

Bienvenue

M
LES 5 FRERES
VI
Maison de Famille

Diner

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

38€ par personne (entrée, plat et dessert)

17€ pour un enfant entre 6 et 12 ans

12€ pour un enfant entre 2 et 5 ans

~

Déjeuner « Les Cocottes du Week-end »

Uniquement samedi et dimanche 29€

SUR TABLE EN PETITES PORTIONS :

Entrées :

Œuf Mimosa au Saumon Mariné

Terrine de Foie Gras, Chutney de Citrons Verts et Marrons

Salade de Feuilles de Chêne et Frisée, Lardons et Croûtons

Plats :

Tête de Veau et Ravigote

Quenelles de Brochet, Crème aux Ecrevisses

Soupe de Marrons et Lard Paysan

Cailles aux Raisins sur Canapé et ses Rattes

Bouillabaisse du Lac au Féra

Desserts :

Baba au Rhum

Mousse au Chocolat

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

Merci de nous prévenir des éventuelles allergies ou restrictions alimentaires.

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 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.

Plats au choix : Poularde et Crème de Morilles

OU Blanquette de Veau OU Poule au Pot.

Vous pouvez agrémenter ce repas d'un plateau de fromages
de la Ferme de l'Adroit et d'une salade verte (16€ pour 4 personnes)

~

LE GOÛTER DÎNER DES 5 FRÈRES : À PARTIR DE 19 HEURES

Tous les mercredis soirs, pendant les vacances scolaires,
venez nous rejoindre pour un Goûter Dîner : Buffet sucré et salé :
Gaufres au Chocolat ou Confiture, Viennoiseries Façon Pain Perdu,
Brownies, Soupe de Nutella et Bonbons, Hamburgers de Macarons,
Smoothie à la Mandarine, Tartelettes aux Carambars ET Pizzas
Savoyardes, Millefeuille de Jambon et Raclette, Gratin de Coquillettes,
Croque Monsieur Végétarien, Plat Chaud : Poularde et Crème de Morilles.

28€ pour les adultes

17€ pour un enfant de 6 à 12 ans

12€ pour un enfant de 2 à 5 ans

Nous sommes également 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...

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

~

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

~

Terrine de Cerf et Foie Gras,
Chutney de Citrons Verts 15€

~

Dos de Bar Cuit en Cocotte, Gnocchis,
Jus de Petits Pois à la Française 16€

~

Conchiglies Regites Fourrées aux Légumes d'Hiver et Artichauds,
Pignons et Jus de Petits Marrons aux Coings 23€

~

Velouté ou Potage du Jour 12€

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

Tarifs TTC et service compris

Vous poursuivez avec :

Dos de Turbot et sa Soupe de Roche, Cuit au Four,
Pommes Grenailles au Safran 31€

~

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

~

Épaule d'Agneau Confite au Romarin,
Topinambours aux Miel et Genépi, Jus Réduit 28€

~

Suprême de Pigeon Rôti, sa Cuisse en Pastilla, Jus d'Épices,
Marrons Glacés aux Herbes 30€

~

Filet de Bœuf Grillé au Thym, Pommes de Terres Rattes
à l'Huile de Truffe, Demi-Glacé de Vin Rouge 33€

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€
(Comté, Emmental et Beaufort)

~

Fondue Savoyarde
servie avec une Salade Verte et Charcuteries (150 gr) 28€
(Comté, Emmental et Beaufort)

~

Pierrade de Bœuf (120 gr) et Volaille (150 gr),
Frites Maison ou Gratin Dauphinois au Potimarron
et Assortiment de Sauces Maison 29€

~

Pierrade de Bœuf (200 gr),
Frites Maison ou Gratin Dauphinois au Potimarron
et Assortiment de Sauces Maison 34€

