

Bienvenue

M
LES 5 FRERES
IVI
Maison de Famille

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

Vous retrouverez dans le menu du jour les plats familiaux à partager : Blanquette de Veau, Pot au Feu, Poule au Pot...

POUR LE DÉJEUNER (UNIQUEMENT LE SAMEDI) :

26€ par personne (entrée, plat et dessert)

POUR LE DÎNER :

38€ par personne (entrée, plat et dessert)

16€ pour un enfant entre 6 et 12 ans

12€ pour les enfants entre 2 et 5 ans

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

Nos viandes sont originaires d'UE, France et Nouvelle Zélande.

Tarifs TTC et service compris

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

UN BRUNCH FAMILIAL

Tous les dimanches, de 11 h 30 à 14 h 30,
un Brunch Familial avant de rejoindre les pistes...

26€ par convive

~

UN REPAS DE FAMILLE : UN PLAT UNIQUE PAR TABLE

Partagez des plats familiaux mijotés et servis en cocotte,
finissez par une Omelette Norvégienne, Flambée au Grand Marnier

29€ par convive

4 personnes minimum, réservation nécessaire.

Chaque semaine, une proposition de plat différente :

Pot au Feu, Poule au Pot...

Vous pouvez agrémenter ce repas d'un plateau de fromages
et d'une salade verte (15€)

~

LE GOÛTER DÎNER

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, quiche, cakes au saumon, plat chaud ...)

26€ pour les adultes

16 € pour un enfant de 6 à 12 ans

12 € pour un enfant de 2 à 5 ans

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

Nos viandes sont originaires d'UE, France et Nouvelle Zélande.

Tarifs TTC et service compris

Pour commencer votre repas...

Emulsion de Butternuts et ses Escargots en Fricassée,
Tuiles au Beaufort 19€

~

Salade de Mâche aux Ravioles de Mère Maury Poêlées,
Lardons Salés, Vinaigrette au Miel et Balsamique 17€

~

Saumon Mariné Aux Cinq Baies,
Crème de Wasabi 18€

~

Velouté ou Potage du Jour 12€

~

Risotto de Pâtes Bec d'Oiseau au Mascarpone,
Légumes d'Hiver Confits et Champignons des Bois 23€

Nos viandes sont originaires d'UE, France et Nouvelle Zélande.

Tarifs TTC et service compris

Vous poursuivez avec :

Pintade en Cocotte, Cuite en Deux Façons, Jus d'Estragon,
Gratin Dauphinois au Potimarron et Fromage d'Abondance 27€

~

Queue de Lotte, Cuite en Cocotte et ses Ravioles de Mère Maury,
Crème de Ciboulette au Vin de Savoie 28€

~

Filet de Bœuf Grillé au Thym, Tube de Pommes de Terre,
Jus de Vin de Savoie 32€

~

Civet de Lapin, Purée de Pommes de Terre Rattes
et ses Airelles 26€

~

Mignon de Veau Poêlé au Beurre Salé,
Jus de Morilles Crémé et Fricot de Légumes 36€

~

Camembert les 5 Frères à Partager,
Servi Chaud à la Truffe d'Été
Sucrine et Pommes Pont Neuf 28€
(10 minutes d'attente)

Nos viandes sont originaires d'UE, France et Nouvelle Zélande.

Tarifs TTC et service compris

Nos spécialités savoyardes...

(minimum 2 personnes)

Fondue Savoyarde
servie avec une Salade Verte 24€

~

Fondue Savoyarde
servie avec une Salade Verte et
Charcuteries de la Maison Rullier (150 gr) 27€

~

Pierrade de Bœuf (120 gr) et Volaille (150 gr), Frites Maison
ou Gratin Dauphinois au Potimarron
et Assortiment de Sauces Maison 28€

~

Pierrade de Bœuf (200 gr), Frites Maison ou Gratin Dauphinois
au Potimarron et Assortiment de Sauces Maison 33€

~

Raclette avec Charcuteries de la Maison Rullier
et Pommes Vapeur 27€

~

Supplément fondue (200 gr pour 2) 9€ pour 2 personnes
Supplément charcuterie ou viande (200 gr pour 2) 9€ pour 2 personnes
Supplément viande de bœuf uniquement (200 gr pour 2) 12€ pour 2

Nos viandes sont originaires d'UE, France et Nouvelle Zélande.

Tarifs TTC et service compris

Pour bien terminer...

Plateau de Fromages
de la Ferme de l'Adroit 15€

~

Faisselle de la Ferme au
Coulis de Fruits Rouges ou Miel 8€

~

Cœur Coulant au Chocolat 72%,
Sauce Caramel au Beurre Salé 8,50€
(à commander au début du repas)

~

Soufflé Chaud au Grand Marnier 9€
(à commander au début du repas)

~

Feuilleté de Pommes Façon Tatin,
Glace au Miel de Montagne 9€

~

Dessert du Jour ou Fromage 8,50€

Nos viandes sont originaires d'UE, France et Nouvelle Zélande.

