LES DEUX ALPES

L'Atelier Raclette

RESTAURANT

Bienvenue chez nous, bienvenue à l'Atelier Raclette.

Installez-vous, posez vos gants, respirez : vous êtes au bon endroit.

Chez nous, la raclette est à volonté, mais surtout de qualité : fromages affinés avec soin, produits les plus locaux possibles, soigneusement sélectionnés... bref, on ne rigole pas avec ce qui fond ! Et notre équipe est là pour vous servir, vous chouchouter et s'assurer que vous passiez un bon moment, tout simplement.

Comme on aime autant la convivialité que le respect des bonnes choses, on vous demande juste une petite faveur : pas de gaspillage.

Pour les tables qui partagent notre vision – savourer sans gaspiller – un shot de génépi vous attend pour conclure le repas en beauté.

Alors profitez, régalez-vous, amusez-vous et fondez de plaisir...

Encore une fois : bienvenue à L'Atelier Raclette !

FORMULE À VOLONTÉ

Fromages, Charcuteries, Salade, Pommes de Terre (même les cornichons!)

Pour Les Plus Petits (de 3 à 5 ans)	5 €
Pour Les Moyens (de 6 à 11 ans)	15 €
Pour Les Grands	32 €

Nos Produits

Que ce soit dans le verre ou dans l'assiette nous travaillons avec des produits de qualité, sans concession et un maximum locaux.

Vous trouverez sur vos planches de charcuteries:

Rosette Traditionnelle, porc français
Jambon Blanc Trois Noix, porc français
Jambon Cru de Savoie 16 Mois, porc français
Coppa de Savoie, porc français
Spianata Calabrese, porc UE

Sur le buffet les fromages changent mais vous trouverez souvent:

Raclette IGP Savoie, Avressieux 73
Brezain, La Balme-de-Thuy 74
Raclette à l'Ail des Ours, Villard-de-Lans 38
Raclette au Piment d'Espelette, Villard de Lans 38
Bleu du Vercors, Villard de Lans 38
Tomme de Savoie IGP, Yenne 73
Morbier, Bannans 25

APÉRO!

Les Coups de ♥♥♥ de l'équipe

CRÉPUSCULE

CHARTREUSE

Chartreuse Verte
Maté El Tony
Fleur de Pois Papillon
Citron Vert

Entre Chartreuse & Maté ce cocktail vous promet une soirée énergique!

12,00 €

ALPINA SPRITZ

Création Atelier Raclette

Myrtille & Fleur de Génépi,
Méthode Traditionnelle
Domaine du Loup des Vignes

Une version aux notes alpines du célèbre Spritz.

10,00 €

Les Gin Tonic 100% Locaux

Gin Meunier (Isère) Tonic La French — *10,00 €*

Genièvre, sureau noir, coriandre, angélique, iris, fenouil, cardamome, écorces d'orange, grenade, baies de Goji, réglisse, noix de muscade.

Gin Jérémy Bricka (Isère) Tonic La French — *10,00 €*

Aromatiques cultivées et récoltées dans le Trièves: genièvre, coriandre, fleur de sureau, mélisse orange, mélisse citron, thym citron, cataire citron, poivre de sichuan.

Gin 4810 Distillerie du Mont Blanc (Savoie) Tonic La French — *10,00 €*

Un assemblage de plantes & racines des Alpes et d'Ailleurs autour du genièvre; extrait avec précision grâce à une macération aux ultrasons. Après distillation il est réduit à 41% grâce à une eau pure des glaciers du Mont-Blanc, pour une intensité aromatique nette et élégante.

APÉRO TOUJOURS

Une Petite Bulle? 6,00 €
Méthode Traditionnelle Domaine Loup des Vignes (Isère)

Les Spritz 10,00 €
Tous nos Spritz sont élaborés à base de Méthode Traditionnelle du Domaine Loup des Vignes et d'un trait d'eau pétillante.

Alpina Spritz - Myrtille & Fleur de Génépi - Création Atelier Raclette
Apérol Spritz
Hugo Spritz - Sureau, citron vert & menthe
Limoncello Sprit

Autres Apéritifs

Pastis des Alpes Distillerie Meunier (Isère)	4,00 €
Kir Cassis ou Myrtille à la Crème Bigallet (Isère)	5,00 €
Kir Pétillant 100% Isère Cassis ou Myrtille à la Crème Bigallet	7,00 €
Gin Gordon's, Jack Daniel's, Havana Club, Absolut Vodka & Soda	8,00 €

Bières Pression Brasserie du Mont Blanc	25cl	50cl
Cristal (blonde)	3,90 €	7,50 €
I.P.A. (Indian Pale Ale)	4,50 €	8,90 €
Picon Bière	4,90 €	9,90 €

Bières Bouteille 33cl Brasserie du Mont Blanc 7,90 €
La Verte au Génépi
La Bleue à la Myrtille
La Rousse
La Blanche

LES SOFTS

Une Petite Bulle? *5,50€*
Vin Pétillant Sans Alcool "Z de Zero" Sauvignon Blanc- Viognier

Nos Cocktails Sans Alcool

VIRGIN SPRITZ

Sirop Spritz Bigallet
Vin Pétillant Sans Alcool

Comme un Aperol Spritz, mais sans alcool!

