

Bienvenue

ENTRÉES

Entrée du Jour | 10 €

Daily Starter

Lentilles Vertes du Puy, Fruits et Légumes Rôtis, Vinaigrette de Cidre à l'Estragon | 10 €

Green Lentils from Le Puy, Roasted Vegetables and Fruits, Cider Vinaigrette with Tarragon

Involtinis d'Aubergines Marinées au Fenouil, Jambon et Tomme de Savoie , Roquette, Gaspacho de Tomates Rôties | 11 €

*Pickled Eggplant Involtinis with Fennel, Ham and Tomme de Savoie ,
Rocket Salad, Roasted Tomato Gazpacho*

Tomates et Mozzarella Di Buffala Revisitées par le Chef | 11 €

Tomatoes and Mozzarella Di Buffala Cooked by the Chief

Tataki d'Onglet de Boeuf, Mousseline Cardinale (Carottes et Betteraves) | 12 €

Beef Tab Tataki, Mashed Carrots and Beetroots

Bisque d'Écrevisses, Nems de Brochet aux Épinards | 12 €

Crayfish Bisque, Pike Nems with Spinach

PLATS

Plat du Jour | 18 €

Daily Main Course



Pappardelles aux Aubergines Grillées, Tomates Cerises Rôties, Condiments, Basilic et Parmesan par *Gabrielle P.* | 15 €

*Pappardelles with Roasted Eggplants, Roasted Cherry Tomatoes,
Condiments, Basil and Parmesan Cheese*

Filet de Canette Lardé de Saucisson Sec de Savoie aux Noix , Légumes de Saison, Jus tranché aux Noix, Sauce Carottes des Sables | 20 €

*Wrapped Duckling Fillet with Dry Savoie Sausage with Nuts ,
Seasonal Vegetables, Nuts Juice, Carrot Cream*

Ramen de Saumon et Saint Jacques au Basilic Thai | 21 €

Ramen Noodles with Salmon and Scallops with Thai Basil

Contre-Filet Grillé, Rosace de Pommes de Terre, Sauce Moutarde au Moût de Raisin Noir | 21 €

Roasted Striploin, Potatoes, Mustard Grape Must Sauce

Pavé d'Omble Chevalier, Sauce Chartreuse, Déclinaison de Poireaux | 22 €

Artic Char Fillet, Chartreuse Sauce, Leeks

Côte de Veau Montbéliarde, Pêche Rôtie au Romarin, Frites de Patate Douce, Gastrique à la Pêche | 27 €

*Veal Cutlet (Montbéliarde Race), Roasted Peach with Rosemary
Sweet Potato Fries, Peach Gastric Juice*



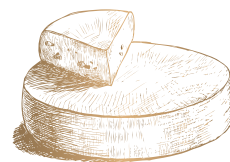
L'ALCHIMISTE

La Table du Chef

FROMAGES

Nougat de Chèvre Frais aux Fruits de Saison, Salade de Jeunes Pousses | 9 €

*Fresh Goat Cheese with Seasonable Fruits,
Young Lettuce Shoots*



Assiette de Fromages Affinés par Romain Guibert | 10 €

Dish of Ripened Cheeses by Romain Guibert

DESSERTS

Dessert du Jour | 8 €

Daily Dessert



Palette de Glaces et Sorbets 3 boules Renzo Artisan Glacier | 9 €

Parfums Glaces : Verveine, Vanille, Chocolat, Caramel, Noisette, Yaourt

Parfums Sorbets : Melon, Framboise, Citron, Myrtille

Ice Cream and Sorbets Palette (Renzo Artisan Glacier) 3 Scoops

Ice Cream Flavours : Verbena, Vanilla, Chocolate, Caramel, Nuts, Yoghurt

Sorbet Flavours : Melon, Raspberry, Lemon, Blueberry

Rocher Moelleux Chocolat, Noisettes | 9 €

Chocolate Rocher, Hazelnuts

Croquant Spéculoos, Citron Meringué, Framboises | 9 €

Speculoos Biscuit, Lemon with Meringue, Raspberries

Macarons Fraise-Verveine, Coulis de Rhubarbe, Sorbet Yaourt | 9 €

Strawberry-Verbena Macaroons, Rhubarb Coulis, Yoghurt Sorbet

Abricots Rôtis au Thym-Citron, Crumble, Crèmeux Praliné Noisette, Caramel au Lait | 9 €

