

# 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...*

# **NOTRE TABLE**

*Généreuse & Gourmande*

**ENTRÉES 16 €**

**PLATS 33 €**

**DESSERTS 10 €**

*Nos viandes sont originaires de France et d'UE.*

*Tarifs TTC et service compris.*

## NOS ENTRÉES

Œufs Mimosa, Truite Fumée et Huile Verte

Poireaux Vinaigrette à L'Ancienne



Soupe à l'Oignon Gratinée

Pâté de Campagne, Câpres à Queue et Pain Tradition

Salade Paysanne aux Lardons, Comté et Échalotes,  
Croûtons aux Fines Herbes

Quinoa aux Légumes d'Hiver Confits,  
Magret Fumé et Huile d'Olive



Pâtes Farcies à la Ricotta et aux Cèpes,  
Crèmeux de Champignons et Épinards Sautés



## NOS PLATS

Tartare de Bœuf et Frites Maison

Le Pot au Feu des 5 Frères et son Os à Moelle +3 €

Blanquette de Veau Traditionnelle et Riz Pilaf

Petit Salé aux Lentilles

Pintade Rôtie et Jus de Cuisson,  
Purée de Pommes de Terre au Beurre Salé

Aïoli des 5 Frères,  
Cabillaud Poché et Légumes de Saison

Millefeuille de Légumes,  
Oignons confits et Huile d'Olive de Nyons 25 €



# NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

(Prix par Pers. / minimum 2 Pers.)

## La Fondue Savoyarde

Servie avec une Salade Verte	28 €
Servie avec une Salade Verte et un Assortiment de Charcuteries	38 €

## La Pierrade de Bœuf (150gr) et Volaille (120gr) 40 €

Servie avec Frites Maison ou Gratin Dauphinois  
Salade Verte et Sauces Maison (*Asiatique, Bourguignonne et Tartare*)

## La Raclette 36 €

Servie avec un Assortiment de Charcuteries et des Pommes de Terre Vapeur



## LES SUPPLÉMENTS

Assortiment de Charcuteries 10 €

Le Bol de Frites Maison 6 €

Salade Verte  
ou Pommes de Terre Vapeur 5 €

Supplément Viande de Bœuf (150gr) 13 €

## NOS DESSERTS

Tarte aux Poires

Moelleux au Chocolat des 5 Frères

Crumble aux Pommes

Crêpes  
Accompagnées d'un Trio de Saveurs

Brioche Perdue et Chantilly Maison

Profiteroles,  
Glace Vanille et Sauce au Chocolat

Glaces ou Sorbets  
Vanille, Marron, Citron, Chartreuse, Framboise, Chocolat

L'Assiette de Fromages  
Sélection de 3 Fromages - Ferme de L'Adroit

# LES SAVEURS D'ENFANCE

*Pour nos plus jeunes convives*

## PLAT, DESSERT

Pour un enfant entre 3 et 12 ans

19€

---

Gratin de Coquillettes à la Truite

ou

Pintade Rôtie,  
Purée de Pommes de Terre ou Frites

&

Moelleux au Chocolat des 5 Frères

ou

Glaces ou Sorbets  
Vanille, Marron, Citron, Framboise, Chocolat

ou

Mousse Chocolat Noisette





# 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.*



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

## NOTRE CAVE

### CHAMPAGNE ET AUTRES BULLES

Brut Alpin Domaine Blard et Fils **47 €**  
Coupe **11 €**

Haton «La Réserve» **88 €**  
Coupe **16 €**

Louis Roederer Brut Collection **119 €**

### LES VINS ROSÉS

Murmure de Gaia 2022 - Côte de Provence **42 €**

### LES VINS BLANCS

#### LES VINS BLANCS DE NOS VALLÉES

Chignin Les Cristallins A&M Quenard 2024 **29 €**  
Verre **8 €**

Apremont Cuvée Thomas Blard et Fils 2023 **33 €**  
Verre **8 €**

Chignin Bergeron Les Roches Blanches A&M Quenard 2024 **39 €**  
Roussette de Marestel Domaine Eugène Carrel 2020 **46 €**

## NOTRE CAVE

Argile Blanc Allobrogie Domaine des Ardoisières 2024 **49 €**

Magnum 2023 **98 €**

Chignin Ephémère N°4 JP&JF Quenard 2019 **52 €**

Schiste Allobrogie Domaine des Ardoisières 2022 **88 €**

### VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur Blanc « L'Insolite » Les Roches Neuves - Thierry Germain 2023 **51 €**

