

# JASPER



## > À PARTAGER *To share*

### 🌿 GARLIC BREAD > 10,50

Pain grillé garni de beurre d'ail / *Toasted bread with garlic butter*

### PLANCHE CROUSTILLANTE > 27,00

Tenders de poulet, sticks de mozzarella panés, nems de volaille (feuilles de menthe, sauce sweet chili), onion rings, servis avec sauce tartare / *Chicken tenders, breaded mozzarella sticks, poultry nems (mint leaves, sweet chili sauce), onion rings, served with tartar sauce*

## > ENTRÉES *Starters*

### 🌿 SOUPE À L'OIGNON >

18,50

Bouillon de volaille, oignons, servi avec une tartine de pain de campagne gratinée au Beaufort / *Onion soup : chicken broth, onions, croutons, served with toasted country bread with melted Beaufort cheese*

### 🌿 SALADE MONTAGNARDE >

21,00

Salade verte, copeaux de Beaufort, œuf parfait, croûtons, lard paysan de Savoie grillé, tomates cerises, noix / *Green salad, shavings of Beaufort cheese, poached egg, cherry tomatoes, grilled local bacon, croutons, walnuts*

### CHICKEN CAESAR SALAD >

21,00

Salade romaine, tomates cerises, aiguillettes de poulet panées, focaccia au romarin, parmigiano reggiano, sauce Caesar / *Salad, cherry tomatoes, rosemary focaccia, breaded chicken aiguillettes, parmigiano reggiano, Caesar sauce*

## > PIZZAS

Toutes nos pizzas peuvent être réalisées avec une base de crème / *All our pizzas can be served with cream*

### 🌿 MARGARITA >

20,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte*

### REINE >

21,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, mushrooms*

### DIAVOLA >

22,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, coppa / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, spianata, coppa*

### 🌿 4 FORMAGGI >

22,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, gorgonzola, Beaufort / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, goat's cheese, gorgonzola, Beaufort cheese*

### 🌿 SAVOYARDE >

22,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pommes de terre, Reblochon, oignons, lardons / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, potatoes, Reblochon, onions, bacon*

### BBQ >

22,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons, viande hachée, sauce barbecue / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, onions, minced meat, bbq sauce*

### BUFALA >

24,00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, après cuisson : mozzarella di bufala, jambon cru de Savoie, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, after cooking : mozzarella di bufala, local cured ham, arugula, cherry tomatoes, parmesan shavings*

## > PLATS *Dishes*

### ENTRECÔTE GRILLÉE XXL (300g) >

36,00

Servie avec sauce poivre & frites / *Grilled rib steak 300gr served with pepper sauce and chips*

### RIGATONI À LA BOLOGNAISE >

24,00

*Rigatoni pasta with bolognese sauce*

### RIGATONI À LA CARBONARA >

24,00

*Rigatoni pasta with carbonara sauce*

### 🌿 CROQUE-MONSIEUR SAVOYARD >

25,50

Au Beaufort & jambon cru de Savoie, frites & salade verte / *Savoy croque-monsieur with Beaufort cheese & Savoy ham, served with chips & green salad*

### 🌿 MOUNTAIN CHEESEBURGER >

27,00

Bun's, steak haché frais 150 gr, lard paysan de Savoie, oignons caramélisés, fromage raclette fondu, salade romaine, sauce moutarde à l'ancienne, frites / *Buns, beef burger 150gr, local bacon, caramelized onions, melted raclette cheese, roman salad, wholegrain mustard sauce, served with chips*

### CHICKEN BURGER >

27,00

Bun's, aiguillettes de poulet panées, oignons caramélisés, cheddar, lard paysan de Savoie grillé, salade romaine, sauce tartare, frites / *Buns, breaded chicken aiguillettes, caramelized onions, cheddar cheese, grilled local bacon, roman salad, tartar sauce, served with chips*

### 🌿 TARTIFLETTE AU REBLOCHON

#### DE SAVOIE AU LAIT CRU >

27,00

servie avec jambon cru de Savoie et salade verte / *Baked potatoes, diced bacon, onions, melted & browned Reblochon, served with Savoy raw ham & green salad*

## > LES DESSERTS & GLACES

*Desserts & ice cream cup*

### 🌿 TARTE CRUMBLE AUX MYRTILLES >

11,00

*Blueberry crumble pie*

### MOELLEUX AU CHOCOLAT CŒUR NUTELLA >

11,00

Servi avec une boule de glace chocolat blanc / *Smooth cake with nutella heart served with white chocolate ice cream*

### TARTE AUX POMMES >

11,00

Servi avec une boule de glace vanille / *Apple pie served with vanilla ice cream*

### COUPE DAME BLANCHE >

10,00

Glace vanille, chocolat chaud, crème en neige / *Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream*

### COUPE BUENO >

10,00

Glace Nutty, glace vanille, Kinder Bueno, sauce Nutella et crème en neige / *Nutty ice cream, vanilla ice cream, Kinder Bueno, Nutella sauce and whipped cream*

