

# L'Authentique

*Spécialités d'Italie et de Montagne*

*été 2024*

**Notre chef Dany Taleb**

Toute la carte est "faite maison"  
All the menu is "Homemade"



décret du 11/07/2014

264 avenue des jeux - 38750 Alpe d'Huez - 04 76 80 43 31 - [www.lauthentique.eu](http://www.lauthentique.eu)

Liste des allergènes disponible. *Allergens list available.*

## *A partager To share*

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Planche du cochon italien, beurre AOP Charentes-Poitou, jeunes pousses</b><br><i>Selection of cured pork meat, butter, green salad</i>   | <b>22.00</b> |
| <b>Planche de fromages des Alpagnes, beurre AOP Charentes-Poitou, jeunes pousses</b>  <br><i>Selection of Alpagnes cheeses, butter, green salad</i> | <b>22.50</b> |
| <b>Planche du cochon italien et fromages des Alpagnes, beurre AOP Charentes-Poitou, jeunes pousses</b><br><i>Selection of italian cured pork meat &amp; Alpagnes cheeses, butter, green salad</i>                                      | <b>24.00</b> |

## *Entrées Starters*

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Farandole de tomates et burratina</b> <br><i>Farandole of tomatoes and burattina</i>  | <b>16.50</b> |
| <b>Salade du Royans (jeunes pousses, ravioles frites, tomates, Gorgonzola et noix de Grenoble)</b>  <br><i>Royans salad with green salad, fried ravioles, tomatos, Gorgonzola and walnuts</i> | <b>21.50</b> |
| <b>Salade César</b><br><i>Caesar salad</i>  | <b>19.00</b> |
| <b>Ceviche de poisson du moment au lait de coco</b><br><i>Ceviche of fish of the moment with coconut milk</i>   | <b>18.00</b> |

**Notre charcuterie est sans sulfite. Our delicatessen is sulphite free.**

Nos produits sont frais, cuisinés sur place. *Our products are fresh, cooked on site.*

Le pain frais et les buns des burgers sont livrés tous les jours par Le Boulanger de l'Alpe.  
*Bread and buns are delivered everyday by Le Boulanger de l'Alpe bakery.*



Plat végétarien *vegetarian dish*



provenance région Auvergne-Rhône-Alpes. *Origin : local region Auvergne-Rhône-Alpes*

## Plats Main courses

<b>Lasagne au Reblochon, pancetta, jeunes pousses</b> <i>Lasagna with reblochon cheese, pancetta, green salad</i>	27.50
<b>BIG Burger à l'italienne (steak haché Charolais 180gr, scarmoza, pancetta, tomate, salade, mayonnaise à la tomate confite)</b> <i>BIG italian Burger (grilled minced Charolais beef 180 gr, scarmoza, pancetta, tomato, salad, tomato confit mayonnaise)</i>	25.00
<b>Escalope milanaise, légumes croquants de saison ou linguine</b>  <i>Milanese Escalope, crisp seasonal vegetables or linguine</i>	28.50
<b>Faux-filet de boeuf, gratin dauphinois, sauce gorgonzola</b>  <i>Sirloin of beef, gratin dauphinois, gorgonzola sauce</i>	32.00
<b>Poisson du moment</b> <i>Fish of the moment</i>	26.00

## Pâtes Pasta

<b>Carbonara l'Authentique (linguine)</b> <i>L'Authentique carbonara (linguine)</i>	20.50
<b>Rigatoni à la bolognaise</b> <i>Bolognese rigatoni</i>	19.50
<b>Rigatoni crème de parmesan et morilles</b>  <i>Rigatoni cream of parmesan and morels</i>	23.50
<b>Ravioles du Royans sauce gogonzola et noix</b>   <i>Ravioles du Royans sauce gogonzola and walnuts</i>	20.50

Le pain frais et les buns des burgers sont livrés tous les jours par Le Boulanger de l'Alpe.  
*Bread and buns are delivered everyday by Le Boulanger de l'Alpe bakery.*

Prix nets en €. Prices in €.

Liste des allergènes disponible. Allergens list available.

## Spécialités de montagne Mountain specialities

Les Alpes

Les fromages proviennent des Alpes, fromagerie de Bernard Mure-Ravaud, MOF, meilleur fromager du monde 2007.  
Our Fondues and Raclettes are elaborated with cheeses of Les Alpes of B. Mure-Ravaud, Master cheese maker in Grenoble.

