



L'ÉTABLE D'ALAIN

VAL D'ISÈRE



Réservation conseillée
Tél. 04 79 06 13 02 ou 06 08 99 13 20



LES ENTRÉES STARTERS

Prix par personne - Price per person

SOUPE PAYSANNE 12.00 €

Cuisinée au jambon de pays et servie avec Beaufort d'été et croûtons

COUNTRY SOUP

Made with local ham, served with Beaufort and croutons

SALADE MONTAGNARDE À L'AVALIN 16.50 €

Salade verte, croûtons, lardons maison, oeufs et Avalin d'été

ALPINE SALAD IN AVALIN STYLE

Green salad, croutons, home made bacon bits, eggs and Avalin cheese

TARTINE DE TOME AFFINÉE ET SALADE VERTE 16.50 €

Pain de campagne, Tome affinée fondue, jambon cru de montagne

FARM TOME CHEESE ON BREAD WITH GREEN SALAD AND RAW HAM

TERRINE MAISON 14.50 €

HOMEMADE TERRINE

FOIE GRAS MAISON DU MOMENT 27.50 €

Servi avec confiture de figues

HOMEMADE FOIE GRAS SERVED WITH FIG JAM

PLATEAU DE CHARCUTERIE SAVOYARDE 19.00 €

Jambon cru, boeuf séché, saucisson de porc ou boeuf maison, speck

CHOICE OF LOCAL DELICATESSEN

Parma ham, dried meat, dry sausage, speck

ASSIETTE DE VIANDE DE BOEUF SÉCHÉE (6 tranches par personne) 15.50 €

PLATE OF DRIED BEEF (6 slices per person)

SALADE VERTE 6.00 €

GREEN SALAD

FROMAGE BLANC AIL ET FINES HERBES 14.00 €

Servi avec pommes vapeur et salade verte

SOFT WHITE CHEESE WITH HERBS AND GARLIC

Served with over steamed potatoes and green salad

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 17.50 €

SMOKED SALMON

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
All our dishes are homemade with raw products.

PRIX NETS - Net prices



NOS SPÉCIALITÉS

OUR SPECIALITIES

minimum 2 personnes - Prix par personne / Minimum 2 persons - Price per person

LES RACLETTES DE NOTRE FERME

250 g de fromage par personne avec plateau de charcuterie, pommes de terre et salade verte

OUR FARM CHEESE RACLETTES

250 g of cheese per person, delicatessen, potatoes and green salad

FERMIÈRE Raclette de notre ferme / Raclette from our farm.	31.00 €
FERMIÈRE avec saumon fumé ou boeuf séché / with smoked salmon or dried beef.	32.50 €
CHAUDRONNADE Tome fraîche de notre ferme / Fresh tome of our farm	29.50 €
BREZAINÉ Raclette fumée de notre ferme / Smoked cheese	32.00 €
BIQUETTE Fromage de chèvre fermier / Goat cheese	29.50 €
RACLETTE AU BLEU de notre ferme / Blue cheese of our farm	29.50 €
RACLETTE AUX 5 FROMAGES* / With 5 sorts of cheeses	32.00 €

Raclette, Tome fraîche, raclette fumée, fromage de chèvre, bleu

Raclette, fresh Tome, smoked raclette, goat and blue cheese

* Seul le fromage de chèvre n'est pas de notre ferme / Only goat cheese doesn't come from our farm

Supplément de fromage / Extra charge for cheese . . . prix selon fromage servi / price according to the quantity

LES FONDUES DE NOTRE FERME

250 g de fromage par personne avec salade verte

OUR FARM CHEESE FONDUES 250 g of cheese per person with green salad

L'ODYSSÉE (nom de la vache de mes petits-enfants / Name of my grandchildren's cow) **28.50 €**
Vacherin (50 %), Beaufort (50 %) et Chardonnay (vin)

Vacherin cheese (50%), Beaufort cheese (50%) and Chardonnay wine

FONDUE AUX MORILLES / Morel cheese fondue **36.00 €**

100 % Beaufort d'été et Chardonnay (vin) / Beaufort cheese, morels and Chardonnay wine

DÉESSE (Nom de notre vache fétiche / Name of our favorite cow) **27.00 €**

50 % Tome affinée, 50 % Beaufort d'été et Chardonnay (vin)

Tome cheese (50%), Beaufort cheese (50%) and Chardonnay wine

GOURMANDE **32.00 €**

3 fromages (50 % Beaufort d'été, 25 % Avalin d'été, 25 % Comté), Pétillant de Savoie (vin)

3 cheeses (50% Beaufort, 25% Avalin, 25% Comté), Pétillant de Savoie (sparkling wine)

SAVOYARDE **26.50 €**

100 % Beaufort d'été, Chardonnay (vin) / 100% Beaufort cheese, Chardonnay wine

AVALINE **29.00 €**

50 % Avalin d'été de notre ferme et 50 % Beaufort, Chardonnay (vin)

50 % Avalin cheese, 50% Beaufort cheese, Chardonnay wine

FORESTIÈRE **30.00 €**

100 % Beaufort d'été, cèpes et Chardonnay (vin) / Beaufort cheese, mushrooms (ceps) and Chardonnay wine

BLEUETTE **29.00 €**

70 % Beaufort et 30 % Bleu de notre ferme, Chardonnay (vin)

