



---

## Pizzas au feu de bois

---

### NAPOLITAINE 17 €

Sauce tomate, anchois, câpres, olives, mozzarella, emmental.

### MARGARITA 16,50 €

Sauce tomate, mozzarella, emmental, origan, olives.

### REINE 18,50 €

Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon cuit, champignons, olives.

### BIQUETTE 18,50 €

Sauce tomate, mozzarella, emmental, chèvre, miel.

### 4 FROMAGES 18,50 €

Crème, chèvre, roquefort, mozzarella, emmental, olives.

### LA K2 19.50 €

Crème, oignons, jambon cru, mozzarella, emmental, fromage raclette.

### L'ITALIENNE 20 €

Sauce tomate, jambon cru, mozzarella, emmental, parmesan, pesto, olives.

### LA RISOULINE 19,50 €

Crème, jambon cru, mozzarella, emmental, chèvre, miel, amandes, pesto.

### LA SAVOYARDE 20 €

Crème, pommes de terre, mozzarella, emmental, lardons, reblochon, olives.

---

## Entrées

---

### PLANCHE DE CHARCUTERIE 18,50 €

### PLANCHE MIXTE 18.50 €

Charcuterie / fromage.

### SALADE K2 17 €

Salade, poulet, jambon de pays, copeaux de parmesan, croutons.

---

## Plats chauds

---

### Omelette au feu de bois 14 €

nature

### Omelette au feu de bois 16,50 €

Jambon fromage

### Tortilla 17 €

### Raviole de roman façon raclette 24.50 €

Salade, oignons, lardons, fromage raclette

### Raviole de roman foie gras 29,50 €

### Raviole de roman façon TARTIFLETTE 23.50 €

Servie avec salade verte oignons reblochon lardons

### BOITE CHAUDE 24,50 €

### ENTRECOTE GRILLÉE 29.50 €

Entrecôte de 300 grammes ; sauce au choix : roquefort ou poivre vert. Accompagnement : frites, légumes du moment, salade, pommes de terre sautées.

### RACLETTE K2 30 €

Minimum deux couverts, servie avec pommes de terre, charcuterie et salade (tarifs midi ; prix par personne)

---

# Pâtes du chef

---

GNOCCHI CHAMPIGNONS ET CRÈME	19 €
PAPPARDELLE CARBONARA	17.50 €
SPAGHETTI BOLOGNESE	17 €
TAGLIATELLE À LA CRÈME DE TRUFFES	26 €
MACCARONADE AU BEAUFORT AU FOUR À BOIS (Huile de truffe)	20 €
PAPPARDELLE 4 FROMAGES	20 €
LASAGNES MAISON AU FOUR À BOIS	19 €

## Les Soirées K2

**Mardi**  
Pâtes flambées  
dans la meule  
de Parmesan

**Mercredi**  
Soirée  
Fondue  
Raclette  
Tartiflette

**Jeudi**  
Soirée  
Fondue  
Raclette  
Tartiflette

**Vendredi**  
Soirée  
Fondue  
Raclette  
Tartiflette

**Samedi**  
Soirée  
Fondue  
Raclette  
Tartiflette

BAR RESTAURANT  
**K2**  
RISOU  
The place to be

**Réservation obligatoire au 06 13 40 80 77**

---

Ouvert en soirée sur réservation

---

## Desserts

---

TARTE AUX POMMES	8 €
TARTE AUX MYRTILLES	8 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8 €
TIRAMISU	8 €
PANNA COTTA FRUITS ROUGES	9 €

PLATEAU DE FROMAGES RÉGIONAUX 15 €

LE CAFÉ GOURMAND 9 €

LE MENU K2 10 €

Crêpe au choix, chocolat chaud ou vin chaud

Supplément chantilly 2 €

---

## Crêpes

---

CRÊPE AU SUCRE	5 €
CRÊPE AU NUTELLA	7 €
CRÊPE SPÉCULOS	7 €
CRÊPE AU CAMEL	7 €

---

## Boissons chaudes

---

CAFÉ	2.50 €	CHOCOLAT VIENNOIS	6 €
DÉCAFÉINÉ	2.50 €	THÉ, INFUSION	3 €
CAFÉ NOISETTE	3 €	CITRON CHAUD	5 €
ALLONGÉ	3 €	VIN CHAUD	5 €
DOUBLE CAFÉ	4.50 €	GÉNÉPI CHAUD	6 €
CAFÉ CRÈME	4 €	GREEN CHAUD	6.50 €
CAPPUCCINO	5 €	chocolat / chartreuse	
CHOCOLAT CHAUD	4.50 €	IRISH COFFEE	11 €
		CAFÉ GÉNÉPI	6 €

