



MENU

LES CHALETS DU THORENS



Apéritifs

<i>Kir (Cassis, pêche, Myrtille)</i>	6€
<i>Kir pétillant</i>	8€
<i>Ricard/Pastis</i>	4,5€
<i>Martini blanc/rouge</i>	8€

Cocktails

<i>Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i>	14€
<i>Hugo Spritz : liqueur Edelflower, Prosecco, feuilles de menthe, eau gazeuse</i>	14€
<i>Morito : Feuilles de menthe, Rhum blanc ou brun, citron vert, eau gazeuse, sucre roux</i>	14,50€
<i>Caïpirinha : Cachaça, sucre roux, citron vert</i>	13,50€
<i>Caïpirovaska : Vodka, sucre roux, citron vert</i>	13,50€
<i>Tequila sunrise : Tequila, jus d'orange, grenadine</i>	13,50€
<i>Cocktail Maison : Spritz-Génépi : Génépi, Prosecco, eau gazeuse</i>	14,50€

Softs

<i>Coca 33 cl</i>	8€
<i>Coca Zero 33 cl</i>	8€
<i>Fanta 25 cl</i>	7€
<i>Sprite 25 cl</i>	7€
<i>Diabolo 25 cl</i>	7€
<i>Perrier 33 cl</i>	8€
<i>Jus de fruits 25 cl (orange, abricot, pomme, tomate)</i>	7€

Eaux

<i>Sanpellegrino 1 l</i>	10€
<i>Vittel 1l</i>	10€
<i>Sanpellegrino 50 cl</i>	7,50€
<i>Vittel 50 cl</i>	7,50€

Bières

Bière bouteille 33 cl

<i>Corona</i>	9€
<i>Mont Blanc blonde</i>	10€

Bière pression

	<u>25cl</u>	<u>50 cl</u>
<i>IPA Fada</i>	7€	13,50€
<i>Jupiter blonde</i>	6,50€	12,50€
<i>Leffe blonde</i>	7€	13,50€
<i>Hoegaarden blanche</i>	7€	13,50€

Alcools

<i>Chivas</i>	18€
<i>Four Roses</i>	18€
<i>Cardhu</i>	18€
<i>Irish coffee</i>	13€

Digestifs

<i>Poire, Mirabelle, Grappa</i>	11€
<i>Chartreuse, Génépi, Bailey's</i>	14€
<i>Autres digestifs</i>	16€

Nos Entrées / Our Starters :

- **Pinza Romana** 32€
(Focaccia, mortadelle, straccatella, concassé de pistaches, tomates confites)
(Focaccia, mortadella, straccatella, crushed pistachio nuts, candied tomatoes)
- **Sélection de charcuteries et fromages** 39€
Rosette, mortadelle, coppa, spianata tomme, comté, provolone accompagné de confiture de fraise).
(Sausage, mortadella, spianata, coppa, Tome cheese, Comte cheese and Provolone cheese with strawberry chutney)
- **Foie gras aux 4 épices, confiture de fraise et pain maison toasté.** 38€
(4 spices foie gras, strawberry jam and homemade toasted bread)
- **Arancini à la truffe servis avec sa salade composée** 28€
(Truffle arancini served with composed salad)

Nos Salades / Our Salads :

- **Salade César** 28€
(Salade, tomate, croustillant de poulet, copeaux de parmesan, oeuf, croûtons et sauce César)
(Salad, tomatoes, crispy chicken, parmesan, egg, croutons and caesar sauce)
- **Salade italienne façon antipasti** 28€
(Légumes confits : poivrons, aubergines, courgettes, tomates, artichaud, oignons rouge avec sa burrata, câpres géants et condiment pesto)
(Candied vegetables: peppers, eggplants, zucchini, tomatoes, artichoke, red onions with burrata, giant capers and pesto condiment)
- **Tournedos de chèvre chaud lardé au miel** 29€
(Salade, toast de chèvre lardé, noix, tomates confites)
(Salad, slices of warm goat's cheese greased with bacon strips, honey, pine nuts preserved tomatoes)
- **Gravelax de bœuf façon carpaccio, roquette, burrata et pignon de pain** 34€
- **Assiette folle.** 35€
(Avocat, mozzarella, nems de légumes, thon croustillant, arancino à la truffe et crevette, Panko sauce aigre douce)
(Avocado, mozzarella, vegetable nems, crispy tuna, truffle arancino and Panko shrimps with sweet and sour sauce)

Nos spécialités / Our specialities :