Tarifs TTC et service compris

Les saveurs d'enfance...

...pour nos plus jeunes convives :

Gratin de Ravioles de Mère Maury au Saumon et Comté

~

Emincé de Pintade à La Crème et sa Purée Maison

~

Travers de Porc Caramélisé et ses Frites Maison

~

Croquettes de Merlan et ses Pennes

~

Un Plat au choix et un Dessert : 16€

(enfant entre 6 et 12 ans)

Un Plat au choix et un Dessert : 12€

(enfant entre 2 et 5 ans)

DESSERTS :

Dessert du jour

Ou

Glaces

Ou

Soupe de Nutella et Farandole de Bonbons

Nos viandes sont originaires d'UE, France et Nouvelle Zélande.

Tarifs TTC et service compris

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)

Champagne et autres bulles

Haton Brut Classique ~ 52€

(coupe 11€€)

Louis Roederer ~ 102€

Brut Alpin Domaine Blard et Fils ~ 37€

(coupe 8€€)

Les Vins Rosés

Domaine Pinchinat Côtes de Provence 2017 ~ 30€

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 2014 ~ 30€
Chignin Les Eboulis de la Savoyarde A&M Quenard 2017 ~ 23€
Chignin Bergeron Les Roches Blanches A&M Quenard 2017 ~ 34€ (verre 6€)
Apremont Cuvée Thomas Blard et Fils 2017 ~ 22€ (verre 6€)
1/2 bouteille ~ 13€
Savoie Lébraz Thomas Blard et Fils 2017 ~ 35€
Argile Blanc Allobrogie Domaine des Ardoisières 2018 ~ 38€
Magnum 2017 ~ 74€
Schiste Allobrogie Domaine des Ardoisières 2018 ~ 70€
Un P'tit Coin de Paradis IGP Allobrogie
Les Vignes de Paradis Dominique Lucas 2018 ~ 35€
Princesse Leia Vendanges Tardives Domaine Berthollier ~ 8€ verre - 53€

VALLÉE DE LA LOIRE

Pouilly Fume Florilège Domaine Jonathan & Didier Pabiot 2018 ~ 48€

BOURGOGNE BLANC

Meursault Vieilles Vignes Maison Vincent Girardin 2015 ~ 84€
Chablis Domaine Moreau Naudet 2017 ~ 44€

JURA

Côtes du Jura Blanc Domaine Jean Bourdy 2015 ~ 49€

ENTRE RHÔNE ET LOIRE

IGP Domaine Les Déplaude de Tartaras Corde Sensible 2018 ~ 47€

Notre cave

Les Vins Rouges de Nos Vallées

Mondeuse Domaine Dupasquier 2016 ~ 26€ (verre 6€)

Pinot Domaine Dupasquier 2016 ~ 23€ (verre 6€)

Magnum 2014 ~ 52€

Mondeuse d'Arbin Le Comte Rouge

Château de Mérande 2016 ~ 41€

Argile Rouge Allobrogie

Domaine des Ardoisières 2018 ~ 49€ Magnum ~ 98€

Amethyste Allobrogie Domaine des Ardoisières 2018 ~ 103€

BORDEAUX

Château Margès Graves 2016 ~ 26€ (verre 6€)

Château Ame de Musset Lalande de Pomerol 2011 ~ 43€

Château de Pez Saint Estèphe 2012 ~ 93€

Benjamin de Beauregard Pomerol 2005

Domaine Château Beauregard

Magnum ~ 184€

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

Notre cave

Les Vins Rouges

VALLÉE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil la Mine
Domaine Yannick Amirault 2017 ~ 34€

BOURGOGNE

Savigny-Les-Beaune 1^{er} Cru « Serpentières »
Maison Vincent Girardin 2015 ~ 65€
Gevrey-Chambertin Terres Blanches
Domaine Charlopin 2012 ~ 92€

BEAUJOLAIS

Moulin à Vent Domaine des Terres Dorées 2017 ~ 37€

VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône « Réserve » 2016 Famille Perrin ~ 22€
1/2 bouteille ~ 13€
Crozes Hermitage Alain Graillot 2017 ~ 44€
Magnum ~ 94€

Notre cave

Les Vins Rouges

VALLÉE DU RHÔNE (SUITE)

Saint Joseph Jean-Michel Gerin 2017 ~ 39€

Côte Rotie Champin Le Seigneur Jean Michel Gerin 2017 ~ 89€

Château Neuf du Pape

13 Cépages Privilège de Maucoil 2014 ~ 75€

ENTRE RHÔNE ET LOIRE

IGP Domaine Les Déplaudes de Tartaras

Les Collines Rhodaniennes Tout Compte Fait 2018 ~ 37€

LANGUEDOC

Pic Saint Loup Arbouse Mas Bruguière 2017 ~ 36€

CÔTES DE PROVENCE

Coteaux d'Aix en Provence Vallon des Anges

Domaine Valditation 2016 ~ 36€

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

Nos boissons

Nos boissons

Bières

Bière Pression Brasserie des Cimes :