---

Ouvert en soirée sur réservation



---

## Softs

---

<b>SIROP</b> 25 cl.	<b>3,50 €</b>
<b>DIABOLO</b> 25 cl.	<b>4.50 €</b>
<b>COCA-COLA</b> 33 cl.	<b>4.50 €</b>
<b>COCA-COLA ZERO</b> 33 cl.	<b>4.50 €</b>
<b>SPRITE</b> 33 cl.	<b>4.50 €</b>
<b>ORANGINA</b> 25 cl.	<b>4.50 €</b>
<b>FUZETEA PÊCHE</b> 25 cl.	<b>4.50 €</b>
<b>SCHWEPES TONIC</b> 25 cl.	<b>4.50 €</b>
<b>SCHWEPES AGRUMES</b> 25 cl.	<b>4.50 €</b>
<b>PERRIER</b> 33 cl.	<b>4.50 €</b>
<b>JUS GRANITA</b> 25 cl. Pamplemousse, pomme, fraise, ACE, tomate, orange.	<b>4.50 €</b>
<b>RED BULL</b> 33 cl.	<b>6 €</b>

---

## Eau minérale

---

<b>EVIAN (1 L.)</b>	<b>8 €</b>
<b>ROCHE DES ÉCRINS (1 L.)</b>	<b>5.50 €</b>
<b>SAN PELLEGINO (1 L.)</b>	<b>8 €</b>

---

## Bières

---

<b>PRESSION JUPILER</b> 25 cl / 50 cl	<b>4 € / 7.50 €</b>
<b>MONACO PANACHÉ</b> 25 cl / 50 cl	<b>4 € / 7.50 €</b>
<b>PICON BIÈRE</b> 25 cl / 50 cl	<b>5,50 € / 9,50 €</b>
<b>PRESSION KARMELIET</b> 25 cl / 50 cl	<b>6,50 € / 11 €</b>
<b>PRESSION HOEGAARDEN</b> 25 cl / 50 cl	<b>5 € / 9 €</b>
<b>BIÈRE BOUTEILLE</b> 33 cl	<b>8 €</b>
<b>DESPERADOS</b> 33 cl, alc 5.9 %	<b>8 €</b>

---

# Apéritifs

---

<b>RICARD, PASTIS</b>	<b>5 €</b>
2 cl	
<b>MARTINI BLANC, ROUGE</b>	<b>6,50 €</b>
6 cl	
<b>KIR MAISON</b>	<b>5,50 €</b>
10 cl, cassis, framboise	
<b>APÉROL SPRITZ</b>	<b>10 €</b>
4 cl	
<b>ALCOOL</b>	<b>7 €</b>
4 cl	
<b>GÉNÉPI</b>	<b>4 € / 6 €</b>
2 cl / 4 cl	
<b>SHOOTER RHUM ARRANGÉ</b>	<b>4 €</b>
3 cl	

---

# Vins

---

<b>VERRE DE VIN IGP</b>	<b>4,50 €</b>
(rouge, rosé, blanc)	
<b>VERRE DE VIN BLANC DES HAUTES-ALPES</b>	<b>5 €</b>
<b>PICHET 25CL IGP</b>	<b>7,50 €</b>
<b>PICHET 50CL IGP</b>	<b>12,50 €</b>
<b>PICHET 75CL IGP</b>	<b>18 €</b>

---

**Vivez une expérience insolite le temps d'un dîner au coeur des montagnes !**



**mardi - pasta parmesan**  
**mercredi, jeudi, vendredi et samedi - spécialités de montagne**

**montée et descente en scooter des neiges**

**réservations au +33 6 13 40 80 77**

---

---

# Bouteilles

---

## Rouges

<b>COTE DU RHÔNE</b>			
VAQUERAS	75 CL		35 €
GIGONDAS	75 CL		36 €
GIGONDAS	150 CL		79 €
<b>LUBERON</b>			
OPINIÂTRE	75 CL		29 €
<b>BORDEAUX</b>			
GRAVES CHÂTEAU SELVE	75 CL	2019	34.50 €
SAINT ÉMILLION GRAND CRU	75 CL		48 €
MADIRAN CHÂTEAU PEYROS			
VIEILLES VIGNES	75 CL	2018	32 €
GRAVES CHÂTEAU HAUT SELVE	150 CL	2020	80 €
GRAVES CHÂTEAU HAUT SELVE	300 CL	2019	120 €
<b>BOURGOGNE</b>			
CÔTE CHALONNAISE MERCUREY			
1 ER CRU GRAND CLOS	75 CL	2021	58 €
CÔTE DE BEAUNE 1ER CRU			
PERNAND VERGELESSES CLOS			
DE LA CROIX	75 CL	2021	
CÔTES DE BEAUNE 1ER CRU			
BRESSANDES	75 CL	2016	61 €

## Rosés

<b>CÔTES DE PROVENCE</b>			
MAGALIE DOMAINE FIGUIÈRE	75 CL		29.80 €
MAGALIE DOMAINE FIGUIÈRE	150 CL		49.80 €
MAGALIE DOMAINE FIGUIÈRE	600 CL		270 €

## Blancs

<b>CÔTES DU RHÔNE BIO</b>			
ROCHE DES COLLINES	75 CL		29,50 €
<b>HAUTES ALPES</b>			
VIN BLANC BIO DES HAUTES ALPES	75 CL		29 €

## Champagne

A DEPREZ	75 CL		57 €
RUINART	75 CL		145 €
DON PÉRIGNON	75 CL		450 €