- **Tartiflette** € 28€
(Reblochon, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche et sa salade)
(Reblochon cheese, potatoes, onions, bacon, fresh cream and salad)
- **Tartare de bœuf** 34€
(Câpres, oignons, cornichons, persil).
(Beef tartar with capers, onions, gherkins, parsley)
- **Côte de cochon ibérique 300 grammes et sa sauce au chorizo accompagnée de purée de patates douces et champignons sautés** 41€
(300 grams Iberian pork chop with chorizo sauce with mashed sweet potato and sautéed mushrooms)
- **Magret de canard avec sa purée de patate douce et ses champignons sautés.** 42€
avec sa sauce myrtille et cassis.
(duck breast with mashed sweet potato and sautéed mushrooms with blueberry and blackcurrant sauce)
- **Croustillant de thon avec sa bohémienne de poivrons** 39€
(Crispy salmon with pepper mixed)

Nos viandes / Our meats :

- Entrecôte de 350 grammes plus (Rib-steak) 44€
- Filet de bœuf environ 220 grammes plus (Beef filet) 49€
- Côte de bœuf 1 kilo pour 2 plus (Beef rib) 95€
- Côte de bœuf maturée 1 kilo pour 2 plus (Matured beef rib) 115€
- Faux filet de bœuf maturé 250 grammes plus (Matured beef faux-filet) 48€
- La pierre mixte (Entrecôte, filet de bœuf, côtes d'agneau) environ 350 grammes plus (Rib-steak, beef filet, lamb chops) 48€
- Côtes d'agneau x 4 (Lamb chops) 44€

Garniture: Pomme de terre au four et sa crème ciboulette, légumes frais du jour cuisinés par nos soins, frites maisons, pâtes

Accompagnement: Baked potato with cream chive, fresh vegetables, homemade French fries, pasta

Nos pâtes / our pasta :

- Gnocchi maison alla sorrentina 32€
(Sauce aux trois tomates, fondue de Comté, basilic, mozzarella di buffala)
(Homemade gnocchi with three tomato sauce, Comté, basil, buffalo mozzarella)
- Agnolotti cèpes et buffala 34€
(Avec son crémeux de cèpes et copeaux de parmesan)
(Agnolotti stuffed with porcini mushrooms and mozzarella di Buffalla with its creamy porcini mushrooms and parmesan shavings)
- Wok de crevettes 40€
(Nouilles chinoises, crevettes et ses légumes croquants le tout assaisonné de la sauce du chef)
(Shrimp wok with crisp vegetables with chef's special sauce)
- Lasagnes à l'italienne. 32€
(Italian lasagna)
- Paccheri aux homards (minimum 2 personnes) Consultez votre serveur 47€
(Paccheri lobster, minimum 2 people) Consult your waiter

Nos fruits de mer / our sea food:

- Bouquet de crevettes.. (Shrimps) 32€
- 6 huîtres fine de claire N°3... (6 oysters) 32€
- 12 huîtres fine de claire N°3 ... (12 oysters) 52€

Nos desserts / our dessert:

- | | |
|---|-----|
| - Café gourmand
(Gourmet coffee) | 15€ |
| - Baba au Rhum
(Rum and ginger baba) | 15€ |
| - Tiramisu Nutella | 15€ |
| - Entremet Chocolat et Crémeux Tonka
(Chocolate entremet and Creamy Tonka Dessert) | 15€ |
| - Sélection de tarte du jour
(Tart of the day selection) | 13€ |

Nos prix s'entendent nets et service compris

Neo-Sushi

Petit cours de japonais accéléré:

Sushi: poisson cru et riz (*Raw fish and rice*)

Sushi nigiri: poisson sur petit pain de riz (*Fish on rice bun*)

Maki sushi (makisu): sushi enrobé d'algue nori (*Sushi wrapped on nori seaweed*)

California roll: maki-sushi roulé à l'envers (*Maki-sushi rolled upside down*)

Sashimi: pièce de poisson cru (*Piece of raw fish*)

Royal: maki-sushi coiffé d'une pièce de poisson (*Maki-sushi topped with a piece of fish*)

Poke Bowl au saumon mariné ou au thon mariné (au choix) 38.00 €

(Riz vinaigré, daikon, mangue, concombre, tomates, wakamé, carottes, avocat)

(*Vinegar rice, daikon, mango, cucumber, tomatoes, wakame, carrots, avocado*)

Le chirashi. 40.00 €

(Sashimi: 5 pièces de thon, 5 pièces de saumon, 2 crevettes et avocat)

(*5 tuna pieces, 5 salmon pieces, 2 shrimps and avocado*)

California Royal. 28.00 €

(Roll: 8 pièces de saumon, concombre, avocat, enrobé de saumon)

(*Roll: 8 pieces of salmon, cucumber, avocado, coated of salmon*)

Dancing Salmon. 32.00 €

(Roll: 8 pièces de crevettes tempura, avocat, saumon braisé)

(*Roll: 8 pieces of tempura shrimps, avocado, braised salmon*)

