

RÉSIDENCE - RESTAURANT



❄️ ❄️ ❄️

MENU

❄️ ❄️ ❄️



APÉRITIFS

Kir (cassis, pêche, myrtille)	6,00€
Kir pétillant	8,00€
Aperol Spritz	14,00€
Ricard/Pastis	4,50€
Martini blanc/rouge	8,00€

COCKTAILS

Virgin Mojito	15,00€
Mojito	18,00€
Osmose	19,00€
(vodka bio ou quinoa, liqueur de Goji, Triple Sec de Kumquat, infusion d'Eucalyptus et Jus de Pomelo de Corse)	
Le Jardin De Rose	19,00€
(Gin Juillet, Cordial Bouton de Rose et fleur d'Oranger, Shrub Rhubarbe et Citronnelle, Jus de Citron Jaune)	
Burlesque	21,00€
(Gin Safran, Muscat de Rivesaltes, Sirop de tisane, Cordial Lavande et bois de hêtre)	
Espérance	19,00€
(Eau de vie de vin Sylvaner, Ratafia, infusion de Melon, Verjus, piment d'Espelette)	
Baria'ttan	26,00€
(Whisky Roof Rye, Vermouth rouge, Liqueur de Figue, infusion Fève de Tonka, Sel de Tonka)	
Rubi-Rhea	19,00€
(Rhum blanc agricole, Vin Chardonnay et macération Rhubarbe, Cordial de Rhubarbe, infusion Marmelade de framboise et Ortie)	

SOFT

Coca 33cl	8,00€
Coca Zero 33cl	8,00€
Fanta 25 cl	7,00€
Sprite 25cl	7,00€
Diabolo 25cl	7,00€
Perrier 33cl	8,00€
Jus de fruits	7,00€
(Orange / Abricot / Pomme / Tomate)	

EAU

San Pellegrino 1L	9,00€
Vittel 1L.....	9,00€
San Pellegrino 50cl	7,00€
Vittel 50cl.....	7,00€

BIERES

Bière bouteille :	33 cl	
Corona.....	9,00€	
Mort subite cerise.....	10,00€	
Mont blanc	10,00€	
Bière pression :	25 cl	50 cl
Kronenbourg.....	6,50€	12,50€
Grimbergen	7,00€	13,50€
1664 Blanche	7,00€	13,50€
IPA Fada	7,00€	13,50€

ALCOOL

Chivas.....	18,00€
Four roses	18,00€
Cardhu	18,00€
Irish coffee	10,00€

DIGESTIF

Poire, Mirabelle, Grappa	11,00€
Chartreuse, génépi, Bailey's	14,00€
Autres digestifs	16,00€



A partager / To share

- Mini burger maison x5.....24.00 €**
(Steak charolais, comté, confit d'oignon et son mesclun de salade)
(Charolais steak, comté cheese, onion chutney and its mesclun salad mix)
- Focaccia à la truffe, stracciatella et roquette.....37.00 €**
(Truffle focaccia, stracciatella and arugula)
- Sélection de charcuteries et fromages.....37.00 €**
(Comté, Tomme de Savoie, mortadelle, coppa, rosette et pancetta avec ses artichauts, olives noires, câpres géants et mozzarellina di buffala)
(Comté cheese, tomme de Savoie cheese, mortadella, coppa, Rosette sausage and pancetta with artichokes, black olives, giant capers and mazzarellina di bufala)
- Foie gras aux 4 épices, confiture de fraise et pain maison toasté.....36.00 €**
(4 spices foie gras, strawberry jam and homemade toasted bread)
- Arancini à la truffe servis avec son crémeux de truffe.....25.00 €**
(Truffle arancini served with truffle cream sauce)

Nos salades / Our salads

- Salade César.....28.00 €**
(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.....28.00 €**
(Légumes confits, poivrons, aubergines, courgettes, tomates, burrata, roquette, artichauts, condiment pesto)
(Candied vegetables, peppers, eggplants, zucchini, tomatoes, burrata, arugula, artichokes, pesto condiment)
- Tournedos de chèvre chaud lardé au miel.....27.00 €**
(Salade, toast de chèvre lardé, noix, tomates confites)
(Salad, slices of warm goat's cheese greased with bacon strips, honey, pine nuts, preserved tomatoes)
- Gravlax de bœuf façon carpaccio, roquette, burrata et pignon de pain.....32.00 €**
- Assiette folle.....34.00 €**
(Avocat, mozzarella, accras, thon croustillant, arancino à la truffe et crevettes Panko sauce aigre douce)
(Avocado, mozzarella, accras, crispy tuna, truffle arancino and Panko shrimps with sweet and sour sauce)