Les Fondues sont cuisinées à partir de meules de fromages rapés par nos soins.  
Fondues are cooked from cheeses grated by ourselves.

- Raclette à l'ancienne fromage à volonté, pommes de terre et salade de jeunes pousses servie avec :

Raclette (unlimited spread cheese) potatoes and green salad with :

- ♥ de la charcuterie with cured pork meats 32.50
- ♥ de la Bresaola with cured beef meats 36.50
- ♥ de légumes with vegetables ✓ 32.00

- Fondue savoyarde aux 3 fromages (fromage à volonté) minimum 2 pers. servie avec :

Cheese fondue (unlimited cheese) 2 pers. minimum

- ♥ classique with bread ✓ 24.00
- ♥ de la charcuterie et jeunes pousses 32.50  
with bread, cured pork meats and green salad
- ♥ de la Bresaola et jeunes pousses 36.50  
with bread, cured beef meats and green salad
- ♥ des légumes et jeunes pousses ✓ 32.00  
with bread, vegetables and green salad

Notre charcuterie est sans sulfite et provient du Comptoir France Italia.  
Our delicatessen is sulphite free and come from the Comptoir France Italia.  
Nos produits sont frais, cuisinés sur place. Our products are fresh, cooked on site.

✓ Plat végétarien vegetarian dish

## Menu Cerwinia

uniquement le midi

### Assiette du cochon italien

*Selection of cold meats*

OU

### Salade César

*Caesar sald*



### Carbonara l'Authentique (linguine)

*L'Authentique carbonara (linguine)*

OU

### Rigatoni à la bolognaise

*Bolognese rigatoni*



### Fondant au chocolat

*Chocolate fondant cake*

OU

### Salade de fruits frais du moment

*Fresh fruits of the moment salad*



Menu 3 plats

26.50

Menu 2 plats

21.50

## Menu Vialattea

### Ceviche de poisson au lait de coco

*Ceviche of fish with coconut milk*

OU

### Assiette du cochon italien et fromages des Alpes

*Selection of cured pork meat  
and cheeses*

OU

### Farandole de tomates et burrata

*Farandole of tomatoes  
and burrata*



### Lasagne au Reblochon

*Lasagna with reblochon cheese*

OU

### Escalope milanaise, légumes croquants ou linguine

*Milanese Escalope, crisp vegetables or  
linguine*

OU

### Poisson du moment

*Fish of the moment*



### Tarte aux myrtilles

*Blueberries tart*

OU

Tiramisù



46.00

## Menu Bambino

jusqu'à 12 ans

### Pâtes Bolognaise

*Bolognese pasta*

OU

### Nuggets maison et pâtes

*Homemade nuggets*

*with pasta*

OU

### Kid's raclette

*kid's raclette*



### Glace enfant

*Child ice-cream*

OU

### Gâteau au chocolat

*Chocolate cake*



15.00

SERVICE A TABLE  
TERRASSE PLEIN SUD

## Premier Food-court alpin éco-responsable

De 16h à minuit (dès midi les jours de mauvais temps)

sur place  
à emporter  
en livraison



I ♥  
SIGNAL

**Comptoirs culinaires :**  
burgers, fish and chips, pinsa romana, cuisine asiatique, pad thai,  
pâtes, glaces ...

grand bar

coin enfants  
baby-foot

Animations et  
retransmissions  
sportives



**CAMP  
DE  
BASE**

*Pic Blanc*

foods, drinks & good times

Alpe d'Huez - Alt. 1818 - Isère - France

[www.campdebase.ski](http://www.campdebase.ski)

avenue des jeux à l'Alpe d'Huez

+33 (0)4 76 79 30 23

MAÎTRE  
RESTAURATEUR

**RESTAURANT DANS LES MONTAGNES**

Une vue à couper le souffle  
Déjeuner au milieu des montagnes  
Prendre un verre, faire une pause dans les transats...

