

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 €
Chignin Ephémère N°4 JP&JF Quenard 2019	52 €
Schiste Allobrogie Domaine des Ardoisières 2022	88 €
Magnum 2023	98 €

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 « Créots » 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 Loye » 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	70 €
Savigny-Lès-Beaune Les Vieilles Vignes Maison Vincent Girardin 2022	88 €
Gevrey-Chambertin Villages Domaine David Duband 2019	137 €

BEAUJOLAIS

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

VALLÉE DU RHÔNE

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

LANGUEDOC & SUD OUEST

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

BANDOL — PROVENCE

Bandol Domaine de Terrebrune 2020	68 €
-----------------------------------	------

NOS BOISSONS

BIÈRES

Brasserie du Mont Blanc



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

APÉRITIFS

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

NOS BOISSONS

WHISKIES 4CL

Tokinoka - Blended Whisky - Japon 11 €

Délicat et Équilibré

Tomatin 12 ans - Highland Single Malt - Scotch Whisky 13 €

Fin et Légèrement Fumé

Evan William - Single Barrel - Bourbon Whisky 13 €

Boisé et Suave

Isle of Raasay - Single Malt - Scotch Whisky 14 €

Fumé, Riche et Parfumé

Nikka From The Barrel - Blended Malt - Japon 14 €

Puissant, Vanillé et Boisé

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 €

Herbes Aromatiques, Olives et Citron

Gin Normindia - Domaine du Coquerel - France 15 €

Pommes, Bâtons de Cannelle et Agrumes

Vodka Beluga Noble - Distillerie Mariinsk - Sibérie 13 €

NOS BOISSONS

ALCOOLS / DIGESTIFS 4CL

Liqueur « LEMON » - Maison Jacoulot 9 €

Un Limoncello Gourmand, qui Exprime toute la Fraîcheur et l'Intensité du Citron !

Menthe Poivrée - Maison Jacoulot 9 €

Liqueur « POIRE » - Maison Jacoulot 9 €

Poires Williams Distillées et Nectar de Poires. Une Explosion de Saveurs !

La Prunelle de Bourgogne - Maison Jacoulot 9 €

L'Amaretto Bourguignon aux Arômes Riches et Puissants.

Génépi Traditionnel - Les Pères Chartreux 9 €

Chartreuse Verte - Les Pères Chartreux 11 €

La Liqueur aux 130 Plantes. Authentique et Puissante.

Chartreuse Jaune - Les Pères Chartreux 10€

Plus Douce que la Verte.

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 €

Douce et Chaleureuse. Cette Fine Reflète tout le Savoir-Faire Bourguignon.

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...
