

Welcome to K2

Altitude restaurant - Risoul

Appetizers

Ricard, pastis	5
Martini, blanc ou rouge	6,50
Kir, cassis ou framboise	5,5
Aperol spritz	10
Génépi 2cl/4cl	4/6
Rhum arrangé maison 4cl	4
Alcool 4cl	7

Beers

Jupiler blonde	4,50/8,50
Triple Karmeliet	6,50/11
Hoegaarden blanche	5/9
Picon	5,50/9,50
Monaco / panaché	5/9
Chouffe (bouteille)	7,50
Pietra IPA ou Summer (bouteille)	7,50
Desperados (bouteille)	7,50

Soft Drinks

Sirop	3,50
Diabolo	4,50
Jus de fruit (orange, pomme, pamplemousse, fraise, ACE, ananas)	4,50
Coca (zéro, cherry)	4,50
Sprite / Fanta / Tropic	4,50
Orangina	4,50
Fuze tea	4,50
Schweppes (tonic, agrumes)	4,50
Perrier	4,50
Redbull	6

Mineral Waters

Evian ou Vittel 1L	8
San Pellegrino 50cl	4,50
San Pellegrino 1L	8
Roche des Ecrins 1,5L	5,50

To ensure efficient and quality service, K2 is compelled to limit payments to two per table. Thank you for your understanding.

K2 wines

Altitude restaurant - Risoul

By the Glass

Verre de vin des Hautes Alpes	5
Pichet de 25cl	7,50
Pichet de 50cl	12,50
Pichet de 75cl	18

Champagnes

J&A Deprez	57
R de Ruinart	145
Ruinart Blanc de Blanc	250
Dom Pérignon	450

Red Wines by the Bottle

Vacqueyras AOP, la Grangelière, domaine Pierre Amadiou	35
Gigondas AOP, Romane Machotte, domaine Pierre Amadiou	37
Gigondas AOP, Romane Machotte, domaine Pierre Amadiou (150cl)	79
Rasteau AOP, Les sommets de Rasteau, domaine Martin	39
Rasteau AOP, Plan de Dieu, domaine Martin	32
Luberon AOP, Les Opiniâtres, Le Temps des Sages	29,50
Graves AOP, Château Haut Selve, domaine Lesgourgues	34,50
Graves AOP, Château Haut Selve, domaine Lesgourgues (150cl)	80
Graves AOP, Château Haut Selve, domaine Lesgourgues (300cl)	120
St. Emilion Grand cru AOP, Château Carteau, domaine Bertrand	48
Madiran AOP, Château Peyros, domaine Lesgourgues	32
Mercurey AOP, Grand clos Fortoul, domaine Jadot	58
Pernand-Vergelesses AOP, Clos de la Croix de Pierre, domaine Jadot	58
Beaune Premier Cru AOP, Bressandes, domaine Jadot	61

White Wines by the Bottle

Hautes Alpes, Cave des Hautes Vignes, domaine de la Grande Hauche	29
Côtes du Rhône, Roche des Collines, domaine Cavallé	29,50
Mâcon Villages, Grange Magnien, domaine Jadot	34
Meursault AOP, Les Chevalières, domaine Jadot	90

Rosé Wines by the Bottle

Côtes de Provence, Cuvée Magali, domaine Figuière	29,80
Côtes de Provence, Cuvée Magali, domaine Figuière (150cl)	49,80
Côtes de Provence, Cuvée Magali, domaine Figuière (600cl)	270

Andrea's Dishes

Altitude restaurant - Risoul

Starters

Salade K2, avec poulet, jambon de pays, copeaux de parmesan et croûtons	17
Planche de charcuterie	18,50
Planche mixte	18,50

Pasta Dishes

Gnocchis aux champignons et à la crème	19
Pappardelles à la carbonara	17,50
Pappardelles aux quatre fromages	20
Spaghetti à la sauce bolognaise	17
Tagliatelles à la crème de truffe	26
Macaronade à l'huile de truffe et au beaufort, cuite au four à bois	20
Lasagnes cuites au four à bois	19
Gratin de ravioles façon raclette	24
Gratin de ravioles au foie gras et à la crème de truffe	29,50

Hot Dishes

Tartiflette, accompagnée de salade	19
Boîte chaude, servie avec charcuterie, salade et pommes de terre	24,50
Entrecôte grillée de 300g, servie avec frites, pommes de terre sautées, légumes du moment	29,50
Raclette pour deux personnes minimum, servie avec charcuterie, pommes de terre et salade, prix par personne	30

Wood-Fired Omelets with Salad

Nature	14
Jambon - fromage	16,50
Légumes du jour	16,50
Tortilla	17

K2 Evenings

Altitude restaurant - Risoul

Every Tuesday Italian Night

En entrée : une pizza pour deux

En plat de résistance : Meule de parmesan flambée, garnie de pâtes

Sauce au choix : cèpes ou crème de truffe

En dessert : pana cotta aux fruits rouges ou tiramisu

Prix par personne : 50€, dont 15€ de transport

les boissons ne sont pas incluses

Tarif enfant (-10 ans) : -50%

From Wednesday to Saturday Mountain Night

En plat de résistance : raclette ou fondue royale

Les plats sont servis à volonté, accompagnés de charcuterie, de salade et de pommes de terre

Les plats sont servis pour deux personnes au minimum

Prix par personne : 50€, dont 15€ de transport

Les entrées, desserts et boissons ne sont pas inclus

Tarif enfant (-10 ans) : -50%

Réservations au +33 6 13 40 80 77

K2 Pizzas

Altitude restaurant - Risoul

Margarita	16,50
Base tomate, mozzarella, emmental, origan, olives	
Napolitaine	17
Base tomate, mozzarella, emmental, anchois, câpres, olives	
Reine	18,50
Base tomate, mozzarella, emmental, jambon cuit, champignons, olives	
Biquette	18,50
Base tomate, mozzarella, emmental, fromage de chèvre, miel	
Italienne	20
Base tomate, mozzarella, emmental, jambon cru, pesto, tomates-cerises, parmesan, olives	
Quatre fromages	18,50
Base crème, mozzarella, emmental, fromage de chèvre, roquefort, olives	
K2	19,50
Base crème, mozzarella, emmental, oignons, jambon cru, fromage à raclette	
Risouline	19,50
Base crème, mozzarella, emmental, jambon cru, chèvre, miel, amandes, pesto	
Savoyarde	20
Base crème, mozzarella, emmental, pommes de terre, reblochon, lardons, olives	

To Finish

Altitude restaurant - Risoul

Homemade Desserts

Tarte aux myrtilles	8
Tarte aux pommes	8
Moelleux au chocolat	8
Tiramisu	8
Pana cotta aux fruits rouges	8
Plateau de fromages locaux	15
Café gourmand	9
Crème brûlée	8

Homemade Crêpes

Sucre	5
Sucre citron	7
Nutella	7
Spéculoos	7
Myrtille	6

Hot Beverages

Expresso	2,50
Décaféiné	2,50
Noisette	3
Allongé	3
Double expresso	4,50
Thé / infusion	4
Café crème	4
Cappuccino	5
Chocolat chaud	4,50
Chocolat viennois	6
Citron chaud	5,50
Vin chaud	5,50
Génépi chaud	7
Green chaud à la Chartreuse	6,50
Irish coffee	11
Café génépi	6

K2 Snack

Une crêpe et une boisson chaude au choix	10
---	----