Pouilly Fumé « Léon » Domaine Jonathan & Didier Pabiot 2023 **57 €**

Sancerre Cuvée « Crêots » Domaine Vincent Pinard 2023 **58 €**

Savenières « Roche aux Moines » Domaines aux Moines 2022 **88 €**

### BOURGOGNE

Chablis Villages Domaine Oudin 2022 **56 €**

Pouilly-Fuissé Domaine Dominique Cornin 2022 **73 €**

Meursault Vieilles Vignes Maison Vincent Girardin 2018 **103 €**

### ALSACE

Riesling « Cuvée Théo » Domaine Weinbach 2023 **58 €**

### VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu « La Loya » Domaine Jean-Michel Gerin 2023 **92 €**

Crozes-Hermitage « Le Jardin » Domaine Le Vieux Murier 2020 **Magnum 98 €**

# NOTRE CAVE

## LES VINS ROUGES

### LES VINS ROUGES DE NOS VALLÉES

Pinot Domaine Dupasquier 2022



30 €

Verre 8 €

Magnum 2019 60 €

Mondeuse Domaine Dupasquier 2021

31 €

Mondeuse Voie Royale Domaine du Coteau de Tormery 2023

49 €

Magnum 2023 98 €

Argile Rouge Allobrogie Domaine des Ardoisières 2023

58 €

Amethyste Allobrogie Domaine des Ardoisières 2019

110 €

### BORDEAUX

Château Margès Graves 2020

27 €

Verre 8 €

Les Hauts de Lynch-Moussas Haut-Médoc 2018

46 €

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 2023

38 €

Sancerre « La Croix du Roy » Lucien Crochet 2020

56 €

# NOTRE CAVE

## BOURGOGNE

Mercurey «Les Caudroyes» Domaine Mia 2019	<b>70 €</b>
Savigny-Lès-Beaune Les Vieilles Vignes Maison Vincent Girardin 2022	<b>88 €</b>
Gevrey-Chambertin Villages Domaine David Duband 2019	<b>137 €</b>

## BEAUJOLAIS

Morgon Domaine Jean Ernest Descombes 2023	<b>40 €</b>
Moulin à Vent Domaine des Terres Dorées 2022	<b>49 €</b>

## VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône « Réserve » Famille Perrin 2023	<b>28 €</b>
	Demi-Bouteille <b>16 €</b> & Verre <b>8 €</b>
Crozes-Hermitage « Cuvée L » Domaine Combier 2024	<b>44 €</b>
Saint-Joseph Poivre et Sol François Villard 2023	<b>56 €</b>
	Magnum 2022 <b>115 €</b>
Châteauneuf-du-Pape Domaine de Maucoil 2022	<b>79 €</b>
Côte-Rôtie « Champin Le Seigneur » Domaine Jean-Michel Gerin 2023	<b>98 €</b>

## LANGUEDOC & SUD OUEST

Pic Saint Loup L'Arbouse Mas Bruguière 2023	<b>49 €</b>
Terrasses du Larzac Clas Mani Domaine Cassagne et Vitailles 2017	<b>98 €</b>
Cahors « Au Cerisier » Château Combel La Serre 2023	<b>46 €</b>

## BANDOL — PROVENCE

Bandol Domaine de Terrebrune 2020	<b>68 €</b>
-----------------------------------	-------------

# NOS BOISSONS

## BIÈRES

Brasserie du Mont Blanc



La Blonde 5,8%	25 cl <b>4,90 €</b>
<i>Bière de Dégustation Ronde et Fruitée</i>	50 cl <b>9,80 €</b>
La Cristal IPA 4,7%	25 cl <b>5,40 €</b>
<i>Bière Légère et Rafraîchissante, Finement Houblonnée</i>	50 cl <b>10,40 €</b>
Panaché & Monaco	<b>4,70 €</b>

