

*Bienvenue*

**M**  
LES 5 FRERES  
**IVI**  
Maison de Famille  
\*\*\*

*Notre menu du jour  
est écrit sur le grand  
tableau noir.*

Vous retrouverez dans ce menu les plats familiaux à partager :  
Blanquette de Veau, Pot au Feu, Poule au Pot, Potée d'Yvonne...

Tous les soirs : 36€ par personne (entrée, plat et dessert)  
et 16€ pour un enfant de moins de 13 ans.

~

Un Repas de Famille : Partagez des plats familiaux mijotés  
et servis en cocotte, finissez par une Omelette Norvégienne,  
flambée au Grand Marnier

29€ par convive

Plat unique par table, 4 personnes minimum, réservation nécessaire.  
Chaque semaine, une proposition de plat différente : Pot au Feu, Poule au Pot...  
Vous pouvez agrémente ce repas d'un plateau de fromages et d'une salade verte.

(15€ en supplément)

Les enfants de moins de 6 ans sont nos invités.

~

Tous nos plats et desserts sont préparés et cuisinés avec des produits frais  
par notre chef Sébastien Picaud et son équipe.

*En dehors du menu et de la carte,  
nous vous proposons :*

Tous les Samedis, pour le déjeuner,  
Pièce de Viande préparée et découpée par notre équipe  
(poulet rôti, côte de bœuf...) et un dessert.

29€ par personne (plat et dessert)

16€ pour un enfant

~

Tous les dimanches, de 11h30 à 14h30, Brunch Familial  
avant de rejoindre les pistes...

26€ par personne

16€ pour un enfant

~

Tous les mercredis soirs, pendant les vacances scolaires,  
venez nous rejoindre pour le Goûter Dîner des 5 Frères :  
Buffet sucré et salé (pancakes, fondue au chocolat, gâteaux,  
œufs brouillés, quiches, cakes salés, plat chaud, ...)

26€ par personne

16€ pour un enfant

~

Nous sommes à votre disposition pour l'organisation  
de dîners d'anniversaire, de soirées privatisées...

## *Pour commencer votre repas...*

3 Ravioles Maison 24€

Langoustine à la Julienne de Légumes,  
Volaille aux Champignons, Cochon aux Fines Epices,  
Bouillon à la Citronnelle et Gingembre

~

Soupe à l'Oignon 23€

Croûtons de Brioche à l'Ail et Foie Gras Poêlé au Thym

~

Tataki de Truite de la Drôme 22€

aux Baies Roses, Crackers aux Sésames Torréfiées sur lit de Mâche

~

Salade Croquante au Beaufort 16€

Légumes Marinés et Feuillantine au Malt d'Orge

## *Vous poursuivez avec :*

Ris de Veau aux Trompettes 32€

Légumes Glacés et Crème Pastelle aux Fèves

~

Filet de Bar Grillé 28€

Beurre Blanc à la Vanille, Fondue de Fenouils  
et Risotto à la Badiane

~

Cocotte de Filet de Pintade 23€

Pâtes Fraîches, Légumes Oubliés et Jus Brun au Thym

~

Bœuf Suprême 29€

Écrasé de Patates Douces et Vitelottes Rôties

~

Côte de Cochon Confite au Romarin 22€

Gratiné de Crozets de Savoie et Carottes Fânes



## Nos spécialités savoyardes...

(minimum 2 personnes)

Fondue Savoyarde  
servie avec une Salade Verte 23€

~

Fondue Savoyarde  
servie avec une Salade Verte & Charcuterie 26€

~

Pierrade de Bœuf et Volaille, Légumes Frais Marinés,  
Chips et Assortiment de Sauces Maison 27€

~

Pierrade de Bœuf, Légumes Frais Marinés,  
Chips et Assortiment de Sauces Maison 33€

~

Raclette avec Charcuteries Sélectionnées et Pommes Vapeur 27€

Supplément fondue : 9€ pour 2 personnes

Supplément charcuterie ou viande : 9€ pour 2 personnes

Supplément viande de bœuf uniquement : 12€ pour 2 personnes

## Pour bien terminer...

Plateau de Fromages de la Ferme de l'Adroit 15€  
Un Dessert ou un Fromage 8,50€

Sabayon de Fruits, Biscuit et Sorbet Passion

~

Nougat Glacé au Génépi et Son Coulis de Fruits

~

Cœur Coulant au Chocolat 72%, Sauce Caramel au Beurre Salé

~

Faisselle de la Ferme au Coulis de Fruits Rouges ou Miel

~

Dessert du Jour

# Les saveurs d'enfance...

*...pour nos plus jeunes convives :*

Steak Haché Snacké

~

Filet de Volaille Rôti

~

Dos de Cabillaud Poché

Accompagnement au choix :

Chips Maison, Gratin de Pâtes, Légumes Poêlés ou Risotto

Pour le Dessert :

Mini Cœur Coulant au Chocolat

~

Glace ou Sorbet accompagné d'un Gâteau

~

Salade de Fruits Frais et Gâteau

Menu Enfant, Plat et Dessert 16€

(avec un verre de Limonade 17€)

Les enfants de moins de 6 ans sont nos invités.

