

# LES CINQ FRÈRES

MAISON DE FAMILLE

DEPUIS 1919

VAL D'ISÈRE - ALPES

\*\*\*

# LES CINQ FRÈRES

MAISON DE FAMILLE

DEPUIS 1919

VAL D'ISÈRE - ALPES

\*\*\*

## BIENVENUE

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

Rue Nicolas Bazile – 73 150 Val d'Isère



## FERMETURE HEBDOMADAIRE

*Mardi (hors vacances scolaires)*

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

## POUR LE DÎNER

**3 PLATS 45 €**

Entrée, plat et dessert

**2 PLATS 39 €**

Entrée, plat ou plat, dessert

**1 PLAT 33 €**

*Nos viandes sont originaires d'UE, France et Nouvelle Zélande.  
Tarifs TTC et service compris.*

## NOTRE MENU DU JOUR

*est écrit sur le grand tableau*

## EN DEHORS DU MENU

*Nous vous proposons*

### PLAT VÉGÉTARIEN 25€

Cocotte de légumes d'hiver

### POISSON SANS GLUTEN 36€

Pavé de Bar rôti au four, petits pois à la française et légumes

### POT AU FEU TRADITIONNEL 33€

Et son os à mœlle

### ENTRECÔTE 350G 39€

Et frites maison

## NOS SPÉCIALITÉS

*(minimum 2 personnes)*

### FONDUE SAVOYARDE 28€

Servie avec une salade verte

### FONDUE SAVOYARDE 36€

Servie avec une salade verte et charcuteries

### PIERRADE DE BŒUF ET VOLAILLE 36€

Frites maison ou gratin dauphinois au potimarron  
et assortiment de sauces maison

### RACLETTE 36€

Avec charcuteries et pommes vapeur



### SUPPLÉMENT FONDUE 9€

Pour 2 personnes

### SUPPLÉMENT CHARCUTERIE OU VIANDE 12€

Pour 2 personnes

### SUPPLÉMENT VIANDE DE BŒUF UNIQUEMENT 13€

Pour 2 personnes

## NOS DESSERTS

DESSERT DU JOUR 9€

**CŒUR COULANT 10€**

Au chocolat 72%, sauce caramel au beurre salé

**DÉLICE DES CINQ FRÈRES 9€**

**FAISSELLE DE LA FERME DE L'ADROIT 9€**

Au coulis de fruits rouges ou miel

**ASSIETTE DE 3 FROMAGES 9€**

de la Ferme de l'Adroit

**GLACES MAISON 9€**

Trois boules

## LES SAVEURS D'ENFANCE

*Pour nos plus jeunes convives*

**POULET RÔTI ET PURÉE DE POMMES DE TERRE**

**OU**

**GRATIN DE COQUILLETTES AU JAMBON DE SAVOIE**

**GÂTEAU AU CHOCOLAT DES CINQ FRÈRES OU GLACES**

**19€**

Pour un enfant entre 6 et 12 ans

**14€**

Pour un enfant entre 2 et 5 ans

## 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).*



## NOTRE CAVE

### CHAMPAGNE ET AUTRES BULLES

Brut Alpin Domaine Blard et Fils	45€
Haton Brut Classique	65€
Louis Roederer	119€

### LES VINS ROSÉS

AOP Réal Bio Côtes de Provence 2022	35€
-------------------------------------	-----

## NOTRE CAVE

### LES VINS BLANCS

#### LES VINS BLANCS DE NOS VALLÉES

Chignin Les Cristallins A&M Quenard 2022	27€
	<i>Verre 7,50€</i>
Apremont Cuvée Thomas Blard et Fils 2022	28€
Chignin Bergeron Les Roches Blanches A&M Quenard 2022	37€
Roussette de Marestel Domaine Eugène Carrel 2018	39€
Argile Blanc Allobrogie Domaine des Ardoisières 2022	40€
	<i>Magnum 82€</i>
Chignin Ephémère N°4 JP&JF Quenard 2019	58€
Schiste Allobrogie Domaine des Ardoisières 2022	88€

#### VALLÉE DE LA LOIRE

Pouilly Fumé Florilège Domaine Jonathan & Didier Pabiot 2022	56€
Sancerre Cuvée Florès Domaine Vincent Pinard 2022	58€

#### BOURGOGNE BLANC

Chablis Villages Domaine Oudin 2022	55€
Pouilly-Fuissé Domaine Dominique Cornin 2022	70€
Meursault Vieilles Vignes Maison Vincent Girardin 2017	133€

## NOTRE CAVE

### LES VINS ROUGES

#### LES VINS ROUGES DE NOS VALLÉES

Pinot Domaine Dupasquier 2020	28 €
	<i>Verre 7,50 €</i>
	<i>Magnum 2017 60 €</i>
Mondeuse Domaine Dupasquier 2019	31 €
	<i>Verre 7,50 €</i>
Mondeuse Voie Royale Domaine du Coteau de Tormery 2022	49 €
	<i>Magnum 104 €</i>
Argile Rouge Allobrogie Domaine des Ardoisières 2022	53 €
Amethyste Allobrogie Domaine des Ardoisières 2019	106 €