Roasted Apricots with Thyme-Lemon, Crumble, Creamy Praline,

Caramel with Milk

Tartelette Myrtilles, Cheesecake à la Ricotta, Sorbet Génépi | 9 €

Blueberry Pie, Ricotta Cheesecake, Génépi Sorbet

MENU DU MARCHÉ

Tous les midis du lundi au vendredi | *From monday to friday lunch*

2 PLATS | 19 €

- **Entrée du Jour + Plat du Jour**
- **Plat du Jour + Dessert du Jour**

2 COURSES

- *Daily Starter and Main Course*
- *Daily Main Course and Dessert*

3 PLATS | 24 €

- **Entrée du Jour + Plat du Jour**
- **+ Dessert du Jour**

3 COURSES

- *Daily Starter + Daily Main Course*
- *+ Daily Dessert*



L'ALCHIMISTE

La Table du Chef

MENU ENFANT | 12 €

Jusqu'à 12 ans | *Until 12 years old*

PLAT AU CHOIX

1/2 Portion du Plat du Jour
Steak haché
Nuggets
Poisson Pané

MAIN COURSE TO CHOOSE

1/2 Portion of the Daily Main Course
Steak
Nuggets
Breaded Fish

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Pommes Rissolées
Légumes de Saison
Pâtes

TRIMMING TO CHOOSE

Fried Potatoes
Seasonal Vegetables
Pasta

DESSERT AU CHOIX

Glaces 2 Boules
Moelleux au Chocolat

DESSERT TO CHOOSE

2-scoop Ice Cream
Chocolate Cake

NOS VINS AU VERRE 12 cl

Our glasses of wine

ROUGE

| | |
|---|-----|
| 2017 AOP Côtes du Rhône Parallèle 45 Maison Jaboulet, Vallée du Rhône | 6 € |
| 2018 AOP Pezenas Château Paul Mas, Languedoc | 7 € |
| 2017 AOP Saint Joseph Domaine Grangier, Vallée du Rhône | 8 € |
| 2017 AOP Givry « Sous la Roche », Michel Sarrazin, Bourgogne | 8 € |
| 2017 AOP Haut Médoc Héritage de Chasse Spleen, Bordeaux | 9 € |

BLANC

| | |
|---|-----|
| 2018 AOP Crozes-Hermitage « Les Palais », Vallée du Rhône | 7 € |
| 2018 AOP Chablis, Domaine l'Esprit, Bourgogne | 8 € |
| 2018 AOP Pouilly Fuissé « Cuvée Terroir », Bourgogne | 9 € |
| 2017 AOP Sauternes Château Terrefort des Chons, Bordeaux | 9 € |

ROSÉ

| | |
|---|-----|
| 2018 IGP Vignerons Saint Tropez - Gourmandise, Provence | 6 € |
|---|-----|

DOUCEUR

| | |
|--|-----|
| 2018 IGP Coté Tariquet « lères Grives », Côtes de Gascogne | 7 € |
|--|-----|

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



INFORMATIONS

Toutes nos viandes sont d'origine française.
Liste des allergènes disponible sur demande.
Prix net service compris.

All our meats are of French Origin.

List of allergens is available on request.

Net prices include service.



L'ALCHIMISTE

La table du Chef

Midi | Lunch : 12h - 14h Soir | Dinner : 19h - 22h
Brunch le dimanche de 11h à 14h - Brunch on Sunday from 11 am to 2 pm

16 avenue Charles De Gaulle 73 100 AIX LES BAINS
+334 79 34 19 19 | www.restaurantl'alchimiste.com