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*

Pâté 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 2023*			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 bouchons Lyonnais » 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 2023*			86.00€
	Côte-Rôtie *AOP « Château de Montlys » Christophe Semaska 2022*			98.00€
	Côte-Rôtie *AOP Domaine Jamet 2020*			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€
	VDF *« Chardonnay » Xavier Bénier*			31.00€
	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 33cl* ..... 6.80€
Bière *Blanche Georges 33cl* ..... 6.80€

*

Pastis 51, Ricard ..... 4.00€
Martini, Suze, Porto ..... 5.00€
Kir, Communard ..... 5.50€

*

Poire Williams, Mirabelle *« Massenez »* ... 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€