Hors Piste

(La Blonde Pur Malt de Savoie) 25cl ~ 3,90€ / 50cl ~ 7,80€

Bière d'Hiver Ambrée

(Miel, Gingembre et Fleur de Sureau) 25cl ~ 4,50€ / 50cl ~ 9€€

~

Panaché ~ 3,90€

Monaco ~ 4,10€

Apéritifs

Ricard 2cl ~ 3,50€

Pastis Bio Lachanenche Distillerie Artisanale ~ 4,50€

Kir 12 cl ~ 7€

Martini / Campari 6 cl ~ 6€

Une Coupe de Brut Arpin Domaine Blard et Fils ~ 8€

Une Coupe de Champagne Haton ~ 11€

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

Nos boissons

Whiskies

Tobermory 10 ans 6 cl ~ 12€

Deanston Highlands 6 cl ~ 12€

Tokinoka Blended 6 cl ~ 11€

Bourbon USA Woodford Reserve 6 cl ~ 11€

Rhums

Diplomatico Reserva Venezuela 6 cl ~ 12€

Diplomatico Vintage 2004 6 cl ~ 18€

Emperor Sherry Ile Maurice 6 cl ~ 15€

Gins

Gin Mare 6 cl ~ 12€

Normindia 6 cl ~ 12€

Gin Bio Lachanenche Distillerie Artisanale 6 cl ~ 12€

Alcools

Vodka Squadron 6 cl ~ 12€

Nos boissons

Alcools / Digestifs

Cognac Hine Rare VSOP ~ 11 €

Génépi ~ 7 €

Chartreuse Jaune des Pères Chartreux ~ 7 €

Chartreuse Verte des Pères Chartreux ~ 7 €

Eaux de vie : Mirabelle, Kirsch ~ 7 €

Eau de vie Lachanenche Distillerie Artisanale

Poire, Framboise Bio ~ 8 €

Limoncello Bio Lachanenche

Distillerie Artisanale ~ 7 €

Calvados ~ 7 €

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

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, Pêche

Sirop ~ 2,50 €

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

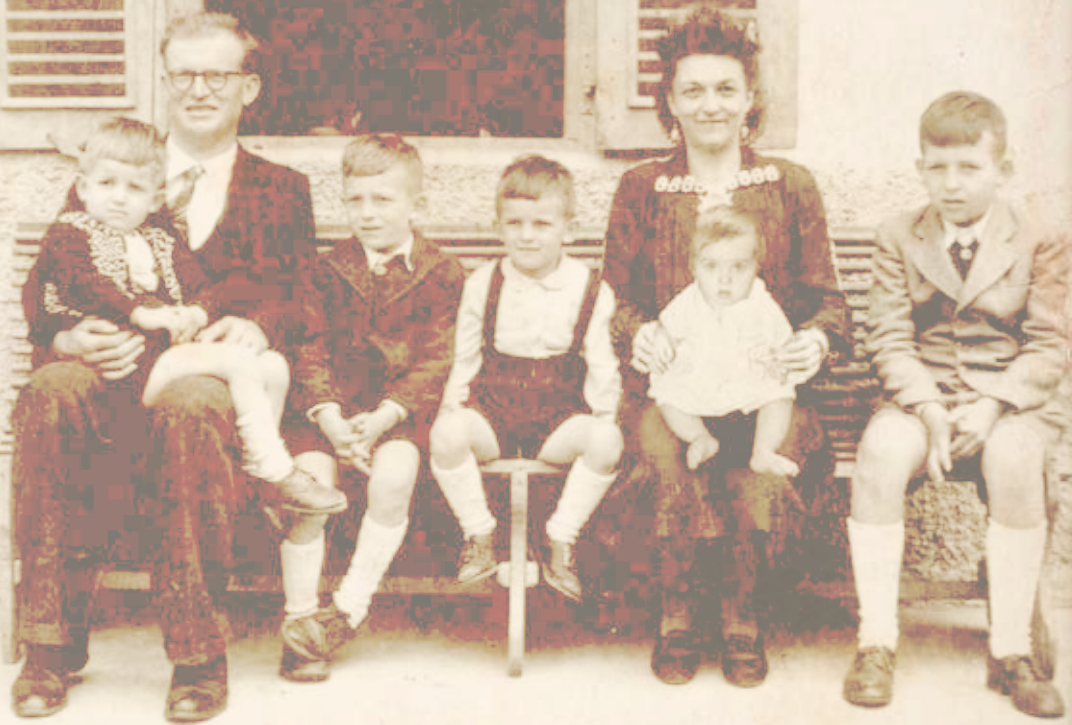
Limonade ~ 2,50 €

Eaux

Evian 33cl ~ 3,80 €

Evian 75cl ~ 6 €

Badoit 75cl ~ 6 €



L'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
IVI
Maison de Famille