*Notre cave*

## Notre cave

*Nous avons apprécié ces vins  
lors de dîners familiaux, de dégustation  
entre amis ou tout simplement lors  
de rencontres avec des viticulteurs...*

(Nous nous excusons, par avance, de possibles changements  
de millésimes en cours de saison)

### *Les Vins Rouges de nos vallées*

Mondeuse Domaine Dupasquier 2015 ~ 25€ (verre 5€)

Pinot Domaine Dupasquier 2015 ~ 23€ (verre 5€)

Magnum 2013~ 52€

Mondeuse d'Arbin Le Comte Rouge Château de Mérande 2015 ~ 36€

Argile Rouge Allobrogie Domaine des Ardoisières 2017 ~ 40€

Magnum ~ 86€

Amethyste Allobrogie Domaine des Ardoisières 2016 ~ 87€

## Notre cave

### *Les Vins Rouges*

#### VINS BORDEAUX

Château Margès Graves 2015 ~ 25€ (verre 5€)

Château Ame de Musset Lalande de Pomerol 2011 ~ 38€

Château Fourcas Dupré Listrac Medoc 2004 ~ 37€

~

#### VALLÉE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil la Mine

Domaine Yannick Amirault 2017 ~ 34€

~

#### BOURGOGNE

Savigny-Les-Beaune 1<sup>er</sup> Cru « Serpentières »

Maison Vincent Girardin 2014 ~ 59€

Gevrey-Chambertin Ostrea Domaine JL Trapet 2014 ~ 81€

~

#### BEAUJOLAIS

Moulin à Vent Domaine des Terres Dorées 2016 ~ 37€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



# Notre cave

## Les Vins Rouges

### VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône « Réserve » 2015 Famille Perrin ~ 22€

1/2 bouteille ~ 13€

Crozes Hermitage Alain Graillot 2016 ~ 40€

Crozes Hermitage Ets Combiér 2017 1/2 bouteille ~ 19€

Saint Joseph Jean-Michel Gerin 2017 ~ 37€

Magnum ~ 88€

Côte Rotie Champin Le Seigneur Jean Michel Gerin 2016 ~ 81€

Château Neuf du Pape 13 Cépages privilège de Maucoil 2009 ~ 74€

~

### ENTRE RHÔNE ET LOIRE

Domaine Les Déplaudé de Tartaras :

Les Collines Rhodaniennes Tout Compte Fait 2016 ~ 35€

Les Collines Rhodaniennes La Chanse 2016 ~ 38€

~

### LANGUEDOC

Pic Saint Loup Arbose Mas Bruguière 2016 ~ 36€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



# Notre cave

## Les Vins Blancs de nos vallées

Roussette Marestel Domaine Dupasquier 2013 ~ 30€

Chignin A&M Quenard 2017 ~ 23€ (verre 5€)

Chignin Bergeron A&M Quenard 2017 ~ 34€ (verre 5€)

Apremont Cuvée Thomas Blard et Fils 2017 ~ 22€ (verre 5€)

1/2 bouteille ~ 13€

Savoie Lébraz Thomas Blard et Fils 2016 ~ 33€

Argile Blanc Allobrogie Domaine des Ardoisières 2017 ~ 35€

Magnum ~ 68€

Schiste Allobrogie Domaine des Ardoisières 2017 ~ 58€

Un P'tit Coin de Paradis IGP Allobrogie Les Vignes de Paradis

Dominique Lucas 2017 ~ 34€

~

### VALLÉE DE LA LOIRE

Pouilly Fume Florilège Domaine Jonathan & Didier Pabiot 2017 ~ 40€

~

### BOURGOGNE BLANC

Meursault Vieilles Vignes Maison Vincent Girardin 2015 ~ 78€

Chablis Domaine Moreau Naudet 2016 ~ 36€

~

### VALLÉE DU LANGUEDOC

"La Guarrigue d'Aurillac" AOP Duché d'Uzès Domaine Chabrier 2015 ~ 28€

~

### JURA

Côtes du Jura Blanc Domaine Jean Bourdy 2012 ~ 43€



# *Notre cave*

## *Les Vins Rosés*

Domaine Pinchinat Côte de Provence 2017 ~ 27€

## *Champagne*

Haton Brut Classique ~ 48€

Louis Roederer ~ 98€

# *Nos boissons*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



# Nos boissons

## Bières

Bière Pression Brasserie des Cimes :  
Hors Piste (blonde) 25cl ~ 3,70€ / 50cl ~ 7,30€  
Aiguille Blanche 25cl ~ 3,90€ / 50cl ~ 7,50€