Le VIP 40.00 €

(Roll: 8 pièces de foie gras maison, confiture de figues, fraise et mangue)

(*Roll: 8 pieces of homemade foie gras, feigen marmelade, strawberry and mango*)

Le kyoto 40.00 €

(12 pièces: 2 nigiris saumon, 2 maki saumon, 4 california royal, 4 california création)

(*12 pieces: 2 salmon nigiris, 2 salmon maki, 4 royal california, 4 creation california*)

L'osaka 72.00 €

(24 pièces: 6 nigiris thon, saumon, daurade royale, 6 california mixtes,

6 maki saumon avocat, 6 flocons fromage frais saumon)

(*24 pieces: 6 tuna, salmon, sea bream nigiri, 6 mixed california, 6 salmon avocado maki,*

6 fresh cheese and salmon flake)

L'impérial. (6 sushis, 6 sashimis thon, saumon) 46.00 €

(*6 sushis, 6 tuna, salmon sashimi*)

Assortiment de sashimi poissons selon arrivage, 18 pièces 52.00 €

(*assortment of fish sashimi according to arrival, 18 pieces*)

Garniture/ Side dish:

Riz collant vinaigré au sésame torréfié 8.00 €

(*Sticky rice with roasted sesame*)

Salade d'algues wakame 12.00 €

(*Wakame seaweed salad*)

Salade croquante vinaigrette aux sésames 10.00 €

(*Sticky rice with roasted sesame*)

Carte des vins

Savoie

Roussette De Monthoux, Michel et Xavier Million-Rousseau 45€
Vin ample, harmonieux et souple. Aux arômes de noix, d'amandes et de violettes.

Chignin Bergeron Terres De Famille, Jean Cavaillé 51€
Vin gras aux arômes puissants de fruits mûrs, d'abricot, de coing, de miel et fruits secs.

Pinot Cep Noir Vieilles Vignes, Jean Cavaillé 46€
Arômes intenses de fruits rouges et noirs confiturés. Vin rond avec une belle longueur.

Mondeuse Vieilles Vignes, Michel et Xavier Million-Rousseau 48€
Vin puissant, généreux et ample se rapprochant d'un Syrah.

Côtes Du Rhône

Condrieu Cuvée Brèze, Domaine Louis Chèze 115€
Arômes de poivre et notes de fruits murs. Tanins fins et souples.

Côtes Du Rhône "Cante Cigale", Maison Cavaillé 42€
Arômes de poivre et notes de fruits murs. Tanins fins et souples.

Crozes-Hermitage "Le Clos", Domaine Des Rémizières 62€
Arômes confiturés de fruits rouges et de fraises. Tanins souples avec une belle finale.

Saint Joseph, Domaine Grangier 69€
Vin apprécié par sa puissance et sa concentration de fruits rouges et d'épices.

Châteauneuf Du Pape, Domaine Juliette Avril 95€
Fraîcheur délicatement mentholée et poivrée. Finesse et élégance avec des notes de griottes.

Côte Rôtie "Bellissima", Domaine Louis Chèze 152€
Vin ample et structuré avec de jolis tanins présents et élégants. Syrah puissante et élégante.

Bourgogne

BLANC

Chardonnay De Bourgogne, Vignerons De Buzy 54€

Vin aromatique avec des notes d'acacia. Belle rondeur avec de la fraîcheur.

Chablis 1er Cru Fourchaume, Domaine Séguinot Bordet 140€

Vin Rond et Souple aux arômes de fleurs blanches et de fruits murs subtilement épicés.

Chassagne Montrachet 1er Cru Classé "Les Baudines", Domaine Jouard 2018 240€

Vin frais et complexe aux notes de fleurs blanches et mielleuses.

ROUGE

Hautes Côtes De Nuit, Domaine Thévenon Lebrun 72€

Nex fruité avec des tanins frais. Belle longueur en bouche toute en finesse.

Pommard Les Noizons, Domaine Denis Carré 2021 110€

Arômes de noyau de cerise et de griotte. Palais Charnu et équilibré. Vin rond, délicat et fruité en bouche

Gevrey Chambertin Domaine Millot 2020 160€

Vin puissant, riche et corsé. Aromes spontanés de mûre et de violette avec tanins velours

Aloxe Corton, Domaine Maillard 2020 205€

Vin fin et complet dégageant une belle puissance. Parfum de noyau de cerise et d'épices douces.

Vosne Romané, Domaine Confuron 2020 235€

Notes torréfiés, épicées, de fruits rouges et noirs bien mûrs. Velours et distinction.

Languedoc

Pic Saint – Loup « Ste Lucie D'euzet », Vignobles Des 3 Châteaux 42€

Vins aux tanins soyeux et doux avec des notes réglissées. Senteurs de la garrigue.

