

Bienvenue

M
LES 5 FRERES
IVI
Maison de Famille

Nos spécialités...

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

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

Fondue Savoyarde servie avec une Salade Verte 26€
(minimum 2 personnes)

~

Fondue Savoyarde servie avec une Salade Verte et Charcuteries 32€
(minimum 2 personnes)

~

Pierrade de Bœuf et Volaille, Frites Maison ou Gratin Dauphinois
au Potimarron et Assortiment de Sauces Maison 32€
(minimum 2 personnes)

~

Raclette avec Charcuteries et Pommes Vapeur 32€
(minimum 2 personnes)

~

Supplément fondue : 9€ pour 2 personnes
Supplément charcuteries ou viande : 9€ pour 2 personnes
Supplément viande de bœuf uniquement : 12€ pour 2 personnes

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 Pâtes au Saumon Fumé et Comté

~

Hamburger de Bœuf à la Raclette, Frites et Sauce Barbecue

~

Colin Pané, Frites et Sauce Ketchup

~

Un Plat au choix et un Dessert : 18€
(enfant entre 6 et 12 ans)

Un Plat au choix et un Dessert : 14€
(enfant entre 3 et 5 ans)

DESSERTS :

Mousse au Chocolat ou Île Flottante

Ou

Glaces

Ou

Crêpes au Sucre ou Chocolat et sa Crème Montée,
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 dégustations
entre amis ou tout simplement lors
de rencontres avec des viticulteurs...*

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

Champagne et autres bulles

Haton Brut Classique ~ 54€

Louis Roederer ~ 102€

Brut Alpin Domaine Blard et Fils ~ 37€

Les Vins Rosés

Domaine Pinchinat Côtes de Provence 2017 ~ 30€

Notre cave

Les Vins Blancs

LES VINS BLANCS DE NOS VALLÉES

Roussette de Marestel Domaine Dupasquier 2018 ~ 35€

Chignin Les Eboulis de la Savoyarde A&M Quenard 2021 ~ 25€ (verre 6€)

Chignin Bergeron Les Roches Blanches A&M Quenard 2021 ~ 34€

Apremont Cuvée Thomas Blard et Fils 2022 ~ 26€

Savoie Lébraz Thomas Blard et Fils 2018 ~ 37€

Argile Blanc Allobrogie Domaine des Ardoisières 2021 ~ 39€

Magnum ~ 82€

Schiste Allobrogie Domaine des Ardoisières 2021 ~ 76€

Chignin La Déroutante Jean François Quenard 2020 - 40€

VALLÉE DE LA LOIRE

Pouilly Fumé Florilège Domaine Jonathan & Didier Pabiot 2020 ~ 53€

Sancerre Cuvée Flores Domaine Vincent Pinard 2020 ~ 51€

BOURGOGNE BLANC

Meursault Vieilles Vignes Maison Vincent Girardin 2017 ~ 110€

Chablis Domaine Moreau Naudet 2020 ~ 49€

Pouilly-Fuissé Domaine Dominique Cornin 2021 ~ 57€

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

Notre cave

Les Vins Rouges

LES VINS ROUGES DE NOS VALLÉES

Mondeuse Domaine Dupasquier 2019 ~ 28€

Pinot Domaine Dupasquier 2019 ~ 26€ (verre 6€)

Magnum 2014 ~ 56€

Mondeuse d'Arbin Le Comte Rouge

Château de Mérande 2020 ~ 49€

Argile Rouge Allobrogie

Domaine des Ardoisières 2020 ~ 48€

Amethyste Allobrogie Domaine des Ardoisières 2019 ~ 105€

BORDEAUX

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

Château Ame de Musset Lalande de Pomerol 2014 ~ 43€

Château de Pez Saint-Estèphe 2015 ~ 81€

Château Gloria Saint-Julien 2017 ~ 95€

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 2021 ~ 34€

Sancerre « La Croix du Roy » Lucien Crochet 2016 ~ 47€

Chinon « L'Huisserie » Domaine Philippe Alliet 202 ~ 48€

BOURGOGNE

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

Maison Vincent Girardin 2016 ~ 83€

Gevrey-Chambertin « Terres Blanches »

Domaine Charlopin 2019 ~ 96€

BEAUJOLAIS

Moulin à Vent Domaine des Terres Dorées 2021 ~ 42€

Notre cave

Les Vins Rouges

VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône « Réserve » Famille Perrin 2020 ~ 25€

1/2 bouteille ~ 13€

Crozes-Hermitage Le Vieux Murier Florian Buit 2020 ~ 40€

Magnum ~ 86€

Saint-Joseph Poivre et Sol François Villard 2020 ~ 44€

Magnum ~ 105€

Côte Rôtie Bernard Burgaud 2019 ~ 98€

Châteauneuf-du-Pape

Privilège 14 Cépages Château de Maucoil 2014 ~ 76€

LANGUEDOC

Pic Saint Loup L'Arbouse Mas Bruguière 2020 ~ 40€

BANDOL - PROVENCE

Coteaux d'Aix-en-Provence Vallon des Anges

Domaine Valdition 2018 ~ 36€

Bandol Domaine de Terrebrune 2018 ~ 58€

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



Nos boissons

Nos boissons

Bières

Bière Pression Brasserie du Mont Blanc :