6.90 €

VIRGIN ALPINA SPRITZ

Création Atelier Raclette

Myrtille & Fleur de Génépi,
Vin Pétillant Sans Alcool

Une version sans alcool de notre célèbre Spritz.

6.90 €

LES SOFTS

Les Atypiques

5,50 €

Symples - infusions Bio Françaises Pétillantes - servi frais
Energisante - Thym, Menthe Poivrée & Citron
Relax - Verveine, Lavande & Cerise
Détox - Sauge, Sureau & Pomme
Hivernale - Menthe, Bergamotte, Feuilles de Framboisier & Pomme

Jus de Raisin Domaine du Loup des Vignes (Isère)
Multi-cépages: Syrah - Mondeuse - Merlot

Maté El Tony
Boisson énergisante naturelle à base de maté, une plante originaire d'Amérique du Sud reconnue pour ses effets stimulants

Les Classiques

Sirop Bigallet (Isère) BIO — *2,90 €*
Citron, Fraise, Grenadine, Myrtille, Pêche, Menthe, Génépi

Diabolo Bigallet (Isère) BIO — *3,40 €*
Citron, Fraise, Grenadine, Myrtille, Pêche, Menthe, Génépi

Jus de Fruits Zuegg — *3,90 €*
Fraise, Ananas, Pomme, Tomate

Sodas — *4,50 €*
Pepsi, Pepsi Zero Sucre, Orangina, Perrier, Ice Tea, Seven Up

Eaux Minérales Litre — *5,00 €*
San Benedetto Frizante ou Plate

CARTE DES VINS

Les Vins Effervescents

Appellation	Cru / Cuvée	Domaine / Maison	La Bouteille 75cl	Le Verre 15cl
IGP Isère	Methode Traditionnelle Extra Brut	Domaine Loup des Vignes	26 €	6 €
Champagne	Bleu Brut	Besserat de Bellefon	65 €	
Champagne	Blanc de Blancs Grand Cru	Besserat de Bellefon	89 €	

Les Vins Rosés

Appellation	Cru / Cuvée	Domaine / Maison	La Bouteille 75cl	Le Verre 15cl
AOP Côtes de Provence	*La Grande Bastide*	Domaine de l'Anticaille	26 €	6 €
AOP Côtes de Provence	*Première de Figuière*	Famille Combard	36 €	

Le Vin Orange

Appellation	Cru / Cuvée	Domaine / Maison	La Bouteille 75cl
Vin de France	Vin Orange	Jérémy Bricka	36 €

Le Cidre

IGP Cidre de Normandie	*Brut*	Domaine de la Minotière	18 €

Les Vins Blancs

Appellation	Cru / Cuvée	Domaine / Maison	La Bouteille 75cl	Le Verre 15cl
IGP Isère	A Pas de Loup Veltiner Pinot Gris ♥	Domaine Loup des Vignes	26 €	
Vin de France	*La Cappella* (vin doux)	Domaine Saint Romain	23 €	5 €
AOP Vin de Savoie	Apremont Grande Réserve	Philippe Chapot	23 €	5 €
AOP Vin de Savoie	Jongieux *Les Fossiles* ♥	Domaine Saint Romain	25 €	
AOP Vin de Savoie	Roussette de Savoie Grande Réserve	Famille Masson	26 €	
AOP Vin de Savoie	Chardonnay *Sous la Chapelle*	Domaine Saint Romain	30 €	
AOP Vin de Savoie	Chignin Bergeron Héritage	Maison Perret	36 €	
AOP Vin de Savoie	Roussette de Savoie Cru Marestel *Grand Maretel 2018*	Domaine Saint Romain	46 €	
DOP Valle Aosta	Petite Arvine	Domaine des Crètes	48 €	