Nos spécialités / Our specialities

- Tartiflette.....28.00 €**
(Reblochon, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche et sa salade)
(Reblochon cheese, potatoes, onions, bacon, fresh cream and salad)
- Gratinée à l'oignon.....23.00 €**
(Onion soup with croutons and cheese)
- Tartare de boeuf32.00 €**
(Câpres, oignons, cornichons, persil)
(Beef tartar with capers, onions, gherkins, parsley)
- Côte de cochon ibérique 300 g et sa sauce au chorizo.....38.00 €**
(300 grams Iberian pork chop with chorizo sauce)
- Omelette au comté.....24.00 €**
(Omelet with comté cheese)
- Croustillant de saumon et son risotto aux poireaux.....34.00 €**
(Crispy salmon with leek risotto)

Nos pâtes / Our pasta

Rigatoni à la truffe et burrata fondue	38.00 €
<i>(Truffle rigatoni and melted burrata)</i>	
Gnocchi maison alla sorrentina	29.00 €
<i>(sauce aux trois tomates, fondue de Comté, basilic, mozzarella di buffala) (Homemad gnocchi with three tomato sauce, Comté, basil, buffala mozzarella)</i>	
Agnolotti cèpes et buffala	32.00 €
<i>(Avec son crémeux de cèpes et copeaux de parmesan) (Agnoloti stuffed with porcini mushrooms and mozzarella di Buffalla with its creamy porcini mushrooms and parmesan shavings)</i>	
Wok de crevettes	38.00 €
<i>(Nouilles chinoises, crevettes et ses légumes croquants le tout assaisonné de la sauce du chef) (Shrimps wok with crisp vegetables with chef's special sauce)</i>	
Lasagnes à l'italienne	28.00 €
<i>(Italian lasagna)</i>	
Bouquet de crevettes	28.00 €
<i>(Shrimps)</i>	
6 huîtres	28.00 €
<i>(6 oysters)</i>	
12 huîtres	52.00 €
<i>(12 oysters)</i>	
L'incontournable homard Breton vivant cuit à la demande avec ses pâtes ou son accompagnement du jour	110.00 €
<i>(Breton lobster served on request (chef's speciality))</i>	

Nos viandes / Our meats

Toutes nos viandes sont d'origine allemande et française

Entrecôte de 350 g <i>(Rib steak)</i>	42.00 €
Filet de bœuf env 200 g <i>(Beef filet)</i>	47.00 €
Côte de bœuf 1 kilo pour 2 <i>(Beef rib)</i>	95.00 €
Côte de bœuf maturée 1 kilo pour 2 <i>(Matured beef rib)</i>	115.00 €
Faux filet de bœuf maturé 250 g <i>(Matured beef faux-filet)</i>	45.00 €
La pierre mixte env 350 g <i>(Entrecôte, filet de bœuf, côtes d'agneau)</i>	45.00 €
<i>(Rib steak, beef filet, lamb chops)</i>	
Côtes d'agneau x4 <i>(Lamb chops)</i>	42.00 €

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 cremate chive, fresh vegetables, French fries, pasta companiement)



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





Nos desserts / Our desserts

Café gourmand	15.00 €
<i>(Gourmet coffee)</i>	
Baba Au Rhum et gingembre	15.00 €
<i>(Rum and ginger baba)</i>	
Tiramisu Nutella	15.00 €
<i>(Tiramisu Nutella)</i>	
Entremet Chocolat et Crémeux Tonka	15.00 €
<i>(Chocolate and Creamy Tonka Dessert)</i>	
Sélection de tarte du jour	13.00 €
<i>(Selection of tart of the day)</i>	



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).....36.00 €

(Riz vinaigré, daikon, mangue, concombre, tomates, wakamé, carottes, avocat)
(*Vinegar rice, daikon, mango, cucumber, tomatoes, wakame, carrots, avocado*)

Le chirashi.....36.00 €

(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.....26.00 €

(Roll: 8 pièces de saumon, concombre, avocat, enrobé de saumon)
(*Roll: 8 pieces of salmon, cucumber, avocado, coated of salmon*)

Dancing Salmon.....28.00 €

Roll: 8 pièces de crevettes tempura, avocat, saumon braisé)
(*Roll: 8 pieces of tempura shrimps, avocado, braised salmon*)

Le VIP.....36.00 €

(Roll : 8 pièces de foie gras maison, confiture de figes, fraise et mangue)
(*Roll : 8 pieces of homemade foie gras, figs marmelade, strawberry and mango*)

Le kyoto.....36.00 €

(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.....68.00 €

(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.....44.00 €

(6 sushis, 6 sashimis thon, saumon)
(*6 sushis, 6 tuna, salmon sashimi*)

Assortiment de sashimi poissons selon arrivage, 18 pièces.....48.00 €

(*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"*)

Salade croquante vinaigrette aux sésames.....8.00 €

(*Sticky rice with roasted sesame*)

Pour tous changements, s'adresser directement au sushiman

Pensez
à réserver vos soirées



73440 VAL THORENS
www.leschaletsduthorens.com

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

LES CHALETS DU THORENS

