

RÉSIDENCE - RESTAURANT

LES ★ CHALETS ★ DU

THORIENS

RÉSIDENCE LA PLUS HAUTE DE FRANCE : 2400 m

MENU



MISES EN BOUCHE SUR ARDOISE A PARTAGER / APPETIZER TO SHARE

Antipasti servi sur plateau de focaccia..... 29.50 €

(Mozzarella di Buffala, jambon cru, aubergines, courgettes, tomates confites)

(Mozzarella cheese, cured ham, eggplants, zucchinis, preserved tomatoes and peppers)

Plateau de mignardises..... 22.00 €

(4 mini-burgers, 4 arancinis, 4 polentas croustillantes avec sa sauce all'arrabiata)

(4 mini burgers, 4 arancini, 4 crispy polenta with its all'arrabiata sauce)

ENTRÉES / STARTERS

Foie gras aux 4 épices..... 27.50 €

(Duck Foie gras with 4 spices)

Escargots de Bourgogne à la douzaine..... 28.50 €

(Bourgogne snails (x12) with garlic butter)

Velouté de tomates avec sa mozzarella di bufala AOP..... 22.50 €

(Tomates, basilic, roquette, ail, mozzarella di bufala, croûtons à l'ail, huile d'olive)

(Tomato, basilica, rocket, garlic, mozzarella di bufala, croutons with garlic, olive oil)

NOS SALADES / OUR SALADES

Tournedos de chèvre chaud lardé au miel..... 22.50 €

(Salade, toast de chèvre lardé, noix, tomates confites)

(Salad, slices of warm goat cheese greased with bacon strips, honey, pine nuts preserved tomatoes)

Salade folle..... 26.00 €

(Salade, gésiers, foies de volaille, croûtons, lardons, tomates, pommes de terre, toasts de foie gras, magret fumé)

(Salad, gizzards, chicken livers, croutons, bacon, preserved tomatoes, potatoes, slices of Foie gras, smoked duck)

Salade du chalet..... 22.00 €

(Roquette, fromage, œufs, croûtons, bacon, tomates)

(Roquette, cheese, eggs, croutons, bacon, tomatoes)

Poke bowl..... 25.00 €

(carotte rapée, concombre, avocat, saumon, riz, sésame, sauce soja)

(grated carrot, cucumber, avocado, salmon, rice, sesame, soy sauce)



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Les frites servies en accompagnement sont des produits surgelés.

Nos prix s'entendent nets et service compris

PIZZA DE LUXE /LUXURY PIZZA

NEW

Pizza Périgourdine..... 42.00 €
(tomates cerise, buffala, truffe de Carpentras (50g))
(cherry tomatoes, buffalo mozzarella, Carpentras truffles (50g))

NOS VIANDES ET POISSONS SUR PIERRE CHAUDE / OUR MEATS AND FISH ON A HOT PLATE

Tartare de bœuf traditionnel (Câpres, oignons, cornichons, persil). 27.00 €
(traditional beef tartar with capers, onions, gherkins, parsley)

Entrecôte env 300 GRS 32.00 €
(Rib steak)

Filet de bœuf env 200 GRS 37.00 €
(Beef fillet)

Côte de bœuf 1 kilo pour 2 65.00 €
(Rib of beef)

CÔTE DE BOEUF MATURÉE 1 KILO POUR 2 90.00 €
(Rib of beef matured)

FAUX FILET DE BOEUF MATURÉ 250 GRS 35.00 €
(False filet of beef matured)

La pierre mixte (Entrecôte, filet de bœuf, côte d'agneau) 34.50 €
(Rib steak, beef fillet, lamb chop)

Côtes d'agneau (x4) 33.00 €
(Lamb chops (x4))

Pavé de thon rouge en croûte de sésame 38.00 €
(Tuna steak)

Garniture : Pomme de terre au four et sa crème ciboulette, légumes frais du jour cuisinés par nos soins, frites maison, pâtes
Our main course dishes are served with: baked potato with creamy chive, fresh vegetables, French home fries, pasta

FRUITS DE MER ET CRUSTACÉ / OUR SEAFOODS

Bulots.....	22.00 €
(Whelks)	
Bouquet de crevettes.....	23.00 €
(Shrimps)	
Buisson de langoustines.....	27.00 €
(Langoustines)	
6 huîtres (6 oysters).....	20.00 €
12 huîtres (12 oysters).....	36.00 €
L'assiette de l'écailler.....	48.00 €
(3 huîtres, 3 crevettes, 3 bulots, 1/2 tourteau ou araignée, 6 palourdes)	
(3 oysters, 3 shrimps, 3 whelks, 1/2 crab or spider crab, 6 clams)	
Le plateau de fruits de mer.....	70.00 €
(6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 6 bulots, 1/2 tourteau ou araignée, 6 palourdes)	
(6 oysters, 6 langoustines, 6 shrimps, 6 whelks, 1/2 crab or spider crab, 6 clams)	
Le plateau de fruits de mer "Royal" (Pour minimum 2 personnes).....	150.00 €
(12 huîtres, 12 langoustines, 12 crevettes roses, 12 bulots, 1 tourteau ou araignée, 12 palourdes, 1 homard Breton)	
(For almost 2 persons: 12 oysters, 12 langoustines, 12 shrimps, 12 whelks, 1 crab or spider crab, 12 clams, 1 Breton lobster)	
L'incontournable homard Breton vivant cuit à la demande.....	80.00 €
(Breton lobster served on request (chef's speciality)	

MAKI, SUSHI, SASHIMI, TEMAKI

Préparé à la commande par notre sushiman. Pour toutes modifications, un supplément vous sera compté.
Made to order by our sushiman. Additional charge for all change.