**SIGNAL  
2108**

**OUVERTURE LE 6 JUILLET  
DE 10H A 17H**

*Apéro  
Sunset*

Tous les vendredis  
de 18h à 20h30

DJ - Cocktails - Soifs  
Planches dégustation

Pensez à réserver  
au +33 9 80 72 12 99

**A PARTIR DU 12 JUILLET**

tmx du signal - rond point des pistes  
accès piétons par cabine ou à pieds par le chemin fontaine de Poutran

## Les Boissons chaudes

Expresso, Décaféiné SEGAFREDO	2.80
Noisette SEGAFREDO	3.00
Café crème SEGAFREDO	4.50
Double Expresso SEGAFREDO	5.20
Thé <b>BIO</b> L'AUTRE THE	5.00
Infusion <b>BIO</b> COMME DES TISANES 	5.00
Café Viennois, Capuccino, Chocolat chaud	5.50
Vin chaud	6.50
Irish Coffee, French Coffee, Valdôtain Coffee	12.00

## Les Eaux minérales 75cl

San Benedetto plate	7.00
San Benedetto pétillante	7.00

## Les Bières et Sodas

Cristal blonde du Mont-Blanc (pression) 25cl	5.00
Cristal blonde du Mont-Blanc (pression) 50cl	9.50
IPA de l'Oisans <b>BIO</b> 33cl	8.50
Bière de l'Oisans brune ou blanche <b>BIO</b> 33cl	8.50
Cidre basque TOPA <b>BIO</b> 33cl	8.50
Jus de fruits italiens ZUEGG 20cl	5.00
Coca-cola, Coca-cola sans sucres, Badoit rouge 33cl	5.00
Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes 25cl	5.00
Fuzetea 25cl, Oasis tropical 33cl	5.20
Limonade de l'Oisans <b>BIO</b> 33cl	7.00
Diabolo 25cl	4.50
Sirop à l'eau	3.50

## Les Apéritifs

Apéritif de l'Authentique	9.00
Aperol Spritz, Campari Spritz	10.00
Limoncello Spritz, Hugo Spritz	10.00
Virgin Spritz (sans alcool)	6.50
Kir cassis, myrtille, mûre ou pêche 10cl	6.00
Kir royal 10cl	14.00
Martini rouge, blanc, Campari, Porto 6cl	6.00
Americano 8cl	10.00
Pastis, Ricard 2cl	4.00
Verre de vin 12cl	détails sur la carte des vins

## Les Alcools

Whisky, Jack Daniel's	8.00
Gin, Vodka, Téquila, Rhum	8.00
Chivas 12 ans d'âge	11.00
Lagavulin Whisky, Rhum Diplomatico	14.00
Supplément soda, jus de fruits	3.50

## Champagne Devaux cuvée D

La coupe 10cl	13.00
La bouteille 75cl	85.00

## Les Digestifs 4cl

Limoncello, Grappa, Amaretto	7.50
Génépi, Manzana, Grand Marnier	7.50
Bailey's, Calvados, Get 27	7.50
Chartreuse, Cognac Hennessy	10.00
Poire, Mirabelle, Framboise	8.50

Prix nets en €. Prices in €.

## Desserts

<b>Tiramisù</b> <i>Tiramisù</i>	9.00
<b>Fondant au chocolat et caramel beurre salé</b> <i>Chocolate fondant cake and salted butter caramel</i>	9.50
<b>Salade de fruits frais du moment</b> <i>Fresh fruits of the moment salad</i>	9.00
<b>Tarte aux myrtilles</b> <i>Blueberries tart</i>	10.50
<b>Café <i>gros</i> Gourmand</b> <i>Coffee with a LARGE selection of desserts</i>	13.50



### Crèmes glacées *Ice-cream*

**Vanille** à la vanille bourbon au beurre d'Echiré et aux oeufs.

*Vanilla In butter of "Echiré" and eggs.*

**Nutty**, à la pâte de noisette et chocolat Valrhona®.

*Hazel nut pasta and chocolate.*

**Chouchou**, au praliné Valrhona® avec inclusions de cacahuètes caramélisées. *Praline with caramelized peanuts.*

**Caramel beurre AOP d'Isigny**, avec des morceaux de caramel.

*Toffee with caramel pieces.*

**Génépi**, à partir de plantes récoltées uniquement dans les Alpes avec des notes de camphre et de résine. *Génépi.*

**Guimauve**, à la guimauve avec de véritables morceaux de marshmallow. *Marshmallow*

### Sorbets *Sorbets*

**Limoncello**

*Lemon with lemon alcohol.*

**Poire**

*Peer.*

**Hibiscus, passion, banane**

*Hibiscus, passion, banana.*

**Myrtilles sauvages**

*Blueberries.*

1 boule	2 boules	3 boules	Sup. Chantilly
4.00	7.50	9.50	1.50