Les Vins Blancs

Appellation	Cru / Cuvée		Domaine / Maison	La Bouteille 75cl	Le Verre 15cl
Vin de France	Chardonnay *A Grands Pas*		Les Vignerons du Pic	23 €	
AOP Grignan Les Adhemar	Viognier	♥	Domaine de Montine	36 €	7 €
AOP Bordeaux	Entre Deux Mers *Les Fleurs du Mal*		Château Aurore	36 €	
IGP Côteaux de Narbonne	Terres de Pérignan Terres Salées		Amélia Barbier	42 €	
AOP Loire	Sancerre		Domaine de la Perrière	42 €	
AOP Loire	Pouilly Fumé		Domaine Clair de Brumes	42 €	
AOP Bourgogne	Chablis		Domaine de la Perrière	40 €	
AOP Côtes du Rhône	Vénus Blanche *Viognier d'Ampuis*		Christophe Semaska	48 €	
AOP Côtes du Rhône	Condrieu *Lys d'Or 2022*		Christophe Semaska	74 €	
AOP Bourgogne	Savigny-Lès-Beaunes 2022		Château de Meursault	58 €	
AOP Bourgogne	Chardonnay *Terroir d'Exception 2023*	♥	Château de Meursault	76 €	

Les Vins Rouges

Appellation	Cru / Cuvée	Domaine / Maison	La Bouteille 75cl	Le Verre 15cl
AOP Vin de Savoie	Pinot Noir	Domaine de la Bertinière	23 €	
AOP Vin de Savoie	Gamay *Tourmaline*	Domaine Saint Romain	26 €	6 €
AOP Vin de Savoie	Mondeuse d'Arbin *Avalanche*	Fabien Trosset	36 €	
AOP Vin de Savoie	Mondeuse Jongieux *Mondeuse Noire*	Domaine Saint Romain	42 €	
IGP Isère	Douce Noire	Jérémy Bricka	42 €	
Vin de France	Bivouac	Jérémy Bricka	30 €	
Vin de France	*Les Cabanes*	Amélia Barbier	23 €	
AOP Bordeaux	Nu Comme Un Ver	Château Haut Meyrau	25 €	
AOP Côtes du Rhône	*M de Malijay*	Château Malijay	25 €	
AOP Bordeaux	Graves de Vayres *L'Orangerie*	Château Barre Gentillot	34 €	
AOP Beaujolais	Brouilly *Réserve*	Château Pierreux	32 €	

Les Vins Rouges

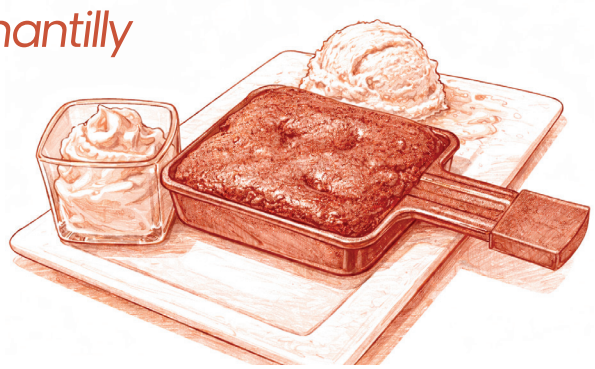
Appellation	Cru / Cuvée		Domaine / Maison	La Bouteille 75cl	Le Verre 15cl
AOP Grignan-Les-Adhemar	*Secret de Terroir*	♥	Domaine de Montine	34 €	7 €
AOP Languedoc	Pic Saint Loup *Tour du Roc*		Les Vignerons du Pic	36 €	
IGP Côteaux de Narbonne	Terres de Pérignan Terres Salées		Amélia Barbier	42 €	
AOP Côtes du Rhône	Crozes Hermitage *Cuvée Particulière*		Domaine de Rémizière	42 €	8 €
IGP Côteaux de Vienne	*Syrah d'Auguste*		Christophe Semaska	44 €	
AOP Côtes du Rhône	Saint Joseph		Domaine de Rémizière	52 €	
AOP Bourgogne	Savigny-Lès-Beaune 2022		Château de Meursault	58 €	
AOP Côtes du Rhône	Cornas "Les Arènes" 2020		Michel Chapoutier	62 €	
AOP Côtes du Rhône	Châteauneuf du Pape 2022/2023		Domaine du Banneret	72 €	
AOP Bourgogne	Beaune Premier Cru Les Fèves 2022		Château de Meursault	78 €	
AOP Côtes du Rhône	Côte Rôtie *Château Montlys 2022*	♥	Christophe Semaska	84 €	