Makisu / 12 pièces.....	44.00 €
2 pièces de sushi (2 pieces of sushi)	
6 pièces de makis (6 pieces of makis)	
4 pièces de rolls (4 pieces of rolls)	
Osaka / 20 pièces.....	52.00 €
6 pièces de sushi (6 pieces of sushi)	
8 pièces de rolls (8 pieces of rolls)	
6 pièces de sashimi (6 pieces of sashimi)	
Sashimi / 90 grs.....	35.00 €
Selon arrivage et cours du marché	
<i>According arrival and market prices</i>	
L'Imperiale / 24 pièces.....	75.00 €
6 pièces de sushi (6 pieces of sushi)	
8 pièces de sashimi (8 pieces of sashimi)	
12 pièces spéciales rolls (12 pieces special rolls)	

SushiDao / 22 pièces..... 55.00 €

*Laissez-vous guider par notre maître sushiman
Let our sushi master surprise you with his specialities*



NOS PLATS TRADITIONNELS / OUR TRADITIONAL DISHES

Tartiflette..... 23.50 €

(Reblochon, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche et sa salade)
(*Reblochon cheese, potatoes, onions, bacon, fresh cream and salad*)

Patiflette..... 23.50 €

(Reblochon, penne, oignons, lardons, crème fraîche et sa salade)
(*Reblochon cheese, penne pasta, onions, bacon, cream and salad*)

Escalope Savoyarde..... 26.50 €

(Escalope de poulet fourrée au jambon italien et gratinée au fromage)
(*Chicken breast baked with italian ham and cheese*)

Camembert rôti à la pancetta..... 22.00 €

(*Baked camembert with cream and bacon*)

NOS SPECIALITES / OUR SPECIALTIES

Gratinée à l'oignon..... 19.50 €
(*Onion soup with croutons and cheese*)

Omelette aux truffes..... 30.00 €
(*Truffles omelet*)

Omelette au fromage 19.00 €
(*Cheese omelet*)

Filet de truite au beurre d'amandes et ses légumes frais..... 27.00 €
(*Trout filet with butter, almonds and fresh vegetables*)

Melanzana..... 21.50 €
(Gratin d'aubergines, sauce tomate au basilic, mozzarella di Buffala, grana padano)
(*Gratin of aubergines, tomatoes and basil sauce, mozzarella and grana padano cheeses*)

Brochette de gambas géantes et poitrine fumée 39.00 €
(Et ses accompagnements du jour)
(*Prawns brochette with smoked bacon*)

Planche Végétarienne..... 33.00 €
(Gratinée à l'oignon, poêlée de légumes croquants, œuf plat servi sur sa poêle,
camembert au lait cru, café gourmand)
(*Onion soup with croutons and cheese, vegetable hash, fried eggs, camembert and miniature dessert and coffee*)



PÂTES FRAÎCHES ET WOKS

/ FRESH PASTA AND WOK

Paccheri norma..... 25.50 €

(Tomates, basilic, aubergines, scamorza, parmesan)

(Tomatoes, basilica, eggplant, scamorza, parmesan)

Paccheri "Bella di Mamma"..... 26.00 €

(Poires rôties, gorgonzola, noix)

(Roast pear, gorgonzola cheese and walnuts)

Paccheri crème de foie gras et truffes..... 34.00 €

(Cream, Foie gras and truffles)

Gnocchi sorrentina..... 23.50 €

(Gnocchi maison, tomates, basilic, mozzarella di bufala)

(Homemade gnocchi, tomatoes, basilica, mozzarella di bufala)

Lasagne à l'italienne..... 22.00 €

(Italian lasagna)

Wok de gambas..... 39.00 €

(Nouilles chinoises, gambas géantes et ses légumes croquants le tout assaisonné de la sauce du chef)

(Gambas wok with crisp vegetables with chef's special sauce)

Wok Végétarien..... 23.00 €

(Nouilles chinoises, légumes croquants, le tout assaisonné de la sauce du chef)

(Vegetarian wok with crisp vegetables with chef's special sauce)



DESSERTS

NOTRE BUFFET DE DESSERTS EST À VOTRE DISPOSITION
OUR BUFFET OF DESSERTS FOR YOU TO CHOOSE



Assiette du fromager 12.00 €
(*Assorted cheese*)

Dessert..... 10.00 €
(*dessert*)

Café gourmand 12.00 €
(*Gourmand coffee*)

Plateau convivial 8 pièces 45.00 €
(*Family plate 8 pieces*)



73440 VAL THORENS
www.leschaletsduthorens.com

TÉL. 04 79 00 02 80
contact@leschaletsduthorens.com

LES CHALETS DU THORENS