~

Panaché ~ 3,90€

Monaco ~ 4,00€

## Apéritifs

Ricard 2cl ~ 3,40€

Kir 20 cl ~ 7€

Martini / Campari ~ 6€

Une Coupe de Champagne Haton ~ 8€

Une Coupe de Champagne Roederer ~ 15€

# Nos boissons

## Whiskies

Tobermory 10 ans ~ 12€

Deanston Highlands ~ 12€

Tokinoka Blended ~ 11€

Bourbon USA Woodford réserve ~ 11€

## Rhums

Diplomatico Reserva Venezuela ~ 12€

Diplomatico Vintage 2004 ~ 18€

Emperor Sherry Ile Maurice ~ 15€

## Gins

Gin Mare ~ 12€

Normindia ~ 12€

## Alcools

Vodka Squadron ~ 12€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## Nos boissons

### Alcools / Digestifs

Cognac Hine Rare VSOP ~ 11€

Génépi ~ 7€

Chartreuse Jaune des Pères Chartreux ~ 7€

Chartreuse Verte des Pères Chartreux ~ 7€

Eau de vie : Mirabelle, Poire, Kirsch ~ 7€

Calvados ~ 7€

## Nos boissons

### Sodas ~ 3,80€

Coca, Coca Light, Coca Zéro, Orangina, Perrier, Ice Tea

### Jus de Fruits ~ 3,40€

Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Poire, Tomate

### Sirop ~ 2,50€

Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche (avec eau ou limonade)

### Limonade ~ 2,50€

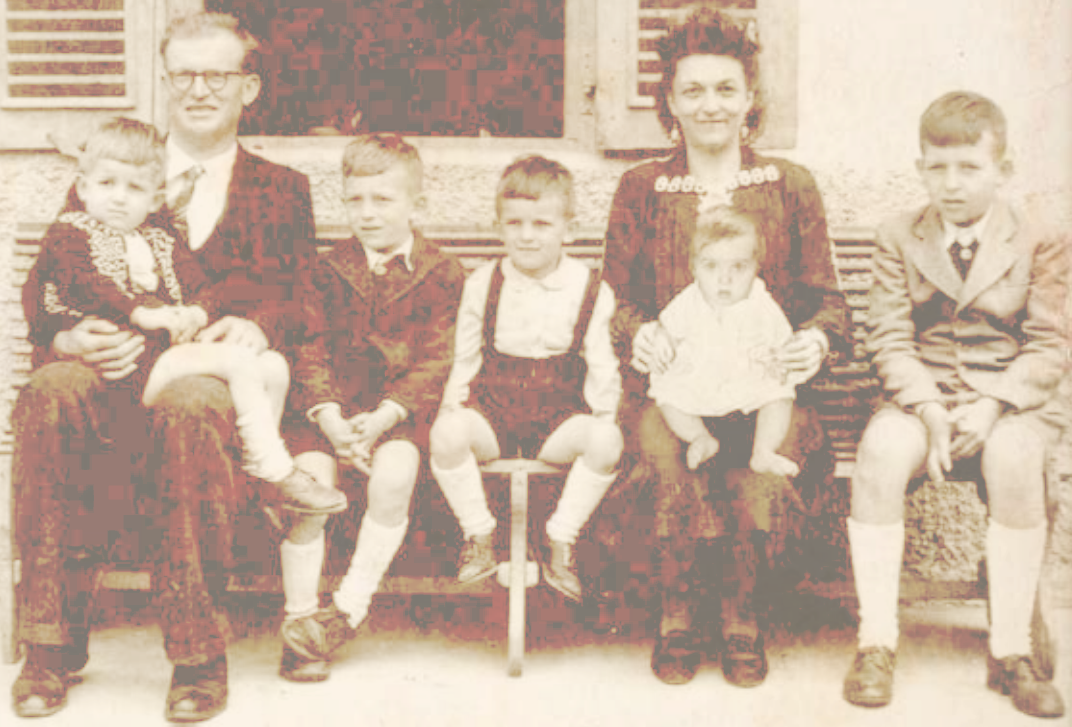
### Eaux

Evian 33cl ~ 3,80€

Evian 75cl ~ 6€

Badoit 75cl ~ 6€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



*L'histoire des 5 Frères est l'histoire d'une famille attachée à son village. Cécile Mattis crée en 1919 le deuxième hôtel de la station « Le Bellevue ». Son fils Roger et sa femme Yvonne, nos grands-parents, vont lui apporter leur aide. Leurs cinq fils naissent et grandissent dans ce lieu : Guy, Philippe, Yvon, Alain et Gérard. Roger a été très impliqué dans la vie de sa commune et a permis à chacun de ses fils de s'épanouir dans un métier : Hôtelier, fermier, entraîneur de ski, commerçant... Chacun fait partie de l'histoire de Val d'Isère comme tous les membres des grandes familles du village : Les Bazile, Bonnevie, Moris, Scaraffioti, Vannereau...*

**M**  
LES 5 FRÈRES  
**VI**  
Maison de Famille  
\*\*\*