



*Bocaux faits maison  
& Épicerie Bio*

En boutique à Val d'Isère  
ou en livraison

*Gourmet ready meals  
& Organic store*

Buy in-store in Val d'Isère  
or delivery



# LES ENTRÉES FROIDES

## COLD STARTERS

### LA SALADE VÉGÉTARIENNE D'AVOINE "CROIX DE SAVOIE" 8

Agrémentée de ses oignons, concombres, amandes, fèves de soja et abricots secs.

#### THE VEGGIE OAT SALAD "CROIX DE SAVOIE"

*Topped with onions, cucumber, almonds, soybeans and dried apricots.*

### LE HARENG POMME À L'HUILE 8

Un grand classique parmi les hors-d'œuvre français.

Hareng, pommes de terre, oignons rouges, persil.

#### HERRING WITH APPLES & OIL

*A classic French hors d'oeuvre. Herring, potatoes, red onions, parsley.*

### LA PLANCHE DE CHARCUTERIE 10

La charcuterie artisanale de la maison Baud.

#### SLATE OF COLD CUTS

*Artisanal charcuterie from the "Maison Baud".*

### LA SALADE DE QUINOA AVEC SES LÉGUMES DE SAISON 10

Agrémentée de noix, du persil, carottes, coriandre, brocolis, échalotes et figes.

#### QUINOA SALAD WITH SEASON VEGETABLES

*With walnuts, parsley, carrots, coriander, broccoli, shallots and figs.*

### LA SALADE DE LENTILLES 10

Avec des noisettes grillées, des graines de courge, des betteraves rôties et des radis bleus.

#### LENTIL SALAD

*With roasted hazelnuts, pumpkin seeds, roasted beets and blue radishes.*

### LE SAUMON BIO DE NORVÈGE PRÉPARÉ FAÇON GRAVELAX 11

Avec ses petites câpres et ses échalotes. Finement parfumé à l'aneth.

#### ORGANIC SALMON GRAVLAX

*Norwegian salmon with baby capers, shallots and a dash of dill.*

# LES ENTRÉES CHAUDES

## HOT STARTERS

### LE POTAGE DE BROCOLIS ET DE CAROTTES 7

Avec ses croutons artisanaux à l'ail et au persil.

#### BROCCOLI AND CARROT SOUP

*Served with garlic and parsley croutons.*

### POTAGE DE BUTTERNUT ET DE CHATAIGNE 7

Avec ses croutons artisanaux à l'ail et au persil.

#### BUTTERNUT AND CHESTNUT SOUP

*Served with garlic and parsley croutons.*

### POTAGE DE CHOUX-FLEUR, DE COCO ET DE GINGEMBRE 7

Avec ses croutons artisanaux à l'ail et au persil.

#### CAULIFLOWER, COCONUT AND GINGER SOUP

*Served with garlic and parsley croutons.*

### LES ESCARGOTS DU ST BERNARD 12

12 coquilles à déguster sans modération.

#### SAINT BERNARD SNAILS

*12 coquilles to enjoy.*





## LES PLATS

### MAIN COURSE

#### L'ÉCHINE DE PORC FERMIER AU CURRY

Curry, oui mais préparé maison avec son duo de carottes bio jaunes et blanches.  
Origine France.

##### FARMER'S PORK LOIN IN CURRY SAUCE

*A delicious homemade curry with organic white and yellow carrots. French Origin.*

13

#### LE PARMENTIER DE CANARD

Avec son onctueuse purée de patates douces.  
Origine France.

##### DUCK PARMENTIER

*With a creamy sweet potato purée. French Origin.*

13

#### LA FRICASSÉE DE POULET FERMIER BIO AUX CÈPES

De beaux morceaux de poulet avec des pommes de terre grenaille  
dans une onctueuse sauce aux cèpes.

##### ORGANIC FREE-RANGE CHICKEN FRICASSEE WITH CEP MUSHROOMS

*Beautiful pieces of chicken with new potatoes and a creamy mushroom sauce.*

14

#### LA DAUBE DE BŒUF CHAROLAIS AU CIDRE ET AUX POMMES DE SAVOIE

Accompagnée de ses pommes de terre et panais.

##### CHAROLAIS BEEF STEW WITH CIDER AND SAVOY APPLES

*Served with potatoes and parsnip.*

15

#### LE VÉRITABLE BOEUF BOURGUIGNON DU CHAROLAIS

Avec ses pommes de terre grenaille, ses carottes bio et sa sauce au vin.

##### THE ORIGINAL BEEF BOURGIGNON

*Charolais beef bourgignon served with new potatoes, organic carrots and a tasty wine sauce.*

15

# LES PLATS

## MAIN COURSE

### LA BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

Un veau fermier du Limousin cuisiné par le chef de l'Avancher avec ses champignons, petits oignons et carottes bio.

#### VEAL BLANQUETTE "À L'ANCIENNE"

*Farmer's veal from Limousin, cooked by our Chef and served with organic mushrooms, onions and carrots.*

### LE NAVARIN D'AGNEAU DE L'AVEYRON

Cuit avec ses carottes bio, petits pois et navets.

#### LAMB NAVARIN

*Lamb from Aveyron cooked with organic carrots, peas and turnips.*

### LE SAUTÉ D'AGNEAU DE L'AVEYRON AU CURCUMA ET COMBAVA

Le traditionnel avec une touche asiatique.

Accompagné de patates douces et de pommes de terre grenaille.

#### LAMB STIR-FRY WITH TURMERIC AND COMBAVA

*A traditional recipe with an Asian touch.*

*Lamb from Aveyron served with sweet potatoes and new potatoes.*

### LE PARMENTIER DE HADDOCK

Un plat signature ! Accompagné d'une purée fumée, d'échalotes confites et de persil.

