

RÉSIDENCE - RESTAURANT

LES ★ CHALETS ★ DU

# THORIENS

RÉSIDENCE LA PLUS HAUTE DE FRANCE : 2400 m

MENU



## Et si on commençait par la... (à partager) / What if we started with ... (to share)

<b>Belle sélection de charcuteries et fromages.....</b>	<b>31.00 €</b>
(jambon cru, saucisson, spianata, mortadelle, coppa, Comté, provolone tomme de Savoie)	
(Cured ham, sausage, spianata, mortadella, coppa, Comté, provolone, tomme de Savoie)	
<b>Arancini aux truffes et Comté (x6 pièces).....</b>	<b>22.00 €</b>
(Arancini with truffle and Comté) (x6 pieces)	
<b>Focaccia du chalet.....</b>	<b>35.00 €</b>
(crème à la truffe, burrata, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan)	
(Truffle cream, burrata, arugula, cherry tomatoes, parmesan shavings)	
<b>Plateau d'assortiment.....</b>	<b>24.00 €</b>
(Accras de morue x3, nems x3, samoussas x3)	
(Cod fritters x3, spring rolls x3, samosa x3)	
<b>Délice d'Italie.....</b>	<b>26.00 €</b>
(Treccia di bufala 250grs, tomates cerises jaune, roquette, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, pesto)	
(Treccia di bufala 250 grs, yellow cherry tomatoes, arugula, parmesan shavings, garlic croutons, pesto)	

## Gourmandises à suivre / Delicacies to follow

### Entrées et salades / Starters and salads

<b>Salade italienne.....</b>	<b>26.00 €</b>
(Légumes confits, poivrons, aubergines, courgettes, tomates, burrata, roquettes, condiment pesto)	
(Candied vegetables, peppers, eggplants, zucchini, tomatoes, burrata, arugula, pesto condiment)	
<b>Salade césar.....</b>	<b>26.00 €</b>
(Salade, tomate, croustillant de poulet, copeaux de parmesan, oeuf, croûtons et sauce césar)	
(Salad, tomatoes, crispy chicken, parmesan, egg, croutons and caesar sauce)	
<b>Salade camembert.....</b>	<b>28.00 €</b>
(salade, tomates, mini camembert panés, fruits secs et chiffonnade de jambon)	
(Salad, tomatoes, mini breaded camembert, dried fruit and ham chiffonade)	
<b>Tournedos de chèvre chaud lardé au miel.....</b>	<b>24.00 €</b>
(salade, toast de chèvre lardé, noix, tomates confites)	
(salad, slices of warm goat's cheese greased with bacon strips, honey, pine nuts preserved tomatoes)	
<b>Carpaccio de boeuf assaisonné par nos soins avec sa burrata accompagné de frites.....</b>	<b>27.00 €</b>
(Beef carpaccio seasoned by us with its Milanese burrata accompanied by fries)	
<b>Foie gras aux 4 épices et sa brioche toastée et confiture.....</b>	<b>34.00 €</b>
(Duck foie gras with 4 spices and its toasted brioche, jam)	
<b>Escargots de Bourgogne à la douzaine.....</b>	<b>29.00 €</b>
(Bourgogne snails (x12) with garlic butter)	

## Nos incontournables / Our essentials

<b>Quenelle de Nantua, sauce aux cèpes et son accompagnement.....</b>	<b>29.00 €</b>
(Quenelle de Nantua with porcini mushroom sauce and its side dish)	
<b>Tartiflette .....</b>	<b>26.00 €</b>
(Reblochon, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche et sa salade)	
(Reblochon cheese, potatoes, onions, bacon, fresh cream and salad)	
<b>Patiflette .....</b>	<b>26.00 €</b>
(Reblochon, pennes, oignons, lardons, crème fraîche et sa salade)	
(Reblochon cheese, penne pasta, onions, bacon, fresh cream and salad)	
<b>Escalope savoyarde.....</b>	<b>29.00 €</b>
(Escalope de poulet fourrée au jambon italien et gratinée au fromage)	
(Chicken breast baked with italian ham and cheese)	
<b>Gratinée à l'oignon.....</b>	<b>21.00 €</b>
(Onion soup with croutons and cheese)	
<b>Omelette au fromage.....</b>	<b>21.00 €</b>
(Cheese omelet)	

## Pour les plus audacieux / For the more daring

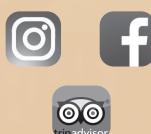
### Nos viandes et poissons / Our meats and fish

Toutes nos viandes sont d'origine allemande et française

<b>Tartare de bœuf traditionnel (Câpres, oignons, cornichons, persil).....</b>	<b>29.00 €</b>
(Traditional beef tartar with capers, onions, gherkins, parsley)	
<b>Belle Entrecôte de 350grs (Rib steak).....</b>	<b>39.00 €</b>
<b>Filet de bœuf env 200grs (Beef fillet).....</b>	<b>44.00 €</b>
<b>Côte de bœuf 1 kilo pour 2 (Rib of beef).....</b>	<b>84.00 €</b>
<b>Côte de bœuf maturée 1 kilo pour 2 (Rib of beef matured).....</b>	<b>105.00 €</b>
<b>Faux filet de bœuf maturé 250grs (False filet of beef matured).....</b>	<b>40.00 €</b>
<b>La pierre mixte (Entrecôte, filet de bœuf, côtes d'agneau) env 350 Grs.....</b>	<b>42.00 €</b>
(Rib steak, beef fillet, lamb chops)	
<b>Côtes d'agneau x4 (Lamb chops).....</b>	<b>39.00 €</b>
<b>Pavé de thon rouge en croûte de sésame (Tuna steak).....</b>	<b>41.00 €</b>
<b>Filet de truite rôti et ses accompagnements.....</b>	<b>30.00 €</b>
(roasted trout and its accompaniments)	

