

RESTAURANT | BAR | VAL THORENS

JASPER



JASPER

> 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



	25 cl	50 cl
1664	4,90	9,50
Grimbergen blonde	5,50	10,50
Brooklyn Defender IPA	5,70	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	8,00
Magners Cider 33cl	8,50
Anosteké – Brasserie du Pays Flamand 33cl	8,50
Brooklyn Blonde Hoppy 0,4° 33cl	6,00
La Verte, Brasserie du Mont Blanc 33cl	8,00
Bière au Gènepi	

> SODAS

	25 cl	30 cl	50 cl
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	4,90	8,90	
Sprite, Fuze Tea, Fanta	4,90	8,90	
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

	33cl	50cl	100cl
Perrier	4,50		
Vittel	5,00	7,90	
San Pellegrino	5,00	7,90	



Bonneval Local water	8,50
Plate ou Pétillante / Still or sparkling	

> 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 16cl	12,00
Limoncello, prosecco, eau gazeuse, tranche de citron	
Limoncello, Prosecco, sparkling water & a slice of lemon	

Italicus Spritz 16cl	13,00
Liqueur de bergamote, prosecco, eau gazeuse	
Bergamot liqueur, prosecco, sparkling water	

Sarti Spritz 16cl	13,00
Sarti Rosa : Apéritif à base d'orange sanguine	
sicilienne, de pamplemousse et de fruits tropicaux,	
prosecco, eau gazeuse / Sarti Rosa : aperitif made	
with Sicilian blood orange, grapefruit and tropical fruits,	
prosecco, sparkling water	

Campari Spritz 16 cl	12,00
Campari, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	
Campari, prosecco, sparkling water, a slice of orange	

> VINS AU VERRE

Glass of wine

VINS BLANCS White wines	14 cl
Sauvignon, Claudie Peguet, VDF	7,00
Chardonnay de Savoie, «Alpine»	
Vieilles Vignes, Jean Cavaillé AOC	7,50
Apremont, «Alpine» Vieilles Vignes,	
Jean Cavaillé, AOC	7,50
Côtes-du-Rhône, Belleruche,	
M. Chapoutier, AOP	7,50
Grenache blanc, Viognier	

VINS ROUGES Red wines	14 cl
Syrah, Claudie Peguet, VDF	7,00
Pinot Noir de Savoie «Cep Noir»	
Jean Cavaillé, AOC	7,50
Côtes-du-Rhône, Belleruche,	
M. Chapoutier AOP	7,50
Bordeaux, Grand Bateau	
Château Beychevelle, AOC	8,00
Pic St-Loup, Seigneur de Lauret, AOC	8,00

VIN ROSÉ Rosé wine	14 cl
Octopus, IGP Méditerranée	7,00
Studio by Miraval, IGP Méditerranée	8,00



> MOCKTAILS

Virgin Spritz 16 cl	8,00
Crodino, une tranche d'orange <i>Crodino, a slice of orange</i>	
Virgin Mojito 12 cl	9,00
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier <i>Fresh mint, lime, cane sugar, Perrier</i>	
Sweet Kiss 12 cl	8,50
Jus d'ananas, jus d'orange, citron, sirop de grenadine <i>Pineapple juice, orange juice, lemon, grenadine syrup</i>	
Virgin Piña Colada 12 cl	9,00
Lait de coco, jus d'ananas <i>Coconut & pineapple juice</i>	

> ALCOOLS

CLASSIQUES 4 cl	
Gin Seagram's	8,00
Havana Club 3 ans	8,00
Havana Club Brun	8,00
Vodka Wyborowa	8,00
Ballantine's Finest	8,00
Tequila	8,00
PREMIUMS 4 cl	
Jack Daniel's	11,00
Whisky Aberlour 10 ans d'âge	12,00
Whisky Chivas 12 ans	12,00
Rhum Don Papa	11,00
Gin Hendrick's	12,00
Supplément	1,00
Soda ou jus <i>Extra soda or juice</i>	

> LES BULLES

PROSECCO	10cl	75cl
Riccadonna	7,50	35,00
CHAMPAGNE		
Brut Remy Massin & Fils		73,00

