

Entrées

Au choix :

Potage du jour*

- 12 -

Salade César façon Altitude*

- 17 - (avec poulet : +10)

Saumon confit*

Fenouil en deux façons, crème d'agrumes, suprêmes d'orange grillés

- 22 -

Carpaccio d'espadon mariné

Espadon, huile d'olive, zeste de citron, câpres frites, roquette, copeaux de parmesan, fleur de sel

- 24 -

Tartare de bœuf façon classique*

Aïoli à la truffe

- 24 -

Salade niçoise façon Altitude

Tataki de thon, haricots verts croquants, tomates ancestrales, olives, anchois, pommes de terre grenailles rôties, vinaigrette à la moutarde et au basilic, œuf de caille mariné

- 25 -

Salade de fraises avec burrata*

Fraises marinées au vinaigre balsamique, burrata, roquette, prosciutto croustillant, vinaigrette au miel et au poivre rose

- 28 -

Assiette d'antipasto*

Charcuteries, fromages locaux, bocconcini, saumon fumé, noix, câprons, olives, croûtons

- 28 -

Bistro

Au choix :

Spaghetti bolognaise*

Boulettes de viande

- 22 -

Club sandwich*

- 24 -

Hamburger et frites*

Pain brioché, galette de bœuf, laitue, tomate, bacon, cheddar

- 26 -

Poisson pané

Frites, salade, mayonnaise épicée

- 32 -

Moules au choix du chef et frites**

- 32 -



Plats principaux

Au choix:

Arrivage du jour, façon du chef

À partir de - 48 -

Gnocchis au beurre de truffe et aux champignons*

Champignons du Versant confits, parmesan, crème, vin blanc

- 48 -

Bavette de bœuf grillée**

- 48 -

Spécialité du chef grillardin*

À partir de - 48 -

Tartare de bœuf façon classique*

Aïoli à la truffe, frites

- 48 -

Linguine *pescatore*

Moules, palourdes, pétoncles, crevettes, vin blanc, sauce tomate, anchois

- 48 -

Escalope de veau grillée en croûte*

Croûte légère aux herbes et au panko, salsa *verde* à l'estragon et à la ciboulette, tomates cerises rôties au four, huile d'olive, spaghettis à l'ail et aux piments

- 48 -

Filet mignon*

(8 oz)

- 69 -

Terre et mer*

Filet mignon de bœuf grillé, queue de homard rôtie

- 92 -

Assiette de la mer*

Pétoncles, queues de homard, crevettes, moules, arrivage du jour

- 129 -

Faux-filet vieilli 45 jours à partager*

- 132 -

Les grillades sont accompagnées de légumes de saison.
Sauces au choix : au poivre, au vin rouge ou au fromage bleu.

En complément

Focaccia - 4|8 - salade de verdure - 8 - crevettes (3) - 15 -
pétoncles - 18 - queue de homard - 26 -

Desserts

Au choix du chef pâtissier*

- 12 -

