MIDI
12h — 13h45

MENU

SOIR
19h — 21h45

Le Val d'Isère

MENU GROUPE
GROUP MEAL

Entrée + plat + dessert au choix • *Sarter + dish + dessert*

33€

ENTRÉES

Entrées au choix • *Choice of starters*

Salade de lentilles et cervelas • *Lentils and cervelas salad*

Gravlax de truite • *Trout gravlax*

Terrine de campagne maison • *Homemade country-style pâté*

Salade de museau de bœuf • *Beef head meat salad*

PLATS

Plats au choix • *Choice of dishes*

Cervelas pistaché à la beaujolaise • *Cervelas with pistachio in red wine sauce*

Quenelle de Brochet, sauce homardine ≈ *cuisson 20 min* • *Browned pike quenelle in lobster sauce*

Andouillette Bobosse à la fraise de veau • *Andouillette with veal strawberry*

Gratin de ravioles au Comté Végé • *Gratinated ravioli with Comté cheese*

DESSERTS

Desserts au choix • *Choice of desserts*

Crème au caramel • *Caramel cream*

Cervelle de Canut • *Cottage cheese with herbs and shallot (lyon specialty)*

Tarte aux pralines et glace vanille • *Praline pie with vanilla ice cream*

Mousse au chocolat Valrhona • *Chocolate mousse*

Prix net, service compris

levaldisere.fr

CAVE À VIN

«Pour encore plus de choix, n'hésitez pas à nous demander notre livre de cave»

ROUGES	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
Beaujolais *AOP «Les Griottes» Domaine Chermette*	5.50€	16.00€	◊
Côtes-du-Rhône *AOP Domaine Fond Croze*	5.50€	16.00€	◊
Beaujolais			
VDF *«Pinot Noir» Xavier Bénier*			31.00€
Juliénas *AOP «Escuissin» Manoir du Carra*			31.00€
Brouilly *AOP «Pierreux» Domaine Chermette*			35.00€
Saint-Amour *AOP Domaine de la Pirolette*			35.00€
Fleurie *AOP «Les Garants» Domaine Chermette*			36.00€
Brouilly *AOP «Vieilles vignes» Jean-Claude Lapalu*			38.00€
Régnié *AOP «Grain et Granit» Charly Thévenet*			42.00€
Chénas *AOP «Chassignols» Domaine Thillardon*			43.00€
Chiroubles *AOP «Vieilles vignes» Georges Descombes*			45.00€
Fleurie *AOP «Vieilles vignes» Georges Descombes*			45.00€
Côte-de-Brouilly *AOP «La Chapelle» Château Thivin 2023*			47.00€
Morgon *AOP «Côte du Py» Jean Foillard 2023*			54.00€
Morgon *AOP Marcel Lapierre 2022*			55.00€
Moulin à Vent *AOP «La Rochelle» Domaine Chermette 2022*			59.00€
Vallée du Rhône			
Côtes-du-Rhône *AOP «Villages» Christophe Semaska*			26.00€
Côtes-du-Rhône *AOP «Petit Ours» Mathieu Barret*			34.00€
Collines Rhodaniennes *IGP Domaine Jamet*			35.00€
Collines Rhodaniennes *IGP «First Flight» Domaine Bott*			37.00€
Crôzes-Hermitage *AOP «Les Meysonniers» M.Chapoutier*			38.00€
Saint-Joseph *AOP «Les Caboles» Xavier Mourier*			39.00€
Côtes-du-Rhône *AOP «Clos Béatus Ille» Domaine Saint-Préfert*			41.00€
Saint-Joseph *AOP «Les Grands Ducs» Francois Merlin*			59.00€
Crozes-Hermitage *AOP «Clos des grives» «Domaine Combier 2023*			85.00€
Crozes-Hermitage *AOP «La Guiraude» Alain Graillot 2022*			86.00€
Côte-Rôtie *AOP «Château de Montlys» Christophe Semaska 2022*			98.00€
Côte-Rôtie *AOP Domaine Jamet 2019*			145.00€

BLANCS	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
Viognier *IGP Xavier Mourier*	5.50€	16.00€	◊
Beaujolais *AOP «Collonges» Domaine Chermette*	5.50€	16.00€	28.50€
Saint-Pourcain *AOP «Instan T» Les Terres d'Ocre*			33.00€
Beaujolais *AOP Georges Descombes*			35.00€
Mâcon-Villages *AOP «Les bouchons Lyonnais» Georges Duboeuf*			35.00€
Collines Rhodaniennes *IGP «First Flight» Domaine Bott*			38.00€
Côtes-du-Rhône *AOP Domaine Jamet*			45.00€
Saint-Véran *AOP Domaine Thibert*			54.00€
Saint-Joseph *AOP «Les Grands Ducs» Francois Merlin*			57.00€
Pouilly-Fuissé *AOP «Héritage» Domaine Thibert 2020*			65.00€
Rully 1er cru *AOP «Le Meix Cadot» Domaine Dureuil Janthial 2022*			88.00€

ROSÉS	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
Côtes-de-provence *AOP Domaine Gavoty*	5.50€	16.00€	28.50€

CHAMPAGNES	75cl Btl
Grande Réserve Brut *AOP Gosset*	80.00€
Cuvée «7 crus» *AOP Pascal Agrapart*	95.00€

Prix net, service compris

BOISSONS

Fraîches

Coca, Zéro, Badoit 33cl	4.50€
Jus de fruits artisanal *Bissardon* 25cl	5.00€
Limonade artisanale *Elixia* 33cl	5.00€
Evian, Badoit 1/2L	4.50€ / 1L 5.50€
Saint-Géron *(75cl)*	6.80€

APÉRITIFS BIÈRES DIGÉSTIFS & ALCOOLS

Bière *Blonde La Canute* 33cl	6.80€
Bière *Ambrée Georges BIO* 33cl	6.80€
Bière *Blanche Georges BIO* 33cl	6.80€

*

Pastis 51, Ricard	4.00€
Martini, Suze, Porto	5.00€
Kir, Communard	5.00€

*

Poire Williams, Mirabelle *Gauthier*	8.50€
Menthe poivrée *Jacoulot*	8.50€
Marc de Bourgogne *Jacoulot*	9.00€
Rhum *Diplomatico*	9.00€
Glenfiddich *12 ans*	9.00€
Génépi *Pères Chartreux*	9.50€
Chartreuse *Pères Chartreux*	9.80€
Liqueur d'abricot *Roulot*	11.00€
Bas Armagnac *8 ans V.Goudoulin*	11.00€
Cognac *VSOP Camus*	11.00€
Fine Verveine *Cave Marcon*	12.50€
Chartreuse VEP *Pères Chartreux*	18.00€

BOISSONS

Chaudes

Expresso	2.50€
Double expresso	3.80€
Thé & infusion	3.80€