> COCKTAILS

Mojito 15 cl	12,00
Rhum Havana 3 ans, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse / <i>Rum Havana 3 years, lime, fresh mint, sugar cane, sparkling water</i>	
Mojito des Alpes 15 cl	12,00
Chartreuse verte ou génépi, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse / <i>Chartreuse verte or genepi, lime, fresh mint, sugar cane, sparkling water</i>	
Moscow Mule 15 cl	12,00
Vodka, ginger beer, jus de citron vert <i>Vodka, ginger beer, lime juice</i>	
Sex On The Slope 14 cl	12,00
Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberries / <i>Vodka, peach cream, pineapple juice, cranberries juice</i>	
Basil Smach 12 cl	12,00
Gin, citron, sirop de sucre, basilic <i>Gin, lemon, sugar cane, basil</i>	
Porn Star Martini 12 cl	12,00
Vodka, purée de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, servi avec un shooter de Prosecco / <i>Vodka, passion purée, lime juice, vanilla syrup served with a Prosecco shooter</i>	
Grizzly rouge 15cl	12,00
Gin, St Germain, citron vert, purée de framboise, Prosecco, eau gazeuse / <i>Gin, St Germain, lime juice, raspberry purée, Prosecco, sparkling water</i>	
Piña Colada 15 cl	12,00
Rhum, lait de coco, jus d'ananas <i>Rum, coconut & pineapple juice</i>	
Mai Tai 15 cl	12,00
Rhum blanc, rhum ambré, sucre de canne, triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat <i>White rum, amber rum, triple sec, cane sugar, lime juice, orgeat syrup</i>	
Lemon Tree 15 cl	11,00
Vodka, limoncello, citron vert & jaune, jus d'ananas <i>Vodka, limoncello, lime & lemon, pineapple juice</i>	
Expresso Martini 15 cl	11,00
Vodka, Kahlúa, café expresso <i>Vodka, Kahlúa, espresso</i>	



> À PARTAGER To share

GARLIC BREAD >

9,50

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

PLANCHE CROUSTILLANTE >

26,00

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 >

18,00

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*

VITELLO TONNATO >

19,50

Veau fondant, sauce tonnata onctueuse,
parmesan et câpres pour relever le tout
*Tender veal with smooth tonnata sauce,
parmesan and capers to enhance the flavour*

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*

SALADE BERGÈRE >

21,00

Salade, tomates cerises, toast de crottin de chèvre chaud,
pointes d'asperges vertes rôties, oignons frits
*Salad, cherry tomatoes, warm goat's cheese on toast,
roasted asparagus tips, fried onions*

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*

> PLATS Dishes

RIGATONI À LA BOLOGNAISE OU CARBONARA > **23,00**
Rigatoni pasta with bolognese or carbonara sauce

 **MOUNTAIN CHEESEBURGER >** **26,00**
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 > **26,00**
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*

RIBS DE PORC, SAUCE BARBECUE > **28,00**
Pommes de terre campagnardes
Pork ribs with barbecue sauce served with rustic potatoes

ENTRECÔTE GRILLÉE XXL (300g) > **38,00**
Servie avec sauce poivre & frites
Grilled rib steak 300gr served with pepper sauce and chips

MAGRET DE CANARD > **32,00**
Riz sauté aux légumes, sauce thaï
Duck breast, stir-fried rice served with vegetables & Thai sauce

WOK DE POULET > **27,00**
Nouilles de riz, poulet crispy, poivrons, soja, courgettes, carottes, chou chinois
Rice noodles, crispy chicken, peppers, soybeans, zucchini, carrots, Chinese cabbage

 **WOK AUX FALAFELS & LÉGUMES >** **26,00**
Nouilles de riz, falafels, poivrons, soja, courgettes, carottes, chou chinois
Rice noodles, falafels, peppers, soybeans, zucchini, carrots, Chinese cabbage

> SPÉCIALITES MONTAGNARDES

Mountain Specialities

Minimum 2 personnes sauf Tartiflette & Boîte chaude
Minimum 2 persons, except for Tartiflette & Boîte chaude

> AU FROMAGE *Cheese*

🌲 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*

🌲 BOÎTE CHAUDE DES ALPES > 27,00

servie avec charcuterie, salade et pommes de terre
Melted local cheese with cold meats platter, green salad & potatoes

🌲 RACLETTE DE SAVOIE IGP > 33,00

Servie avec sa sélection de charcuteries (jambon cru de Savoie, jambon blanc supérieur, coppa, rosette de Savoie, bresaola), pommes de terre grenaille parfumées au laurier & salade verte
Raclette from Savoie IGP served with a selection of cold meats
(Savoy cured ham, premium cooked ham, coppa, Savoy rosette, bresaola), potatoes flavoured with bay leaves & green salad*



🌿🌲 FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE AUX 3 FROMAGES > 28,00

Margériaz des Bauges et/ou Meule Beaumont, Beaufort, Abondance AOP de la Fromagerie de la Cochette, servie avec salade verte
Traditional Savoyard fondue with 3 cheeses: Margériaz des Bauges and/or Meule Beaumont, Beaufort, Abondance AOP from La Fromagerie de la Cochette, served with green salad

> À LA VIANDE *Meat*

🌲 PIERRADE DE BOEUF > 32,00

Tranches de bœuf simmental à griller, accompagnées de frites, 3 sauces : tartare, poivre, aïoli
Slices of simmental beef ready to grill on a hot stone served with french fries & 3 sauces: tartare, pepper and aïoli

