

*À partager
ou pas*

- TAPAS -

12H À 14H30 & 18H30 À 22H00

SAINT-JACQUES SNACKÉES - 16 / 32
Fondue de poireaux, Émulsion chèvre, Noisettes

MAGRET DE CANARD RÔTI - 15 / 30
Champignons sautés, Jus corsé à la clémentine

TSUKUNE DE VOLAILLE - 15 / 30
Piment d'espelette, Glacage miel soja caramélisé, Copeaux d'Ossau Iraty, Chips de riz et sorbet piquillos

CREVETTES EXPLOSIVES - 15 / 30
Sauce spicy soja citron vert et salade de chou croquant

CHOU-FLEUR BBQ - 14 / 28
Crème fumée, Jus épicé et chataignes

POIREAUX GRILLÉS - 14 / 28
Crème de parmesan, Noisettes torréfiées

CAROTTES NOUVELLES GLACÉES - 14 / 28
Gingembre, Purée d'agrumes et tuile sarrasin

*Version tapas ou petite faim - X€
Version plat - X€ avec accompagnement au choix*

- NOS BELLES VIANDES -

12H À 14H30 & 18H30 À 22H00

CÔTE DE BŒUF* - Selon la sélection du moment, Sauce vin rouge - *

L'ÉPAULE D'AGNEAU* - Sauce tajine au citron - 70

CORDON DE LA MAISON* - Siphon reblochon jus sauge - 60

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES MAISON - 8 / CRISPY RICE - 10 / PURÉE FUMÉE - 10

LÉGUMES DE SAISON - 11 / SALADE VERTE - 7 / ALIGOT - 13

* Servis avec l'accompagnement de votre choix (+3€ Aligot)



PRIX EN EUROS - TVA ET SERVICE INCLU

- LES DESSERTS -

12H À 14H30 & 18H30 À 22H00

*Faits
maison*

MILLE-FEUILLE DU VI - 11
Pâte feuilletée caramélisée, Crème diplomate vanille de madagascar, Praliné pécan

PAVLOVA DES KITEURS - 11
Meringue, Siphon coco, Compotée de mangue passion, Cubes de kiwi

CHOCO CARAMEL BOMB - 12
Biscuit cuillère chocolat, Cœur caramel, Feuille chocolat au lait, Gel cacao

L'INSPIRATION DE CAMILLE - 13

- EASY FOOD -

12H À 22H00

*Disponible
toute
la journée*

FROMAGES & CHARCUTERIES DE LA FERME - 25

SALADE D'ENDIVES - 23
Endives, Sucrine, Bleu de savoie, Poires, Noix de Pécan, Vinaigrette balsamique

BOWL D'HIVER - 24
Betterave, Patate douce, Chèvre cendrée, Boulgour, Poids gourmands, Vinaigrette orange café

HOT DIOT ! - 25
Pain brioché maison, Diot, Oignons caramélisés, Moutarde douce, Ketchup maison, Échalotes frites / Frites & salade

LE BURGER DE QUENTIN - 27
Burger de bœuf au Saint Marcellin, Cheddar, Oignons confits, Roquette / Frites & salade

LINGUINE AUX GAMBAS - 28
Gambas snackées, Linguines, Bisque, Ail, Persil, Gingembre

GNOCCHI DE CHEZ NOUS ! - 26
Gnocchis gratinés, Tomme de savoie, Oignons, Lardons, Crème

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE - 16
Beaufort, Tartine grillée de pain de campagne beurrée

PETIT RIDER - 12
Nuggets ou Poisson pané ou Steak haché

GLACES ARTISANALES MAISON ! - 4
Vanille, Chocolat, Café, Myrtille, Poire, Fruit de la passion

CRÊPE CONFITURE - 7 / CRÊPE SUC' - CITRON - 6
CRÊPE NOCCIOLATA - 7 / CRÊPE CARAMEL - 7 / CRÊPE CRÈME DE MARRON - 7
CRÊPE KINDER BUENO - 10

*Une pause
sucrée*



PRIX EN EUROS - TVA ET SERVICE INCLU



LE VAL D'ISÈRE CAFÉ EST UN LIEU DE VIE ACCUEILLANT, OUVERT EN CONTINU DU DÉJEUNER AU DÎNER, OÙ SE RETROUVENT AUSSI BIEN LES HABITUÉS QUE LES VISITEURS DE PASSAGE, DANS UNE AMBIANCE CHALEUREUSE ET DÉCONTRACTÉE.

NOTRE CHEF QUENTIN ET SON ÉQUIPE PROPOSENT UNE CUISINE CRÉATIVE ET RÉCONFORTANTE. TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS AUPRÈS DE PRODUCTEURS LOCAUX.

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM
@HOTELLEVALDISERE