🌿 Plat végétarien  
*Vegetarian recipe*

🌿 Spécialités régionales  
*Local recipe*





# BAR & VINS



## > APÉRITIFS

Pastis, Ricard 2 cl	3,80
Double Pastis, Double Ricard 4 cl	6,00
Kir 10 cl	6,00
Kir Impérial 10 cl	7,50
Cassis, pêche, mûre, myrtille	
Blackcurrant, peach, blackberry, blueberry	
Coupe de Prosecco 10 cl	7,50

## > BIÈRES

### BIÈRES PRESSION

1664	25 cl	50 cl	4,90	9,50
Grimbergen blonde			5,50	10,50
Panaché, Monaco			4,90	9,50

### BIÈRES BOUTEILLES

1664 Blanc 33cl	6,50
Corona 35,5cl	8,00
Desperados 33cl	8,00
Chouffe 33cl	8,50
Anosteké - Brasserie du Pays Flamand 33cl	8,50
Brooklyn Spécial Effect 0,4° 33cl	6,00

## > SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fuze Tea	25 cl	30 cl	50 cl	4,90	8,90
Fanta, Orangina, Schweppes				4,90	8,90
Sirop à l'eau Teisseire				3,60	
Jus de fruits & produits assimilés				4,90	
Orange, pomme, ananas / Orange, apple, pineapple					

## > EAUX MINÉRALES

Perrier	33cl	50cl	100cl	4,50
Vittel				5,00
San Pellegrino				5,00
Bonneval Local water				8,50
Plate ou Pétillante / Still or sparkling				

## > VINS AU VERRE

Glass of wine

### VINS BLANCS White wines

Chardonnay de Savoie, «Alpine» Vieilles Vignes, J.Cavaillé AOC	14 cl	7,50
Apremont, «Alpine» Vieilles Vignes, Jean Cavaillé, AOC		7,50
Côtes-du-Rhône, Belleruche, M. Chapoutier, AOP		7,50

### VINS ROUGES Red wines

Pinot Noir de Savoie « Cep Noir » Jean Cavaillé, AOC	14 cl	7,50
Côtes-du-Rhône, Belleruche, M. Chapoutier, AOP		7,50
Pic St-Loup, Seigneur de Lauret, AOC		8,00

### VIN ROSÉ Rosé wine

Octopus, IGP Méditerranée	14 cl	7,00
---------------------------	-------	------

## > SPRITZ

Aperol Spritz 16 cl	12,00
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	
Aperol, prosecco, sparkling water, orange slice	
Hugo Spritz 16 cl	12,00
Saint-Germain, Prosecco, citron vert, menthe, eau gazeuse	
Saint-Germain, Prosecco, lime, mint, sparkling water	
Limoncello Spritz 15cl	12,00
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron	
Limoncello, Prosecco, sparkling water & a slice of lemon	
Italicus Spritz 16cl	13,00
Italicus, prosecco, eau gazeuse / Italicus, prosecco, sparkling water	
Sarti Spritz 16cl	13,00
Sarti Rosa, prosecco, eau gazeuse / Sarti, prosecco, sparkling water	
Campari Spritz 16 cl	12,00
Campari, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	
Campari, prosecco, sparkling water, a slice of orange	

## > LA CAVE WINES

### > SAVOIE AOC

<b>DOMAINE JEAN PERRIER &amp; FILS</b>	50cl	75cl
<b>VINS BLANCS White wines</b>		
Apremont		19,50
Apremont, Fleur de Jacquère		32,00
Chardonnay, Fleur de Chardonnay		34,00
Roussette de Savoie, Fleur d'Altesse		38,00

### VINS ROUGES Red wines

Gamay	19,00
Gamay, Fleur de Gamay, Haute sélection	31,00
Pinot noir, Vieilles Vignes, « Cep noir », Jean Cavaillé	32,00
Mondeuse Arbin, Graine de Terroir	41,00

## > VALLÉE DU RHÔNE

### MAISON M. CHAPOUTIER

<b>VINS BLANCS White wine</b>	
Côtes-du-Rhône, Belleruche, AOP, Grenache blanc, Viognier	29,00
<b>VINS ROUGES Red wines</b>	
Côtes-du-Rhône, Belleruche, AOP	29,00
Crozes-Hermitage, Petite Ruche, AOP	41,00
Saint-Joseph, Deschamps, AOP	49,00

## > COTEAUX DU LANGUEDOC AOC

<b>VIN ROUGE Red wine</b>	
Pic Saint loup, Seigneur de Lauret, AOC	36,00

## > CÔTES DE PROVENCE IGP

<b>VINS ROSÉS Rosé wines</b>	
Octopus IGP Méditerranée	28,00
Studio by Miraval, IGP Méditerranée	33,00

## > LES BULLES

PROSECCO Riccadonna	75cl	35,00
CHAMPAGNE Brut Remy Massin & Fils		73,00



RESTAURANT | BAR | VAL THORENS

# JASPER