#### HADDOCK PARMENTIER

*A signature dish ! Served with smoked mashed potatoes, candied shallots and parsley.*

16

17

17

17

Notre incontournable

# RACLETTE TRADITIONNELLE

23 /Pers.

## THE ONE AND ONLY TRADITIONAL RACLETTE

2 personnes minimum

### L'APPAREIL TRADITIONNEL

La meilleure manière de déguster une raclette.

#### THE TRADITIONAL APPLIANCE

*The best way to enjoy a raclette.*

### LA RACLETTE DE SAVOIE

250 g par personne de raclette de Savoie en provenance directe des Caves d'Affinage de Eric Mainbourg.

#### RACLETTE CHEESE FROM SAVOIE

*250g per person of raclette cheese from Eric Mainbourg's cheese cellars.*

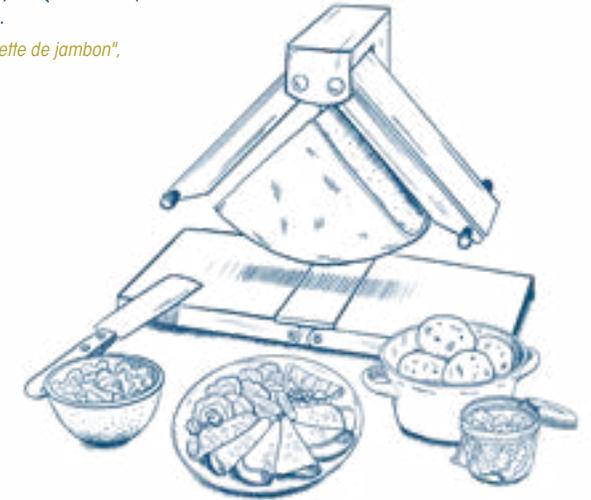
### LA CHARCUTERIE ARTISANALE DE LA MAISON BAUD

Assortiment de 150 g par personne comprenant de la pancetta, de la noisette de jambon, de la Coppa, du Porcayou (carré de porc séché et aromatisé) et du Gor'ion (boeuf séché).

*Slate of 150g per person including: pancetta, local ham "Noisette de jambon", Coppa, Porcayou and Gor'ion (dried beef).*

Les pommes de terres charlotte,  
la salade verte et sa sauce.  
Et même les cornichons !

*Charlotte potatoes, salad & vinaigrette  
and even pickles !*





# LES PLATS VÉGÉTARIENS

## VEGETARIAN DISHES

### LE CURRY DE PETITS LÉGUMES DANS SON LAIT DE COCO

13

D'onctueux légumes cuits dans le lait de coco assaisonné du mélange d'épices dont seul le chef connaît la recette.

#### COCONUT CURRY WITH BABY VEGETABLES

*Baby vegetables cooked in creamy coconut milk, seasoned with our Chef's secret mix of spices.*

### LE POT AU FEU DE LÉGUMES

13

Une version végétarienne de l'emblématique pot au feu, recette emblématique de notre patrimoine gastronomique.

#### VEGETABLE STEW

*A veggie version of the traditional "pot au feu", a classic recipe from our culinary heritage.*

### LE TAJINE DE LÉGUMES

13

L'icône plat berbère revisité pour un mélange sucré/salé à tomber.

#### VEGETABLE TAJINE

*The iconic Berber dish served with a divine sweet & sour sauce.*



# LES DESSERTS MAISON

## HOMEMADE DESSERTS

### LE CŒUR DE FRUITS ROUGES

L'association parfaite entre le cacao, le chocolat blanc et les fruits rouges.

#### RED BERRY BLISS

*A delicious red berry coulis with white chocolate coating.*

8

### LE BATISTUTA

Un entremet au chocolat Valrhona et au caramel, avec un biscuit noisette croustillant.

#### "LE BATISTUTA"

*A Valrhona chocolate and caramel entremet, with a crispy hazelnut cookie.*

8

### LE TAPIOCOCO

Une pana cotta à la coco et au tapioca, nappée de son coulis de fruits rouge.

#### "LE TAPIOCOCO"

*Coconut and tapioca pana cotta with red berry coulis.*

8





## LES VINS ROUGES 100% BIO

---

### *Red wines 100% Organic*

<b>VALLEE DU RHÔNE   RASTEAU</b>	17
Domaine du Trapadis, Les Cras – 14° – Grenache noir, Syrah	
<b>LANGUEDOC   PIC SAINT LOUP</b>	20
Domaine Clavel, Bonne Pioche – 14,5° – Syrah, Mourvèdre, Grenache	
<b>BORDEAUX   MONTAGNE SAINT-ÉMILION</b>	22
Château Franc-Baudron – 13,5° – Merlot, Cabernet Franc	
<b>SAVOIE   MONDEUSE D'ARBIN</b>	29
Château de Mérande – 12° – Mondeuse	
	55

## LES VINS BLANCS ET ROSÉS 100% BIO

---

### *White wines and rosé 100% Organic*

<b>VALLEE DU RHÔNE   VENTOUX</b>	15
Domaine Alloïs, Terre d'Ailleuls – 14° – Roussanne, Grenache Blanc, Clairette, Marsanne	
<b>ALSACE GRAND CRU</b>	29
Domaine Baumann-Zirgel, Gewurtztraminer, Sporen – 13,5° – Gewurtztraminer	
<b>CÔTES-DE-PROVENCE (ROSÉ)</b>	15
Château La Tour de l'Evêque – 13° – Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Ugni blanc, rolle	