~

Raclette avec Charcuteries (150 gr) et Pommes Vapeur 28€

~

Supplément fondue (200 gr) 9€ pour 2 personnes
Supplément charcuteries ou viande (200 gr) 9€ pour 2 personnes
Supplément viande de bœuf uniquement (200 gr) 12€ pour 2 personnes
Supplément frites ou gratin 4€, pommes de terre ou salade verte 3€

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 16€

~

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

~

Cœur Coulant au Chocolat 72%,
Sauce Caramel au Beurre Salé 9€
(à commander au début du repas)

~

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

~

Tartelette aux Citrons Verts et Sorbet 9€

~

Gâteau Roméo 9€

~

Dessert du Jour
ou 3 Fromages de la Ferme de l'Adroit au choix 9€

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

Tarifs TTC et service compris

Les saveurs d'enfance...

...pour nos plus jeunes convives :

PLATS AU CHOIX :

Poulet Rôti et Gratin Savoyard
Croustillant de Colin et Frites
Lasagnes de Légumes d'Hiver
Plat du jour en petites portions

~

DESSERTS AU CHOIX :

Dessert du jour
Glaces
Tartelette aux Carambars

~

Un Plat au choix et un Dessert : 17€ (enfant entre 6 et 12 ans)

Un Plat au choix et un Dessert : 12€ (enfant entre 2 et 5 ans)

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€~~9~~)

Louis Roederer ~ 102€

Brut Alpin Domaine Blard et Fils ~ 37€

(coupe 8€~~9~~)

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 2015 ~ 30€
Chignin Les Eboulis de la Savoyarde A&M Quenard 2019 ~ 23€
Chignin Bergeron Les Roches Blanches A&M Quenard 2019 ~ 34€ (verre 6€)
Apremont Cuvée Thomas Blard et Fils 2019 ~ 25€ (verre 6€)
1/2 bouteille ~ 13€
Savoie Lébraz Thomas Blard et Fils 2017 ~ 37€
Argile Blanc Allobrogie Domaine des Ardoisières 2019 ~ 38€
Magnum 2019 ~ 77€
Schiste Allobrogie Domaine des Ardoisières 2019 ~ 73€
Un P'tit Coin de Paradis IGP Allobrogie
Les Vignes de Paradis Dominique Lucas 2019 ~ 38€
Princesse Leia Vendanges Tardives Domaine Berthollier ~ 53€ (verre 8€)

VALLÉE DE LA LOIRE

- Pouilly Fumé Florilège Domaine Jonathan & Didier Pabiot 2018 ~ 48€

BOURGOGNE BLANC

- Meursault Vieilles Vignes Maison Vincent Girardin 2015 ~ 94€
Chablis Domaine Moreau Naudet 2018 ~ 45€

JURA

- Côtes du Jura Blanc Domaine Jean Bourdy 2015 ~ 49€

Notre cave

Les Vins Rouges de Nos Vallées

Mondeuse Domaine Dupasquier 2017 ~ 26€ (verre 6€)

Pinot Domaine Dupasquier 2017 ~ 24€ (verre 6€)

Magnum 2016 ~ 55€

Mondeuse d'Arbin Le Comte Rouge

Château de Mérande 2018 ~ 41€

Argile Rouge Allobrogie

Domaine des Ardoisières 2018 ~ 49€ / Magnum ~ 98€

Améthyste Allobrogie Domaine des Ardoisières 2018 ~ 103€

BORDEAUX

Château Margès Graves 2018 ~ 26€ (verre 6€)

Château Ame de Musset Lalande de Pomerol 2011 ~ 43€

Château de Pez Saint Estèphe 2012 ~ 93€

La Dame de Onze Heures Saint Emilion Grand Cru 2015 ~ 98€

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

Chinon « Huisserie » Domaine Philippe Alliet 2017 ~ 48€

BOURGOGNE

Savigny-Les-Beaune 1^{er} Cru « Serpentières »