#### BORDEAUX

Château Margès Graves 2020	26 €
	<i>Verre 7,50 €</i>
Château Ame de Musset Lalande de Pomerol 2014	44 €
Château Croix Cardinale Saint Emilion Grand Cru 2019	74 €
Château Gloria Saint-Julien 2017	97 €

#### VALLÉE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil la Mine Domaine Yannick Amirault 2022	35 €
Sancerre La Croix du Roy Lucien Crochet 2018	53 €

*L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

## NOTRE CAVE

### BOURGOGNE

Savigny-Lès-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Les Marconnets Maison Vincent Girardin 2018	88 €
Gevrey-Chambertin Terres Blanches Domaine Charlopin 2020	125 €

### BEAUJOLAIS

Morgon Domaine Jean Ernest Descombes 2022	40 €
Moulin à Vent Domaine des Terres Dorées 2021	44 €

### VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône « Réserve » Famille Perrin 2021	25 €
	<i>1/2 bouteille 15 €</i>
Crozes-Hermitage Les Saviaux Domaine le Vieux Murier 2021	44 €
	<i>Magnum 98 €</i>
Saint-Joseph Poivre et Sol François Villard 2020	50 €
	<i>Magnum 110 €</i>
Châteauneuf-du-Pape Domaine de Maucoil 2020	78 €
Côte Rôtie Bernard Burgaud 2021	98 €

### LANGUEDOC

Pic Saint Loup L'Arbouse Mas Bruguière 2020	40 €
Terrasses du Larzac Clas Mani Domaine Cassagne et Vitailles 2018	98 €

### BANDOL – PROVENCE

Bandol Domaine de Terrebrune 2018	64 €
-----------------------------------	------

*L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

## NOS BOISSONS

### BIÈRES

Bières pression Brasserie du Mont Blanc

*La Blonde 5,8%* 25 cl 4,80€  
50 cl 9,60€

*La Blanche 4,7%* 25 cl 5,20€  
50 cl 10,40€

Panaché 4,70€

Monaco 4,70€

### APÉRITIFS

Apéritif Les Cinq Frères

*Coupe de Brut Alpin et Crème Framboise Poivron ou Thé Passion* 14€

Ricard 2 cl 5€

Kir 12 cl 7,50€

Martini / Campari 6 cl 6,50€

Vermouth Blanc ou Rouge Maison Dollin 7€

Une Coupe de Brut Alpin Domaine Blard et Fils 9€

Une Coupe de Champagne Haton 14€

### WHISKIES 6CL

Tomatin 12 ans 13€

Tokinoka Blended 13€

Evan William Single Barrel 13€

Isle of Raasay 13€

*L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

## NOS BOISSONS

### RHUMS 6CL

Diplomatico Reserva Venezuela 12€

Rhum Brun élevé en Fut de Fine de Bourgogne Maison Jacoulot 13€

### GIN S 6CL

(With Tonic Water Fentimans) 4,5€

Gin Mare 13€

Normindia 13€

**VODKA SQUADRON 6CL** 12€

### ALCOOLS / DIGESTIFS

Cognac Hine Rare VSOP 12€

Génépi 2 cl 6€ – 4 cl 9€

Chartreuse Jaune des Pères Chartreux 2 cl 6€ – 4 cl 9€

Chartreuse Verte des Pères Chartreux 2 cl 6€ – 4 cl 9€

Eau de vie Mirabelle, Poire 4 cl 9€

Eau de vie Vieille Prune Maison Jacoulot 4 cl 9€

Limoncello Bio Lachanenche Distillerie Artisanale 4 cl 8€

Calvados Coquerel Fine Pale 12€

*L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

## NOS BOISSONS

### SODAS

Coca, Coca Zéro, Orangina, Perrier, Ice Tea 4,50€

### JUS DE FRUITS

Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Poire, Tomate 4,50€

### JUS DE FRUITS MAISON PATRICK FONT

Nectar Pêche de Vigne 9€

Pur Jus Mandarine 9€

Pur Jus Raisin Blanc Sauvignon 9€

## NOS BOISSONS

### INFUSION GLACÉE MAISON PATRICK FONT

Thé Noir Gingembre et Citron Vert 9€

Thé Vert Passion Menthe 9€

### SIROP AVEC EAU OU LIMONADE

Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche 2,50€

### EAUX

Evian 33 cl 3,80€

Evian 75 cl 7€

Badoit 75 cl 7€



L'HISTOIRE DES CINQ 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...*

# LES CINQ FRÈRES

MAISON DE FAMILLE

DEPUIS 1919

VAL D'ISÈRE - ALPES

\*\*\*