes de Provence La Roullière

27.00€

Bouche légère, désaltérante, finissant sur des notes d'abricots et de groseille.

IGP Méditerranée Croix du Sud

3.50€ 20.00€

Vin léger, frais et arrondi, fruits jaunes dominants.

Tous nos vins sont millésimés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Champagnes & bulles

	Coupe	75 cl	150 cl
Prosecco brut BIO Tenuta Arnaces			35.00€
<i>Bulles persistantes, fruité et frais.</i>			
Mercuzot	12.00€	55.00€	
<i>Gourmandise explosives de fines bulles et enivrante, quand le bonheur pétille gaiement dans les arômes de fruits.</i>			
Champagne Brut Canard Duchêne Cuvé "Léonie"	70.00€	150.00€	
<i>Cuvée séduisante et élégantes, nez de fruits jaunes et exotiques, belle fraîcheur en bouche.</i>			
	Verre		
Spritz			9.00€
<i>Morra Spumante, aperitivo, eau gazeuse, orange.</i>			
Hugo			9.00€
<i>Morra Spumante, eau gazeuse, sirop de fleurs de sureau, menthe</i>			

Tous nos vins sont millésimés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Boissons

SOFTS & EAUX

Coca, coca zéro 33cl	3,80€
Perrier 33cl	3,80€
Fuztea 33 cl	3,80€
Schweppes tonics, agrumes	3,80€
Jus de fruits 33cl	3,50€
Sirop à l'eau	2,00€
Diabolo	3,00€
Redbull 25cl	5,00€
Eau d'Aix 50 cl	2,00€
Eau d'Aix 1,5 L	3,50€
San Pellegrino 50 cl	2,50€

BIÈRES PRESSIONS

	<u>25 CL</u>	<u>50 CL</u>
Stella Artois 5°	3,50€	6,80€
Hoegaarden 4,9°	4,00€	7,50€
Tripel Karmeliet 8,9°	5,20€	9,90€
Bière - IPA Goose	5,20€	9,90€

BIÈRES BOUTEILLES

Corona 35,5 cl - 4,6°	6,20€
Chouffe 33 cl - 8°	6,50€
Kriek Mystic 25 cl - 3,5°	6,20€
Leffe 33 cl	6,20€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,90€
Double expresso	3,80€
Allongé	2,00€
Thé, infusion	3,50€
Café noisette	2,00€
Grand crème	4,00€
Cappuccino	4,20€
Chocolat chaud	4,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Infos

HORAIRES

Du lundi au dimanche (sauf mardi) : 12h à 14h30

RESERVATIONS

04 58 39 00 98

resto@windalps.com



windalps.com