🌲 PIERRADE ROYALE > 36,00

Tranches de bœuf simmental, poitrine fumée, magret de canard et poulet à griller, accompagnées de frites, 3 sauces : tartare, poivre, aïoli
Slices of simmental beef, smoked pork belly, duck breast fillet & chicken ready to grill on a hot stone, served with french fries & 3 sauces: tartare, pepper and aïoli

> PIZZAS

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

 **MARGARITA >** **20,00**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte
Tomato sauce, mozzarella fior di latte

REINE > **21,00**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, superior white ham, mushrooms

 **4 FORMAGGI >** **21,50**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, gorgonzola, parmigiano reggiano
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, goat's cheese, gorgonzola, parmigiano reggiano

 **SAVOYARDE >** **21,50**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pommes de terre, Reblochon, oignons, lardons / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, potatoes, Reblochon, onions, bacon*

HAWAÏENNE > **21,50**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, ananas
Tomato sauce, ham, pineapple, mozzarella fior di latte

DIAVOLA > **22,00**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, coppa
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, spianata, coppa

BBQ > **22,00**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons, viande hachée, sauce barbecue
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, onions, minced meat, bbq sauce

CALZONE > Pizza chausson / *Cooked in a half-moon shape* **22,00**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons, œuf
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, superior white ham, mushrooms, egg

SALMON > **23,00**
Crème d'aneth citronnée, saumon, courgette, câpres, après cuisson :
roquette et pétales de parmesan / *Lemon dill cream, salmon, zucchini, capers, after cooking : arugula and parmesan petals*

BURRATA > **23,00**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, après cuisson : burrata,
jambon cru de Savoie, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, after cooking : burrata, local cured ham, arugula, cherry tomatoes, parmesan shavings

 **TARTUFO >** **24,00**
Crème de tartufo, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, après cuisson :
burrata, carpaccio de truffe d'été, roquette / *Cream of tartufo cheese, mozzarella fior di latte, button mushrooms, after cooking : summer truffle carpaccio, arugula*

> BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

Café expresso	2,90
Café US	3,50
Double café expresso	4,90
Grand Crème	4,90
Café Macchiato	3,50
Cappuccino	5,30
Thé ou infusion	4,20

Chai latte 30 cl	6,90
Matcha latte 30 cl	8,90

Chocolat chaud	6,00
Choco chaud Viennois	7,00
Maxi Choco chaud 30 cl	8,70
Maxi Choco Viennois 30 cl	8,90

Vin chaud 12 cl	5,90
Mulled wine	
Maxi Vin chaud 30 cl	8,90
Maxi mulled wine	

> KF SPÉCIAUX

Special coffees

Irish Coffee	9,90
Whisky 2 cl, sucre de canne, café, crème / Whisky 2cl, brown sugar, coffee, cream	

Mountain Coffee	9,90
Génépi 2 cl, sucre de canne, café, crème / Genepi 2cl, brown sugar, coffee, cream	

French Coffee	9,90
Cognac 2 cl, sucre de canne, café, crème / Cognac 2cl, brown sugar, coffee, cream	

> DIGESTIFS

4cl

Limoncello	7,50
Génépi	8,00
Cognac VSOP	8,00
Baileys	8,00
Get 27	8,00
Amaretto disaronno	8,00
Eau de vie de poire	8,00
Jägermeister	8,00
Chartreuse verte	9,50
Chartreuse MOF	12,00

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

> LA CAVE WINES

> SAVOIE AOC

50cl

75cl

DOMAINE JEAN PERRIER & FILS

VINS BLANCS White wines

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 AOP

VIN BLANC White wine

Côtes-du-Rhône, Belleruche, Grenache blanc, Viognier	29,00
--	-------

VINS ROUGES Red wines

Côtes-du-Rhône, Belleruche	29,00
Ventoux, B de Bacchus, Chateau de Bacchus, Bio	38,00
Crozes-Hermitage, Petite Ruche	41,00
Saint-Joseph, Deschants	49,00

> BOURGOGNE AOC

VIN BLANC White wine

Chablis, Domaine de Charmoy AOP	45,00
---------------------------------	-------

VIN ROUGE Red wine

Pinot Noir, Vieilles Vignes, Vignerons de Buxy	43,00
--	-------

> BORDEAUX AOC

VINS ROUGES Red wines

Bordeaux, Grand Bateau, Château Beychevelle	34,00
Graves, N.1 Maison Dourthe	37,00

> COTEAUX DU LANGUEDOC AOC

VIN ROUGE Red wine

Pic Saint loup, Seigneur de Lauret	36,00
------------------------------------	-------

> PROVENCE IGP

VINS ROSÉS Rosé wines

Octopus, IGP Méditerranée	28,00
Studio by Miraval, IGP Méditerranée	33,00

> VINS DE FRANCE VDF

VIN BLANC White wine

Sauvignon, Claudie Peguet	27,00
---------------------------	-------

VINS ROUGES Red wines

Syrah, Claudie Peguet	27,00
-----------------------	-------