

LES INCONTOURNABLES

PLANCHES DE FROMAGES ET CHARCUTERIES 21	
de la ferme de l'Adroit	
LE BURGER 26	
Steak du boucher, Spicy coleslaw, Sauce cheddar, Bacon et ses frites maison	
LES PÂTES 24	
Conchiglioni, Crème de pistache, Stracciatella, Mortadelle	
LE BOWL 25	
Riz sushi, Thon aux épices, Pastèque, Concombre, Sauce curry mango	

NOS VIANDES *à partager*

CÔTE DE BOEUF - Jus corsé 95*	
ÉPAULE DE COCHON DE LAIT - Sauce caramel barbecue 75*	
CARRÉ D'AGNEAU - Crème d'ail, Jus d'agneau 65*	

*SERVIS AVEC ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHOIX

Les accompagnements

Frites CAJUN - Sauce Chipotle 9	
CRISPY RICE - Sauce Asiatique 11	
BELLE SALADE VERTE 7	

LES DESSERTS

GLACES ARTISANALES MAISON 4 / BOULE	
(Vanille - Chocolat - Framboise - Abricot - Citron)	
LE CITRON FUSION 10	
Crème brûlée citron, Zeste de citron, Crème citron, Éclats de meringue	
GARDE LA PÊCHE 10	
Pêche confite, Crumble citron vert, Gel pêche, Chantilly	
LE BEAU FRAISIER 10	
Biscuit génoise, Crème diplomate vanille, Fraises fraîches	
MOUSSE SNICKERS 10	
Mousse au chocolat, Crumble choc, Caramel, Cacahuètes	

*Tous nos desserts sont faits maison.*PRIX EN EUROS - TVA ET SERVICE INCLUS
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

LES BIERES PRESSIONS & BOUTEILLES

	DEMI / PINT
MONT-BLANC - CRISTAL	5 / 10
MONT BLANC - BLANCHE	5 / 10
AIGUILLE ROUSE - BRASSERIE DU FORNET	5 / 10
LA GALISE - BRASSERIE DU FORNET	5 / 10
BIÈRE DU MOMENT	-
MONT-BLANC MYRTILLE 33 cl	7

NOS ALCOOLS *Supérieurs*

WHISKY 4810 MONT BLANC	11
WHISKY 10 ANS - ABERLOUR	12
WHISKY JAPONAIS	13
Kirin Fuji Sanroku	
RHUM - DON PAPA	13
RHUM - ZACAPA XO	15
COGNAC - HENNESSY	12
ALPINE VODKA MINT AND LIME	14
Après 92	
GIN DRY ALPINE - Après 92	14
GIN SPICED ORANGE - Après 92	14
GIN MONT BLANC 4810	14

DIGESTIFS

GÉNÉPI DOLIN	8
GÉNÉPI DES DUCS « Elix'cimes »	14
LIMENCELLO MAISON	9
VERVEINE MAISON	9
CHARTREUSE JAUNE OU VERTE	14
LA POIRE DOLIN	10
ABRICOTINE	10

LES SOFTS

LES SODAS	5
Coca - Coca Zero - Orangina	
CHARI TEA - GreenTea	6
LEMONAID - Ginger ou Citron Vert	6
JUS DE FRUIT	5
Orange - Pomme - Tomate - Abricot - Ananas	
ORANGE PRÉSSÉE	7
KOMBUCH'ALPES - Kombucha	7

EAUX

BONNEVAL ROCHE CLAIRE 75CL	6.50
BONNEVAL GAZEUSE 75CL	6.50
PERRIER	3.50

BOISSONS CHAUDES

LES CLASSIQUES	2.50
CAFÉ AU LAIT / CAPPUCCINO	5
DOUBLE EXPRESSO	4
CHAI LATTE	7
MATCHA LATTE	7
CHOCOLAT DE GRAND-MÈRE	6
	SUP CHANTILLY +1
SÉLECTION THÉS / INFUSIONS	5
GROG	10
IRISH COFFEE	12

EN VERSION HOT OU ICED
LAIT D'AMANDE OU LAIT D'AVOINEPRIX EN EUROS - TVA ET SERVICE INCLUS
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

Cocktails Club

LES SIGNATURES DE CHARLOTTE

LE PIC D'ORHY - 16

Mezcal - Pamplemousse - Sirop de canne - Citron vert - Piment d'espelette
Vermouth Rouge

LE MONT GRANIER - 17

Chartreuse verte - Citron vert - Concombre - Menthe - Tonic

LE DOUX BASILIC - 15

Gin - Purée de framboise - Citron vert - Basilic - Eau Gazeuse

LE ROMARIQUE - 16

Gin - Verveine citronnelle - Pêche de Vigne - Romarin - Eau gazeuse

LE CHAMBÉRIEN - 16

Gin - Campari - Vermouth Rouge - Citron vert - Zeste d'orange - Grenadine

LE VENTOUX - 17

Génépi Artisanal - Citron vert - Sirop de miel - Thym - Framboise

LE MYA - 16

Rhum brun - Purée de myrtille - Citron vert - Sirop de miel - Menthe - Jus de pomme

LE GRAND PARADIS - 16

Vodka - Limoncello artisanal - Aquafaba - Gousse de vanille - Citron jaune

MOJITO / SPRITZ / MOSCOW / LONDON MULE / EXPRESSO MARTINI - 15

MOCKTAILS

LE MONT ROSE - 12

Purée de framboise - Citron vert - Basilic - Sirop de canne - Eau Gazeuse

L'AIGUILLE DU JARDIN - 12

Purée de pêche - Citron vert - Menthe - Jus de pomme

Hôtel le Val d'Isère



LE VAL D'ISÈRE - RESTAURANT
MENU ÉTÉ 2026