La Blonde 5,8%
25cl ~ 4,50€ / 50cl ~ 9€

La Blanche 4,7%
25cl ~ 5€ / 50cl ~ 10€

~

Panaché ~ 4,70€
Monaco ~ 4,70€

Apéritifs

Ricard 2cl ~ 4,30€

Pastis Bio Lachanenche Distillerie Artisanale ~ 4,50€

Kir 12 cl ~ 7€

Martini / Campari 6 cl ~ 6€

Martini Maison Dollin ~ 6,50€

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

Une Coupe de Champagne Haton ~ 12€

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

Nos boissons

Whiskies

Tomatin 12 ans 6 cl ~ 12€
Deanston Highlands 6 cl ~ 12€
Tokinoka Blended 6 cl ~ 12€
Isle of Raasay 6 cl ~ 12€
Evan Williams 6 cl ~ 12€

Rhums

Diplomatico Reserva Venezuela 6 cl ~ 12€
Diplomatico Vintage 2004 6 cl ~ 18€

Gins

(avec Tonic Water Fentimans ~ 4€)

Gin Mare 6 cl ~ 12€
Normindia 6 cl ~ 12€
Gin Citadelle 6 cl ~ 12€

Nos boissons

Alcools

Vodka Squadron 6 cl ~ 12€

Alcools / Digestifs

Cognac Hine Rare VSOP ~ 11€

Génépi ~ 7€

Chartreuse Jaune des Pères Chartreux ~ 7€

Chartreuse Verte des Pères Chartreux ~ 7€

Eaux de vie Maison Rozelieures : Mirabelle, Poire ~ 7€

Calvados ~ 7€

Nos boissons

Sodas ~ 4 €

Coca, Coca Zéro, Orangina, Perrier, Ice Tea

Jus de Fruits ~ 3,80 €

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

Sirops ~ 2,50 €

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

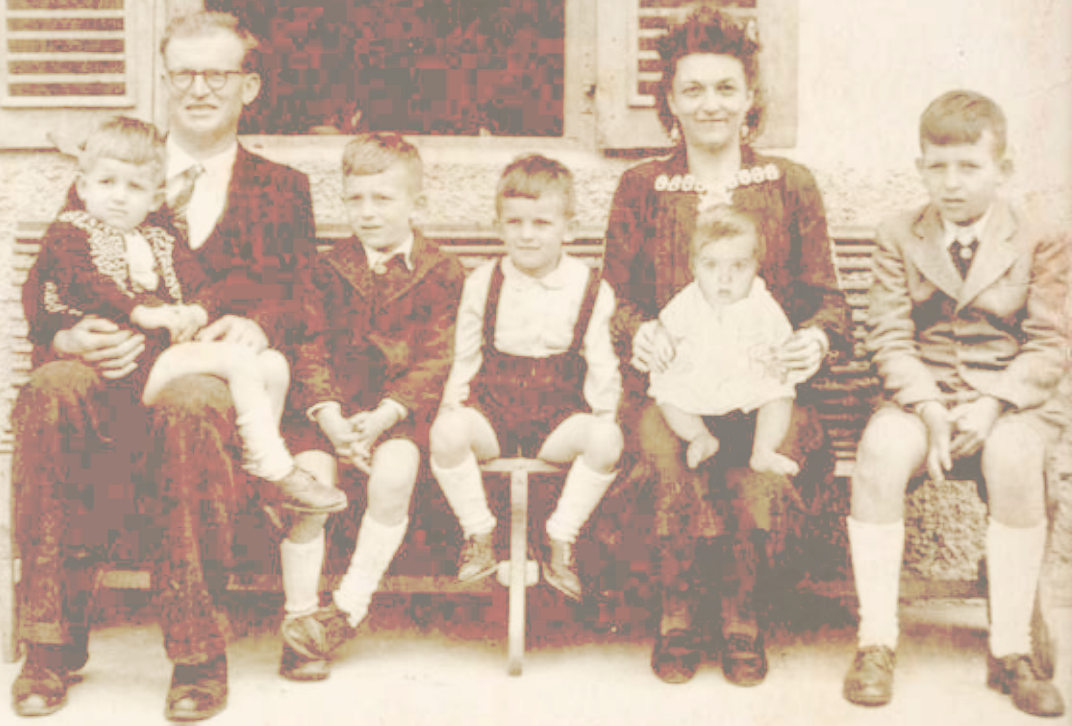
Limonade ~ 2,50 €

Eaux

Evian 75cl ~ 6,50 €

Badoit 75cl ~ 6,50 €

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