DESSERTS

Nos desserts au Poëlon à faire cuire vous-même! 8,90 €

Fondant au Chocolat Valrhôna Caraïbe

Servi avec boule Vanille ou Chartreuse & Chantilly



Crumble Myrtille & Pommes

Servi avec boule Vanille & Chantilly

"Pour une digestion plus sûre" 8,90 €

Boule Chartreuse Verte & 2cl de Chartreuse Verte

Boule Mandarine & 2cl d'Elixir du Roy*

*Liqueur élaborée à Vizille composée de 8 épices & plantes

Les Autres Desserts

"Monochrome de WhiteMan taché" 8,90 €

Glace Meringue et Crème Double de la Gruyère - Chantilly - Coulis Myrtille*
**la version glacée du fameux dessert des alpages suisses*

Lingot Glacé - Cacahuète, Caramel & Chocolat 8,90 €

"Comme une célèbre barre chocolatée"

Milkshake Piña Colada 8,90 €

Rhum Avana 3 Anos - Glaces Ananas & Coco - Chantilly

Assiette Avalanche 28,00€

DOUZE Boules Différentes - Chantilly Maison

Nos Glaces & Sorbets

1 Boule	3,00 €
2 Boules	5,00 €
3 Boules	7,00 €
Chantilly Maison	1,00 €
Coulis Fruits des Bois	1,00 €
Coulis Chocolat	1,00 €
Coulis Caramel	1,00 €

Nos glaces & sorbets sont élaborés par Altiflore, Meilleur Ouvrier de France basé dans les Hautes Alpes voisines.

Les Parfums au choix:

Vanille
Chartreuse
Pistache
Caramel Beurre Salé
Coco
Chocolat
Café
Meringue et Crème Double de la Gruyère

Ananas
Citron
Fraise
Mangue Passion
Myrtille
Mandarine
Abricot
Cassis

Retrouvez tous nos digestifs 100% locaux en tournant la page...

DIGESTIFS
100% LOCAUX

Chartreuse	**4cl**
Génépi des Pères Chartreux	*6,00 €*
Verte	*8,00 €*
Jaune	*8,00 €*
MOF - Meilleurs Ouvriers de France	*11,00 €*
Elixir 1605	*11,00 €*
9ème Centenaire	*15,00 €*
Foudre 147	*15,00 €*
VEP Jaune	*22,00 €*
VEP Verte	*22,00 €*

Distillerie Meunier (Isère)	**4cl**
Génépi Double Distillation	*7,00 €*
Génépi Cognac	*10,00 €*
Génépi Hors d'Age (Vieilli en fût de chêne)	*9,00 €*
La Véritable Menthe	*5,00 €*

Les Plateaux de 10 verres de 2cl

Dégustation Chartreuses: *46,00 €*

Verte, Jaune, MOF, Elixir 1605, 9ème Centenaire

Dégustation Génépi: *36,00 €*

Des Pères Chartreux, Double Distillation, Hors d'Age, Des Deux Alpes

Dégustation "C'est que d'la plante d'chez nous vindieu": *42,00 €*

Sapinette, Vulnéraire, Absinthe, Foin & Génépi

Whisky Domaine des Hautes Glaces (Isère)	**4cl**
Indigène - Orge Malté	*10,00 €*
Epistèmé ROOF24 Rond - Seigle Malté Vieilli en ex fût de Sauternes	*12,00 €*
Epistèmé ROOF24 Etoile - Seigle Malté Vieilli en ex fût de Cognac	*12,00 €*
Epistèmé B16D24 Carré - Orge Malté Vieilli en ex fût de Vin Jaune	*12,00 €*
Epistème B16D24 Triangle - Orge Malté Vieilli en ex fût de Vin Jaune laissé à son degré alcoolique naturel (54,6%)	*15,00 €*

Autres	**4cl**
Liqueur du Roy - Distillerie de Vizille	*10,00 €*
Vulnéraire - Distillerie de Vizille	*10,00 €*
Liqueur de Framboise - Distillerie de Vizille	*5,00 €*
Liqueur de Fraise - Distillerie de Vizille	*5,00 €*
Whisky Sequoïa Signature	*10,00 €*
Whisky Sequoïa Craft	*10,00 €*
Whisky Sequoïa Tourbé Réserve	*10,00 €*
Absinthe - Jérémy Bricka	*7,00 €*
Liqueur de Thé de l'Alpe d'Huez	*8,00 €*
Liqueur de Foin - Distillerie du Champsaur	*8,00 €*
Génépi Arrangé Vanille Made In Les Deux Alpes	*7,00 €*
Génépi Arrangé Citron & Citron Vert Made In Les Deux Alpes	*7,00 €*
Limoncello Bigalet	*6,00 €*
Sapinette de l'Alpe d'Huez	*700 €*

Boissons Chaudes	
Thé ou Tisane Kusmi Tea ou Pères Chartreux	*3,90 €*
Espresso	*1,80 €*
Ristretto	*1,80 €*
Double Espresso	*3,40 €*
Cappuccino	*3,90 €*