## APÉRITIFS

Apéritif des Cinq Frères	<b>15 €</b>
<i>Liqueur d' Oranges Amères Maison Jacoulot, Prosecco Riccadona, Sirop de Noisette &amp; Jus de Citron Jaune</i>	
Ricard 2 cl	<b>5 €</b>
Suze 6 cl	<b>6 €</b>
Kir 12 cl	<b>10 €</b>
<i>Framboise, Mûre, Cassis, Pêche, Châtaigne, Thé Passion</i>	
Kir Royal 12 cl	<b>15 €</b>
<i>Framboise, Mûre, Cassis, Pêche, Châtaigne, Thé Passion</i>	
Martini / Campari 6 cl	<b>6 €</b>
Vermouth Blanc ou Rouge Maison Dollin 6 cl	<b>7 €</b>
Américano	<b>14 €</b>
Apérol Spritz	<b>14 €</b>
Saint Germain Spritz	<b>15 €</b>
Coupe de Brut Alpin Domaine Blard et Fils	<b>11 €</b>
Coupe de Champagne Haton	<b>16 €</b>

# NOS BOISSONS

## WHISKIES 4CL

Tokinoka - Blended Whisky - Japon	11 €
<i>Délicat et Équilibré</i>	
Tomatin 12 ans - Highland Single Malt - Scotch Whisky	13 €
<i>Fin et Légèrement Fumé</i>	
Evan William - Single Barrel - Bourbon Whisky	13 €
<i>Boisé et Suave</i>	
Isle of Raasay - Single Malt - Scotch Whisky	14 €
<i>Fumé, Riche et Parfumé</i>	
Nikka From The Barrel - Blended Malt - Japon	14 €
<i>Puissant, Vanillé et Boisé</i>	

## RHUMS 4CL

Diplomatico - Rhum Hors d'Âge 12 ans - Reserva Exclusiva	13 €
Rhum Brun Jacoulot - Élevé en Fût de Fine de Bourgogne	13 €

## GIN & VODKA 4CL

*Nos Gins sont Servis avec le Tonic Water Fentimans*

Gin Mare - Méditerranée - Espagne	15 €
<i>Herbes Aromatiques, Olives et Citron</i>	
Gin Normindia - Domaine du Coquerel - France	15 €
<i>Pommes, Bâtons de Cannelle et Agrumes</i>	
Vodka Beluga Noble - Distillerie Mariinsk - Sibérie	13 €

# NOS BOISSONS

## ALCOOLS / DIGESTIFS 4CL

Liqueur «LEMON» - Maison Jacoulot	9 €
<i>Un Limoncello Gourmand, qui Exprime toute la Fraîcheur et l'Intensité du Citron !</i>	
Menthe Poivrée - Maison Jacoulot	9 €
Liqueur «POIRE» - Maison Jacoulot	9 €
<i>Poires Williams Distillées et Nectar de Poires. Une Explosion de Saveurs !</i>	
La Prunelle de Bourgogne - Maison Jacoulot	9 €
<i>L'Amaretto Bourguignon aux Arômes Riches et Puissants.</i>	
Génépi Traditionnel - Les Pères Chartreux	9 €
Chartreuse Verte - Les Pères Chartreux	11 €
<i>La Liqueur aux 130 Plantes. Authentique et Puissante.</i>	
Chartreuse Jaune - Les Pères Chartreux	10€
<i>Plus Douce que la Verte.</i>	
Cognac Fine Champagne VSOP - Maison Hine	12 €
Calvados Fine Pale - Domaine du Coquerel	12 €
Eau-de-Vie Mirabelle AOC - Les Vergers de Rozelieures	9 €
Eau-de-Vie «La Vieille Prune» - Maison Jacoulot	12 €
Fine de Bourgogne Ambré - Authentique 7ans - Maison Jacoulot	11 €
<i>Douce et Chaleureuse. Cette Fine Reflète tout le Savoir-Faire Bourguignon.</i>	

## EAUX

Evian 33 cl	3,80 €
Evian 75 cl	7 €
Badoit 75 cl	7 €

# NOS BOISSONS

## SOFTS

Coca, Coca Zéro, Orangina, Perrier, Fuze Tea	5,50 €
Tonic Water & Ginger Beer	5,70 €
Jus de Fruits <i>Abricot, Ananas, Pomme, Tomate, Pêche</i>	5 €
Fruits Pressés <i>Citron ou Orange</i>	6 €
Les Sirops <i>Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche</i>	2,50 €
Limonade	2,80 €
Diabolo <i>Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche</i>	3 €

## BOISSONS CHAUDES

Espresso ou Décaféiné	2,90 €
Noisette	3,10 €
Café Allongé	2,90 €
Café au Lait	4,80 €
Double Espresso	5,80 €
Cappuccino	5,80 €
Thé ou Tisane	5 €
Chocolat Chaud	5 €
<i>Supp. Chantilly</i>	+1 €
<i>Supp. Lait Végétal</i>	+1 €



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...*