

Les soirées du K2

Restaurant d'altitude - Risoul

Tous les mardis Soirée italienne

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 au fruits rouges ou tiramisu

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

les boissons ne sont pas incluses

Tarif enfant (-10 ans) : -50%

Du mercredi au samedi Soirée montagnarde

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%

Les soirées du K2

Restaurant d'altitude - Risoul

Aperitifs

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

Bières

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
Pietre IPA (bouteille)	7,50
Desperados (bouteille)	7,50

Boissons fraîches

Sirop	3,50
Diabolo	4,50
Jus de fruit	4,50
Coca (zéro, cherry)	4,50
Sprite	4,50
Orangina	4,50
Fuze tea	4,50
Schweppes (tonic, agrumes)	4,50
Perrier	4,50
Redbull	6

Eaux minérales

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

Les soirées du K2

Restaurant d'altitude - Risoul

Desserts maison

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

Crêpes maison

Sucre	5
Sucre citron	7
Nutella	7
Spéculoos	7
Myrtille	6
Caramel	7
Crème de marrons	7

Boissons chaudes

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

Les bulles du K2

Champagne J&A Deprez, Brut de Meunier	57
Champagne Ruinart, R de Ruinart	145
Champagne Ruinart, Blanc de Blanc	250
Champagne Dom Pérignon	450

Les vins rouges du K2

Restaurant d'altitude - Risoul

Les Côtes du Rhône

Vacqueyras AOP, la Grangelière, domaine Pierre Amadiou 35

Cultivée sur le versant sud des Dentelles de Montmirail, la Grangelière se reconnaît aux arômes subtils de sous-bois et de fruits rouges, ainsi qu'à la puissance en bouche des notes poivrées et épicées. S'accorde parfaitement aux fromages de caractère.

Gigondas AOP, Romane Machotte, domaine Pierre Amadiou 37

Cultivé sur les sols calcaires du Vaucluse, ce vin se caractérise par la souplesse et la puissance de ses tanins, qui structurent des arômes de thym, de laurier et de romarin. Epicé et frais, il accompagne tout le repas.

Rasteau AOP, Les sommets de Rasteau, domaine Martin 48

Cultivé sur des vieilles vignes de cépage Grenache à faible rendement, ce vin offre, outre des arômes de fruits confits et de pruneaux, une grande complexité en bouche, grâce à ses tanins bien fondus.

Rasteau AOP, Plan de Dieu, domaine Martin 32

Doté d'une robe brillante couleur rubis, le Plan de Dieu appelle au farniente avec ses notes d'olive noire qui chatouillent les narines. Il accompagnera parfaitement viandes rouges et charcuterie.

Luberon AOP, Les Opiniâtres, Le Temps des Sages 29,50

Epicée et fumée au nez, la cuvée des Opiniâtres se présente sous une robe rouge sombre aux reflets violacés. Elle se distingue par ses tanins soyeux et sa persistance aromatique, dominée par les épices.

Les vins rouges du K2

Restaurant d'altitude - Risoul

Les Bordeaux

Graves AOP, Château Haut Selve, domaine Lesgourgues

34,50

Savant alliage de Merlot et de Cabernet-Sauvignon, cette cuvée à la robe brillante dénote par sa densité tant au nez, avec des notes fruitées et presque fumées, qu'en bouche. Il accompagnera parfaitement fromages et viandes au four.

St. Emilion Grand cru AOP, Château Carteau, domaine Bertrand

34,50

Cultivé au pied du tertre Daugay, ce St. Emilion du Château Carteau frappe d'abord par les arômes de cerise noire et de réglisse. Les tanins amples et puissants se terminent quant à eux sur des notes épicées qui se marieront à toutes les viandes.

Madiran AOP, Château Peyros, domaine Lesgourgues

32

Cultivée sur les contreforts pyrénéens dont la structure pierreuse et vallonnée exalte l'expression du cépage dominant, le Tannat, la cuvée 2019 des vieilles vignes du Château Peyros se distingue par une certaine sucrosité, qui laisse place par la suite à la fraîcheur de tanins subtilement enrobés.

Les vins rouges du K2

Restaurant d'altitude - Risoul

Les Bourgogne

Mercurey AOP, Grand clos Fortoul, domaine Jadot

56

Composé à 100% de Pinot noir, ce vin séduit avant tout par son fruité typique de la côte châlonnaise. Souple, élégant, généreux, il accompagne à merveille tous types de fromages de caractère, et en particulier une fondue savoyarde.

Pernand-Vergelesses AOP, Clos de la Croix de Pierre, domaine Jadot

58

Séduisant dès sa robe rubis profond aux reflets brillants, ce premier cru de la Croix de Pierre tient toutes ses promesses en bouche, avec des notes de fruits noirs et un équilibre porté par des tanins souples et soyeux. Idéal pour accompagner une assiette de charcuterie

Beaune Premier Cru AOP, Bressandes, domaine Jadot

61

Réputé pour sa puissance et sa complexité, ce premier cru des Côtes de Beaune offre des arômes de fruits de bois, ainsi qu'en bouche des notes de framboise, de fraise et de chêne toasté, lequel confère à l'ensemble une atmosphère fumée qui accompagnera parfaitement différentes viandes rouges

Les vins blancs du K2

Restaurant d'altitude - Risoul

Hautes Alpes, Cave des Hautes Vignes, domaine de la Grande Hauche 29

Cultivé à quelques kilomètres de Risoul, aux abords du lac de Serre-Ponçon, ce chardonnay bio se révèle assez équilibré en bouche quoique plutôt sec. Il accompagnera parfaitement des fromages de caractère comme le beaufort présent dans la fondue royale.

Côtes du Rhône, Roche des Collines, domaine Cavaillé 29,50

Composé à 70% de viognier, ce vin à la robe jaune brillante rappelle les terres du sud de la Vallée du Rhône par ses arômes d'anis et de pêche blanche. En bouche, l'alliage avec la Roussanne et le Grenache lui confère une finale rafraichissante qui en fait un excellent apéritif.

Mâcon Villages, Grange Magnien, domaine Jadot 34

Plutôt sec et croquant, ce vin bourguignon récolté aux alentours de Mâcon offre une certaine complexité en bouche avec des notes de fleurs blanches et de noisette. Il se déguste en apéritif ou en accompagnement de fromages plutôt frais.

Meursault AOP, Les Chevalières, domaine Jadot 90

Issu de vignes vieilles de plus de cinquante ans, ce Chardonnay est l'une des pépites de la maison Jadot. Fin et racé, il propose au nez des saveurs d'agrumes qui en bouche explosent en un bouquet complexe et puissant de saveurs, porté par une fins tension acidulée. La cuvée des Chevalières est avant tout un vin de dégustation.