

Alino's
MATIN, MIDI & SOIR



Les classiques du matin

BAGEL, FROMAGE À LA CRÈME

Bagel grillé, fromage à la crème.

6,50

BAGEL AU SAUMON FUMÉ

Bagel grillé, saumon fumé, fromage à la crème.

12

OMELETTE JAMBON & FROMAGE

Servie avec pommes de terre et rôties.

16

BOL SANTÉ

Yogourt, fruits frais et granola, servi avec bagel.

17

CROISSANT JAMBON & FROMAGE

Servi avec salade.

17

CASSOLETTE VINO'S VÉGÉTARIENNE

Légumes du marché, œufs, pommes de terre rôties, fromage cheddar.

17

CASSOLETTE VINO'S TROIS VIANDES

Bacon, calabrese, jambon, œufs, pommes de terre, fromage cheddar.

19

TARTINADE NORDIQUE

Saumon fumé, avocat, câpres, oignon rouge.

19

cafés

CAFÉ FILTRE — 3

ESPRESSO — 3,50

CORTADO — 4

MACCHIATO — 4

CAPPUCCINO — 5,25

CAFÉ LATTE — 5,75

CHAI LATTE — 5,75

Entrées

SALADE VERTE

Verdure fraîche, vinaigrette maison.

12

SALADE CÉSAR

Romaine, croûtons, parmesan, vinaigrette César.

14

TARTINADE VINO'S

Mini tomates, pêches, oignon rouge et basilic.

17

CARPACCIO DE BŒUF

Copeaux de parmesan, roquette, mayonnaise à l'avocat et croûtons VINO'S.

19

BURRATA

Tomates finement tranchées, basilic et réduction de balsamique.

25

PLANCHETTE DE CHARCUTERIES

Calabrese, salami de gènes, prosciutto, noix de Grenoble et olives noires.

28

HUÎTRES

PRIX DU MARCHÉ

Pizzas

PIZZA MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella, basilic.

20

PIZZA AUX LÉGUMES

Oignons, poivrons rôtis, zucchini, sauce tomate et mozzarella.

22

PIZZA PEPPERONI FROMAGE

Pepperoni, sauce tomate et mozzarella.

24

PIZZA VINO'S

Prosciutto, calabrese, pepperoni et mozzarella.

29

Plats principaux

FEUILLETÉ DE LÉGUMES RÔTIS

Aubergines, tomates, poivrons rouges et courgettes.

22

TARTARE DE BETTERAVE

Betteraves jaunes, vinaigre balsamique, pomme verte et guacamole. Servi avec salade.

24

TRUITE MÉDITERRANÉENNE

Truite, tomates, olives, poivrons et oignon rouge. Servie avec pomme de terre au four.

30

TARTARE DE SAUMON

Saumon frais, basilic, citron confit et huile d'olive. Servi avec salade.

30

TARTARE DE BISON

Bison, cornichons sucrés et mayonnaise Worcestershire. Servi avec salade.

34

CUISSE DE CANARD CONFITE

Canard confit maison, servi avec pomme de terre au four.

36

OSSO BUCO CHIMICHURRI

Ossobuco, sauce chimichurri. Servi avec pomme de terre au four.

36

BAVETTE

Beurre maître d'hôtel, échalote et persil. Servie avec pomme de terre au four.

39

*Les plats chauds sont servis avec des accompagnements
inspirés des récoltes du moment.*



Desserts

CRÈME BRÛLÉE
10

COUPE DE FRUITS & CHANTILLY
12

MOELLEUX AU CHOCOLAT
12

PLANCHETTE DE FROMAGES
Cheddar, brie et fromage bleu.
28

cocktails

AMARETTO SOUR — 14

DRY MARTINI — 14

NEGRONI — 14

OLD FASHIONED — 14

ESPRESSO MARTINI — 14

APEROL SPRITZ — 14

LIMONCELLO SPRITZ — 14

LYCHEE SPRITZ — 14

ST-GERMAIN — 14

bières

PERONI SANS ALCOOL — 8,50

PERONI LAGER, 20 OZ — 12

PERONI
NASTRO
AZZURRO