Maison Vincent Girardin 2015 ~ 75€

Gevrey-Chambertin Terres Blanches

Domaine Charlopin 2013 ~ 95€

BEAUJOLAIS

Moulin à Vent Domaine des Terres Dorées 2018 ~ 37€

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône Village « Les Poulettes » 2018 ~ 24€

Côtes du Rhône Famille Perrin ½ bouteille ~ 13€

Crozes Hermitage Alain Graillot 2018 ~ 44€

Magnum ~ 95€

Notre cave

Les Vins Rouges

VALLÉE DU RHÔNE (SUITE)

Saint Joseph Jean-Michel Gerin 2018 ~ 39€

Côte Rotie Champin Le Seigneur Jean Michel Gerin 2018 ~ 89€

Châteauneuf 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 ~ 38€

LANGUEDOC

Pic Saint Loup Arbouze Mas Bruguière 2017 ~ 38€

CÔTES DE PROVENCE

Coteaux d'Aix en Provence Vallon des Anges

Domaine Valdution 2018 ~ 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 ~ 12€

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€

Vodka

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 ~ 3,90 €

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

Jus de Fruits ~ 3,60 €

Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Poire, Tomate, Pêche

Sirop ~ 2,50 €

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

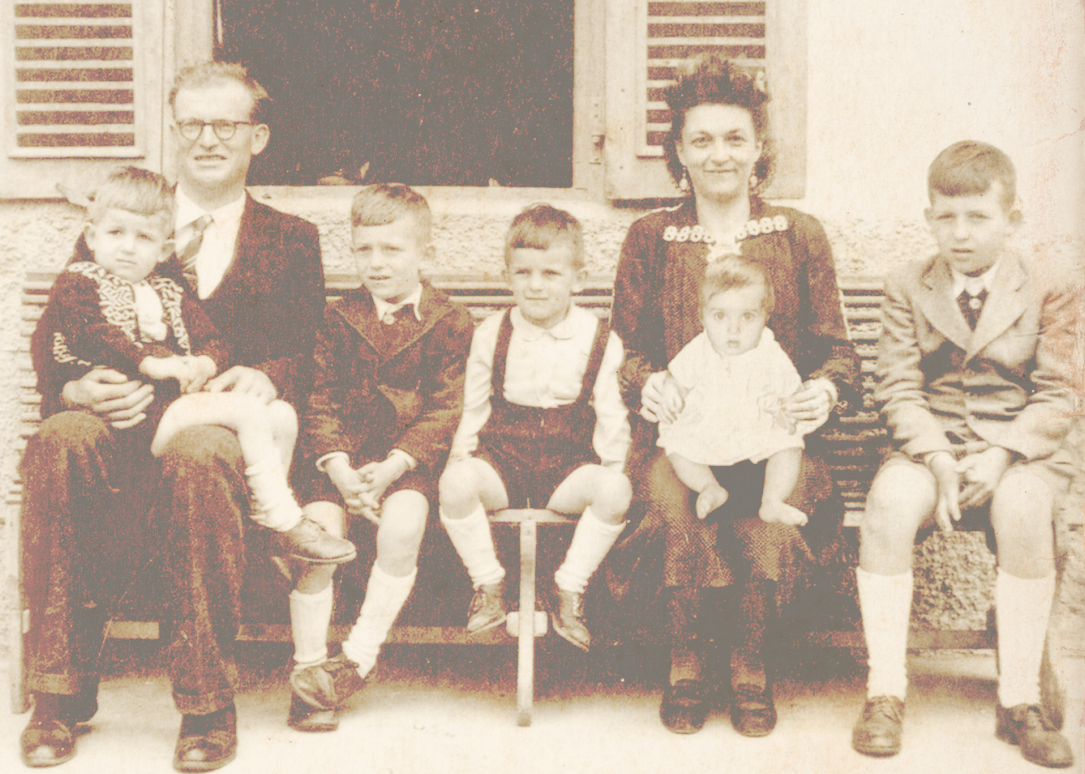
Limonade ~ 2,50 €

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
VI
Maison de Famille