Terrasses Du Larzac Ruffes Jurassic, Vignobles Des 3 Châteaux 48€

Bouche ample et généreuse, réglissée, aux tanins fondus. Vin de caractère.

Loire

Blanc Pouilly Fumé, Domaine Blanchet 65€

Vin sec et fruité avec arômes de pamplemousse et pierre à fusil typique au sauvignon.

Blanc Sancerre, Domaine Tayaux 110€

Vin sec et fruité, en bouche, beaucoup de fraîcheur sur une note d'agrumes.

Alsace

Blanc Riesling « Estate », Maison Hügel 2019 52€
Vin fin, plein de fraîcheur et de vigueur. Notes de Pêches, abricots, épices de clou de girofle.

Blanc Gewurztraminer « Estate », Maison Hügel 2020 45€
Vin sec, frais, rafraîchissant, tout en ayant une belle générosité, vineux et pulpeux.

Beujolais

Rouge Morgon "Fut De Chêne", Domaine Temperé 53€
Vin généreux et rond avec tanins élégants. Arômes de cassis, cerise kirchée et groseille.

Saint Amour, Domaine De L'ancien Relais 58€
Vin suave et ample. Jolie structure avec des tanins au reflet d'une rafle bien mûr

Provence

Aop Côtes De Provence, Torpex À Saint.Tropex 26€ 49€
Vin de caractère, des arômes de fruits blancs avec des notes d'agrumes.

Aop Côtes De Provence, Château De Pampelonne 55€
Vin avec une belle limpidité et un beau gras. Arômes de rose et de fruits rouges confits.

Aop Côtes De Provence, Château De Pampelonne Légende « Rosé D'exception » 82€
Vin ample, fruité, salin, petite pointe d'agrumes et fruits frais.

Aop Côte De Provence Whispering Angel, Caves D'esclans 65€
Vin élégant et très aromatique, note d'agrumes et fruits rouges frais.

Vins Aux Verres

BLANC

Chablis, Domaine Charmoy 12€.
Vin équilibré avec des notes de fleurs et de fruits.

Chardonnay 8€.

ROUGE

Bourgogne Pinot Noir Vv Buxy 9€.
Vin riche et complexe aux notes de fruits rouges typique du pinot noir.

Graves, Château Beauregard Ducasse 10€
Arômes intenses et élégants de fruits mûrs et des notes d'épices grâce à son élevage en fûts.

ROSE

Côte De Provence Château La Moutte 9€

Champagnes.

Moët & Chandon 95€

Ruinart Brut 120€

Ruinart Blanc De Blanc 170€

Dom Perignon 330€

Luxor Paillettes D'or 18 Cts 580€

Armand De Brignac 650€

Bordeaux

<i>Lalande De Pomerol 2016, Château Laborde</i>	60€
<i>Vin vif et élégant. Senteurs de Sous-Bois avec des touches épicées et animales.</i>	
<i>Saint-Estèphe Préface 2019, Château Tour Des Termes</i>	80€
<i>Arômes de fruits noirs, violette et fraise avec un joli boisé. Belle puissance avec fraîcheur.</i>	
<i>Le Haut-Médoc Giscours 2018, Château Giscours</i>	91€
<i>Vin gourmand. Bouche charnue aux tannins délicats. Vin très aromatique et équilibré.</i>	
<i>Saint Emilion Grand Cru 2021, Château Patris</i>	99€
<i>Vin séduisant par son allonge souple et suave. Les tanins sont fins et la finale, joliment épicée, est savoureuse.</i>	
<i>Pessac Léognan 2nd Vin Du Château Smith Haut Lafite 2017, Les Hauts De Smith</i>	110€
<i>Belle expression de framboise, cerise et cassis. Vin tout en rondeur et délicatesse.</i>	
<i>Grand Cru Classé De Graves 2014, Château Carbonnieux</i>	169€
<i>Gourmand, charmeur, fruité, belle intensité, finale longue et fraîche.</i>	

Nos Grands Vins

<i>Blanc Sauternes, Château D'yquem</i>	780€
<i>Margaux Château D'issan 3ème Grand Cru Classé 2016, Château D'issan</i>	260€
<i>Saint-Julien 2015, Château Léoville Barton</i>	360€
<i>Saint-Emilion Grand Cru 2017, Château Angelus</i>	680€
<i>Pomerol 2018, Château La Fleur De Petrus</i>	700€
<i>Pomerol 1997, Château La Fleur De Petrus 150cl</i>	6000€
<i>Pauillac 1er Grand Cru Classé 1990, Château Lafite Rothschild</i>	1150€
<i>Pauillac 1er Grand Cru Classé 2002, Château Mouton Rothschild</i>	1940€
<i>Pauillac 1er Grand Cru Classé 1977, Château Latour</i>	2500€