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

Our main course dishes are served with : Baked potato with creamy chive, fresh vegetables, French fries, pasta complement



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

## **Et aussi nos pâtes... /and also our pasta...**

### **Nos pâtes / Our pasta**

<b>Rigatoni victorio</b> (pesto, tomates confites et stracciatella).....	<b>26.50 €</b>
(pesto, tomatoes candied and stracciatella)	
<b>Gnocchi maison alla sorrentina</b> .....	<b>26.50 €</b>
(sauce aux trois tomates, fondue de Comté, basilic, mozzarella di buffala) (Homemade gnocchi with three tomato sauce, Comté, basil, buffala mozzarella)	
<b>Paccheri crème de foie gras et truffe</b> (Cream, foie gras and truffle).....	<b>37.00 €</b>
<b>Lasagnes à l'italienne</b> ( <i>Italian lasagna</i> ).....	<b>25.00 €</b>
<b>Agnolotti farcie à la langouste et buisson de fruits de mer</b> .....	<b>36.00 €</b>
(langoustines, crevettes, palourdes, moules) (Agnolotti stuffed with lobster and shellfish: langoustines, prawns, clams, mussels)	
<b>Agnolotti farcie aux cèpes et mozzarella di Buffala</b> .....	<b>29.00 €</b>
(avec son crémeux de cèpes et copeaux de parmesan) (Agnolotti stuffed with porcini mushrooms and mozzarella di Buffala with its creamy porcini mushrooms and parmesan shavings)	
<b>Wok de crevettes</b> .....	<b>37.00 €</b>
(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)	
<b>Wok végétarien</b> .....	<b>24.00 €</b>
(Nouilles chinoises, légumes croquants, le tout assaisonné de la sauce du chef) (Vegetarian wok with crisp vegetables with chef's special sauce)	

## **Un détour en bord de mer**

<b>Bulots</b> .....	<b>23.00 €</b>
(Whelks)	
<b>Bouquet de crevettes</b> .....	<b>24.00 €</b>
(Shrimps)	
<b>Buisson de langoustines</b> .....	<b>28.00 €</b>
(Langoustines)	
<b>6 huîtres</b> (6 oysters).....	<b>25.00 €</b>
<b>12 huîtres</b> (12 oysters).....	<b>45.00 €</b>
<b>L'assiette de l'écailler</b> .....	<b>49.00 €</b>
(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)	
<b>Le plateau de fruits de mer</b> .....	<b>71.00 €</b>
(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)	
<b>Le plateau de fruits de mer "Royal"</b> (Pour minimum 2 personnes).....	<b>151.00 €</b>
(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)	
<b>L'incontournable homard Breton vivant cuit à la demande</b> .....	<b>96.00 €</b>
(Breton lobster served on request (chef's speciality)	



# 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)**.....31.00 €

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

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

**Le chirashi**.....31.00 €

(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**.....22.00 €

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

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

**Dancing Salmon**.....24.00 €

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

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

**Le kyoto**.....33.00 €

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

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

**L'osaka**.....62.00 €

(24 pièces: 6 nigiris thon, saumon, daurade royale, 6 californie 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**.....39.00 €

(6 sushis, 6 sashimis thon, saumon)

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

**Assortiment de sashimi poissons selon arrivage, 18 pièces**.....42.00 €

(*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 "à découvrir"**.....10.00 €

(*Wakame seaweed salad "to discover"*)

**Wok de légumes**.....11.00 €

(*Vegetables wok*)

*Pour tous changements, s'adresser directement au sushiman*



**Nos desserts élaborés par nos soins**  
**/ Our desserts elaborated by our cares**

<b>Café gourmand .....</b>	<b>12.00 €</b>
(Gourmet coffee)	
<b>Baba Au Rhum et gingembre.....</b>	<b>12.00 €</b>
(Rum and ginger baba)	
<b>Tiramisu Nutella .....</b>	<b>12.00 €</b>
(Tiramisu Nutella)	
<b>Entremet Chocolat et Crèmeux Tonka.....</b>	<b>12.00 €</b>
(Chocolate and Creamy Tonka Dessert)	
<b>Tartelette Framboises ou Myrtilles.....</b>	<b>12.00 €</b>
(Raspberry or Blueberry Tartlet)	
<b>Sélection de tarte du jour .....</b>	<b>12.00 €</b>
(Selection of tart of the day)	

73440 VAL THORENS                    TÉL. 04 79 00 02 80  
www.leschaletsduthorens.com        contact@leschaletsduthorens.com

**LES CHALETS DU THORENS**