RESTAURANT | BAR | VAL THORENS

JASPER

À PARTAGER To share

GARLIC BREAD À L'AIL DES OURS > 10,50
Pain toasté, beurre à l'ail des ours & fleur de sel
Toasted bread, wild garlic butter & fleur de sel

PLANCHETTE DE CHARCUTERIES DE SAVOIE > 13,00
Jambon cru & saucisson
Savoy cured ham & dry-cured sausage

ENTRÉES Starters

SOUPE À L'OIGNON 19
Oignons doucement confits, bouillon parfumé & tartine de beaufort gratinée
Slow-cooked caramelised onions, aromatic broth & toasted bread topped with melted Beaufort cheese

SALADE DE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD 21,5
Crottin de chèvre croustillant en feuille de brick, mélange de salade, tomate cerise, jambon sec de Savoie, pignons de pin & vinaigrette au miel
Crispy goat's cheese wrapped in filo pastry, mixed salad leaves, cherry tomatoes, Savoy cured ham, pine nuts & honey vinaigrette

CHICKEN CAESAR SALAD 22,5
Poulet crispy, romaine croquante, tomate cerise, croûton de pain de campagne, copeaux de pecorino & sauce parmesane
Crispy chicken, crunchy romaine lettuce, cherry tomatoes, country bread croutons, Pecorino shavings & creamy Parmesan dressing

PÂTES FRAÎCHES MAISON
Our homemade fresh pasta

AL RAGÙ 24
Ragoût de bœuf & de porc mijoté, sauce tomate di San Marzano & pecorino
Slow-cooked beef & pork ragù, San Marzano tomato sauce & Pecorino

TARTUFO MONTAGNARDE 25
Crème de beaufort aromatisée au tartufo, œuf parfait, jambon blanc supérieur & pecorino / Creamy Beaufort cheese and truffle sauce, slow-cooked egg, premium cooked ham & Pecorino

PLATS Dishes

CROQ' DU BEAUFORTAIN 26
Beaufort, jambon blanc supérieur, pain toasté, frites & salade
Toasted sandwich with Beaufort cheese and premium cooked ham, served with chips & salad

ENTRECÔTE XXL DE BŒUF SIMMENTAL GRILLÉE +/- 300g 39
Béarnaise montée au siphon, frites & salade / XXL grilled Simmental beef ribeye steak (300 g), light and airy Béarnaise sauce, chips & salad

BURGER DU MONTAGNARD 28
Bun boulanger, steak Black Angus, lard paysan de Savoie, oignons caramélisés, raclette fondue, romaine & sauce moutarde à l'ancienne. Frites & salade / Artisan burger bun, Black Angus beef patty, Savoy country-style bacon, caramelised onions, melted raclette cheese, romaine lettuce & wholegrain mustard sauce. Served with chips & salad

CHICKEN BURGER 27
Bun boulanger, aiguillettes de poulet panées, oignons caramélisés, cheddar, lard paysan de Savoie grillé, salade romaine, sauce tartare. Frites & salade / Artisan burger bun, breaded chicken strips, caramelised onions, Cheddar, grilled Savoy country-style bacon, romaine lettuce & tartare sauce. Served with chips & salad

TARTIFLETTE 28
Pommes de terre, oignons, lard paysan de Savoie & reblochon laitier de Savoie AOP. Salade verte / Traditional Savoy potato bake with onions, Savoy country-style bacon & Reblochon de Savoie AOP cheese. Served with green salad

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

MARGHERITA 20
Pomodoro di San Marzano & mozzarella fior di latte
San Marzano tomato sauce & fior di latte mozzarella

REGINA 21
Pomodoro di San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur & champignons de Paris / San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, premium cooked ham & button mushrooms

QUATTRO FORMAGGI 23
Pomodoro di San Marzano, mozzarella fior di latte, chèvre, gorgonzola & Parmigiano Reggiano / San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, goat's cheese, Gorgonzola & Parmigiano Reggiano

DIAVOLA 23
Pomodoro di San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata piquante & oignon rouge / San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy spianata salami & red onion

SAVOYARDE 23
Pomodoro di San Marzano, mozzarella fior di latte, pommes de terre, reblochon, oignons rouges & lard paysan de Savoie / San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, potatoes, Reblochon cheese, red onions & Savoy country-style bacon

BURRATA 24
Pomodoro di San Marzano, mozzarella fior di latte. Après cuisson : burrata, jambon cru de Savoie, roquette, tomates cerises & copeaux de pecorino / San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella. Added after baking: burrata, Savoy cured ham, rocket, cherry tomatoes & Pecorino shavings

LES DOUCEURS
Desserts & ice cream cup

CRÈME BRÛLÉE AU MASCARPONE 11
Délicatement parfumée à la vanille Bourbon
Mascarpone crème brûlée, delicately flavoured with Bourbon vanilla

TARTE AUX POMMES DU BOULANGER 11
Servie tiède, sauce caramel au beurre salé
Baker's apple tart, served warm with salted caramel sauce

GAUFRE CHAUDE & NOCCIOTELLA 10
Warm waffle with Nocciotella chocolate-hazelnut spread

AFFOGATO AL CAFFÈ 9,5
Glace vanille, espresso
Vanilla ice cream topped with a shot of espresso

SUNDAE 10,5
Glace fleur de lait, sauce caramel, brisures de cacahuètes, crème en neige / Fior di latte ice cream, caramel sauce, crushed peanuts & whipped cream

LA GOURMANDE 10,5
Glace caramel au beurre salé, glace chocolat noir, glace vanille, sauce chocolat, crème en neige / Salted caramel, dark chocolate & vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream

Plat végétarien
Vegetarian recipe

Spécialités régionales
Local recipe