



# 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

*Du lundi au vendredi*

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| <b>Entrée + Plat + Dessert</b> | 23,00€ |
| <b>Entrée + Plat</b>           | 19,00€ |
| <b>Plat + Dessert</b>          | 19,00€ |

# Menu

## ENFANT

12,00€

.....  
**Tenders de poulet\***

ou

**Steak haché\***

ou

**Fish and chips\***

.....  
**Glace**

ou

**Tarte du moment**

*\*Accompagnement au choix : légumes, frites, salade, penne*

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



# À la carte

## À PARTAGER

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| <b>Planche du chef</b>     | 24,00€ |
| <b>Planche mixte</b>       | 18,00€ |
| <b>Planche charcuterie</b> | 17,00€ |
| <b>Planche fromage</b>     | 19,00€ |

## SALADES

|   | ENTRÉE | PLAT   |
|---|--------|--------|
| <b>Salade Caesar</b><br><i>Salade verte, tenders de poulet, parmesan, œuf, croûtons, pesto, huile d'olive, citron, sauce Caesar</i>           | 13,00€ | 19,00€ |
| <b>Salade Végétarienne</b><br><i>Salade verte, betterave, bleu d'auvergne, pignon de pins, tomate cerise, croûtons, carottes, vinaigrette</i> | 12,00€ | 18,00€ |
| <b>Salade chèvre miel</b><br><i>Salade verte, toast chèvre miel, tomate cerise, croûtons, vinaigrette</i>                                     | 12,00€ | 18,00€ |
| <b>Salade magret fumé</b><br><i>Salade verte, magret fumé, gésier de poulet, oeuf, carottes, croûtons, vinaigrette</i>                        | 13,00€ | 19,00€ |

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



## PLATS

|   |        |
|---|--------|
| <b>Tataki de Thon sauce ponzu</b>   | 23,00€ |
| <i>Thon albacore, sauce ponzu, ail frit, oignons cébettes, nouilles de riz, légumes thaïs</i> |        |
| <b>Saumon crème basilic</b>   | 24,00€ |
| <i>Dos de saumon 180gr, crème basilic, légumes de saison</i>                                  |        |
| <b>Suprême de poulet épicé au marron</b>  | 20,00€ |
| <i>Suprême de poulet, crème de marron, pomme de terre, légumes de saison</i>                  |        |
| <b>Burger du moment</b>   | 19,00€ |
| <i>Steak haché 180gr, oignons rouges, reblochon, salade, frites</i>                           |        |
| <b>Pièce du boucher</b>   | 22,00€ |
| <i>Rumsteck 250gr, crème cèpes ou beurre café de paris, pomme de terre, légumes de saison</i> |        |
| <b>Lasagnes de légumes</b>  | 18,00€ |
| <i>Légumes de saison</i>  |        |
| <i>Suppléments: légumes, frites, salade, penne</i>  | 3,00€  |

## FROMAGES ET DESSERTS

|   |       |
|---|-------|
| <b>Assiette de fromages</b>             | 7,00€ |
| <b>Affogato stracciatela ou vanille</b> | 5,00€ |
| <b>Tiramisu café</b>                    | 7,00€ |
| <b>Crème brûlée vanille</b>             | 7,00€ |
| <b>Fondant chocolat</b>                 | 8,00€ |
| <b>Café gourmand</b>                    | 9,00€ |

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



# Vins

## VINS ROUGES

### Savoie AOP

#### Mondeuse d'Arbin Chemin de Lourdens

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

Verre 12 cl

75 cl

8€

38.00€

### Vallée du Rhône AOP

#### Côtes du Rhône BIO Domaine de Servans

*Vin souple et équilibré, arômes de fruits mûrs.*

5.80€

24.00€

#### Crozes-Hermitage "Cros du Mourier" Caves de Clairemonts

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

39.00€

#### Châteauneuf du Pape Domaine Juliette Avril

*Structure d'une certaine puissance, finesse et élégance.*

59.00€

#### Grignan les Adhémar Cros des Bruyères

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

4.50€

20.00€

#### Saint Joseph Domaine Grangier

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

46.00€

### Languedoc AOP

#### Pezenas Clos Moulinas Domaine Paul Mas

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

39.00€

### Loire AOP

#### Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Bruneau

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

22.00€

### Bourgogne AOP

#### Santenay 1er cru clos de la Comme Domaine Borgeot

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

80.00€

### Bordeaux AOP

#### Pessac Leognan Château Haut de Smith 2017

*Fruité et frais, vin dynamique belle finale gourmande.*

85.00€

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

#### Jacquin Chardonnay

4.80€

*Vin blanc rond et équilibré, aux arômes de fruits, avec des notes beurrées et vanillées.*

#### Roussette Altesse 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

#### Crozes -Hermitage

4.80€

*Vin raffiné aux arômes floraux, fruités et miellés, avec une fraîcheur soyeuse.*

#### 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 captive 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  |
|---|--------|--------|---------|
| <b>Prosecco brut BIO Tenuta Arnaces</b><br><i>Bulles persistantes, fruité et frais.</i>   |        | 35.00€ |         |
| <b>Mercuzot</b><br><i>Gourmandise explosives de fines bulles et enivrante, quand le bonheur pétille gaiement dans les arômes de fruits.</i>               | 12.00€ | 55.00€ |         |
| <b>Champagne Brut Canard Duchêne Cuvé "Léonie"</b><br><i>Cuvée séduisante et élégantes, nez de fruits jaunes et exotiques, belle fraîcheur en bouche.</i> |        | 70.00€ | 150.00€ |

|  | Verre |
|--|-------|
| <b>Apérol Spritz</b><br><i>Morra Spumante, aperitivo, eau gazeuse, orange.</i>                                   | 9.00€ |
| <b>Saint Germain et tranche de citron vert</b><br><i>Morra Spumante, eau gazeuse, liqueur de sureau, menthe.</i> | 9.00€ |
| <b>Cocktail du moment avec alcool</b>  | 9.00€ |
| <b>Cocktail du moment sans alcool</b>  | 8.00€ |

**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€ |

## COCKTAIL SANS ALCOOL

|                    |    |
|--------------------|----|
| Cocktail du moment | 8€ |
|--------------------|----|

## JUS DÉTOX

(demander le jus du moment)

6€

## BIÈRES PRESSIONS

|                  | <u>25 CL</u> | <u>50 CL</u> |
|------------------|--------------|--------------|
| Cristal blonde   | 3,90€        | 7,80€        |
| Cristal IPA      | 5,50€        | 10,90€       |
| La Chouffe       | 5,90€        | 10,90€       |
| Monaco           | 3,50€        | 6,50€        |
| Panache          | 3,50€        | 5,50€        |
| Silvanus D Hiver | 5,50€        | 10,90€       |
| Supplément sirop | 0,20€        |              |

## 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€ |

## BIÈRES BOUTEILLES

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





# Infos

## HORAIRES

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

## RESERVATIONS

04 58 39 00 98

resto@windalps.com



[windalps.com](http://windalps.com)

