

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)

Belle sélection de charcuteries et fromages.....	36.00 €
(jambon cru, saucisson, spianata, mortadelle, coppa, Comté, provolone tomme de Savoie)	
(<i>Cured ham, sausage, spianata, mortadella, coppa, Comté, provolone, tomme de Savoie</i>)	
Arancini aux truffes et Comté (x6 pièces).....	27.00 €
(<i>Arancini with truffle and Comté</i>) (x6 pieces)	
Focaccia du chalet.....	40.00 €
(crème à la truffe, burrata, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan)	
(<i>Truffle cream, burrata, arugula, cherry tomatoes, parmesan shavings</i>)	
Plateau d'assortiment.....	29.00 €
(Accras de morue x3, nems x3, samoussas x3)	
(<i>Cod fritters x3, spring rolls x3, samosa x3</i>)	
Délice d'Italie.....	31.00 €
(Treccia di bufala 250grs, tomates cerises jaune, roquette, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, pesto)	
(<i>Treccia di bufala 250 grs, yellow cherry tomatoes, arugula, parmesan shavings, garlic croutons, pesto</i>)	

Gourmandises à suivre / Delicacies to follow

Entrées et salades / Starters and salads

Salade italienne.....	31.00 €
(Légumes confits, poivrons, aubergines, courgettes, tomates, burrata, roquettes, condiment pesto)	
(<i>Candied vegetables, peppers, eggplants, zucchini, tomatoes, burrata, arugula, pesto condiment</i>)	
Tournedos de chèvre chaud lardé au miel.....	29.00 €
(salade, toast de chèvre lardé, noix, tomates confites)	
(<i>salad, slices of warm goat's cheese greased with bacon strips, honey, pine nuts preserved tomatoes</i>)	
Foie gras aux 4 épices et sa brioche toastée et confiture.....	39.00 €
(Duck foie gras with 4 spices and its toasted brioche, jam)	
Escargots de Bourgogne à la douzaine.....	34.00 €
(Bourgogne snails (x12) with garlic butter)	

Nos incontournables / Our essentials

Tartiflette	31.00 €
(Reblochon, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche et sa salade)	
(<i>Reblochon cheese, potatoes, onions, bacon, fresh cream and salad</i>)	
Escalope savoyarde.....	34.00 €
(Escalope de poulet fourrée au jambon italien et gratinée au fromage)	
(<i>Chicken breast baked with Italian ham and cheese</i>)	
Gratinée à l'oignon.....	26.00 €
(Onion soup with croutons and cheese)	

Pour les plus audacieux / For the more daring

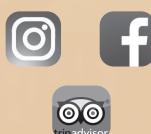
Nos viandes et poissons / Our meats and fish

Toutes nos viandes sont d'origine allemande et française

Belle Entrecôte de 350grs (Rib steak).....	44.00 €
Filet de bœuf env 200grs (Beef filet).....	49.00 €
Côte de bœuf 1 kilo pour 2 (Rib of beef).....	89.00 €
Côte de bœuf maturée 1 kilo pour 2 (Rib of beef matured).....	110.00 €
Faux filet de bœuf maturé 250grs (False filet of beef matured).....	45.00 €
La pierre mixte (Entrecôte, filet de bœuf, côtes d'agneau) env 350 Grs.....	47.00 €
(<i>Rib steak, beef filet, lamb chops</i>)	
Côtes d'agneau x4 (Lamb chops).....	44.00 €
Pavé de thon rouge en croûte de sésame (Tuna steak).....	46.00 €
Filet de truite rôti et ses accompagnements.....	35.00 €
(<i>roasted trout and its accompaniments</i>)	

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.

Nos spécialités uniquement le soir /our specialties only the evening

Fondue Savoyarde.....	(prix par personne)..	37.00 €
Fondue Bourguignonne.....	(prix par personne)..	39.00 €
Raclette.....	(prix par personne)..	41.00 €

**Minimum de 2 personnes
(minimum of 2 people)**

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

Nos pâtes / Our pasta

Rigatoni victorio (pesto, tomates confites et stracciatella).....	31.50 €
(pesto, tomatoes candied and stracciatella)	
Gnocchi maison alla sorrentina.....	31.50 €
(sauce aux trois tomates, fondue de Comté, basilic, mozzarella di buffala) (Homemade gnocchi with three tomato sauce, Comté, basil, buffala mozzarella)	
Paccheri crème de foie gras et truffe (Cream, foie gras and truffle).....	42.00 €
Lasagnes à l'italienne (Italian lasagna).....	30.00 €
Agnolotti farcie à la langouste et buisson de fruits de mer.....	41.00 €
(langoustines, crevettes, palourdes, moules) (Agnolotti stuffed with lobster and shellfish: langoustines, prawns, clams, mussels)	
Agnolotti farcie aux cèpes et mozzarella di Buffalla.....	34.00 €
(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)	

Un détour en bord de mer

Bulots.....	28.00 €
(Whelks)	
Bouquet de crevettes.....	29.00 €
(Shrimps)	
Buisson de langoustines.....	33.00 €
(Langoustines)	
6 huîtres (6 oysters).....	30.00 €
12 huîtres (12 oysters).....	50.00 €

Neo Sushi

**Sushis sur réservation
Sushis on reservation**

**Consulter les desserts auprès de nos serveurs
Consult the desserts with our waiters**



A faint, monochromatic background image of a snowy mountain landscape. In the foreground, there are several traditional wooden chalets with snow-covered roofs. The background shows more chalets and a range of mountains under a clear sky.

73440 VAL THORENS
www.leschaletsduthorens.com

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

LES CHALETS DU THORENS