70% Beaufort, 30% Blue cheese, Chardonnay wine

Accompagnement des fondues : 2 tranches de jambon cru **7.00 €**

Fondues can be served with 2 slices of local Parma ham

Supplément de fondue / Extra charge for cheese . . . prix selon fromage utilisé / price according to the quantity

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts - Fromages au lait cru
All our dishes are homemade with raw products, cheese from unpasteurized milk

PRIX NETS - Net prices



NOS SPÉCIALITÉS

OUR SPECIALITIES

Prix par personne - Price per person

*** LA PELLA DE L'ADROIT SERVIE AVEC SALADE VERTE.27.00 €**

Spécialité de notre ferme servie avec salade verte, pommes de terre
avec lardons maison, oignons, crème et Tome fraîche

Our farm speciality served with green salad, potatoes with home made bacon bits, onions, cream and fresh Tome cheese

*** LA PELLA DE L'ADROIT AVEC DES POMMES ET SALADE VERTE. . 28.00 €**

Spécialité de notre ferme, pommes de terre, lardons maison, crème, oignons, Tome fraîche et pommes

Our farm speciality served with green salad, potatoes with home made bacon bits, cream, onions, fresh Tome cheese and apples

*** LA PELLA AVEC SAUMON ET SALADE VERTE27.00 €**

Pommes de terre, saumon, oignons, crème et Tome fraîche

Potatoes, salmon, onions, cream and fresh Tome cheese with green salad

**** LA VALIFLETTE SERVIE AVEC SALADE VERTE25.50 €**

Pommes de terre avec lardons maison, oignons, crème et Valiflette

*Traditionnal local gratin made of potatoes, homemade bacon bits, onions, cream and Valiflette cheese
served with green salad*

**** LA VALIFLETTE AVEC DES PRUNEAUX ET SALADE VERTE . . .26.00 €**

Pommes de terre avec lardons maison, oignons, crème, Valiflette et pruneaux

*Traditionnal local gratin made of potatoes, onions, home made bacon bits, cream, prunes and Valiflette cheese
served with green salad*

*** LA RACLIFLETTE AVEC SALADE VERTE27.00 €**

Pommes de terre avec lardons maison, oignons, crème et Raclette

Raclette cheese served with potatoes, home made bacon bits, onions, cream and green salad

Prix par personne - Price per person

*** LE VACHERIN SPÉCIALITÉ DE NOTRE FERME (servi pour 2 pers. - for 2 persons) 25.50 €**

Servi chaud avec charcuterie, salade verte et pommes vapeur

Local farm cheese served warm with delicatessen, potatoes and green salad

Prix par personne - Price per person

LA FONDUE BOURGUIGNONNE (à partir de 2 personnes - minimum 2 persons) . . .29.50 €

250 g de viande par personne / servie avec 4 sauces, salade verte et garniture au choix

250 g of meat per person / served with a selection of sauces, green salad and side dish on choice

* Spécialité de chez nous / Homemade speciality

* Valiflette : Reblochon de notre ferme / Reblochon cheese from our farm

Nos plats peuvent contenir des produits allergènes (gluten, fruits à coque...).

Our dishes can contain allergen products (gluten, nuts...).

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
All our dishes are homemade with raw products.

PRIX NETS - Net prices



NOTRE POISSON OUR FISH

FILET DE TRUITE AUX HERBES ET SON GRATIN DE RAVIOLES **23.50 €**
TROUT FILLET WITH HERBS AND RAVIOLES IN GRATIN

NOS VIANDES OUR MEATS

STEAK HACHÉ SAVOYARD (viande bovine de notre ferme)
AVEC POITRINE DE PORC ET FROMAGE FONDU **27.50 €**
LOCAL FARM MADE MINCED STEAK (our beef meat) WITH PORK BELLY AND MELTED CHEESE

DIOTS DE LA FERME AU VIN BLANC (viande de nos cochons) **27.50 €**
LOCAL FARM MADE SAUSAGES (our pigs meat cooked with white wine)

BLANQUETTE DE POULET DE LA FERME A LA CRÈME ET AUX MORILLES .. **27.50 €**
FARM CHICKEN STEW WITH CREAM AND MORELS

RAGOÛT DE BOEUF REVISITÉ AU VIN ROUGE DE SAVOIE ET PETITS LÉGUMES **26.00 €**
BEEF STEW COOKED WITH SAVOIE RED WINE AND LITTLE VEGETABLES

CÔTE DE BOEUF servie pour 2 ou 3 personnes selon arrivage (prix par pers. / Price per person) **38.00 €**
AU SEL DE GUERANDE ET POIVRE MIGNONNETTE - 3 SAUCES*
N'oubliez pas : la côte de boeuf a besoin d'un certain temps de cuisson,
son poids varie entre 1 kg et 1,5 kg
RIB STEAK WITH GUERANDE SALT AND MIGNONNETTE PEPPER (served for mini 2 or 3 persons)
*Don't forget, the rib steak needs a certain cooking time, it weighs between 1 and 1,5 kg - 3 sauces**

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL ET EPICES **29.50 €**
LAMB SHANKS WITH HONEY AND SPICES

PIÈCE DE BOEUF POÊLÉE SAUCE AU CHOIX* **28.50 €**
*FRIED BEEF PIECE WITH SAUCE ON CHOICE**

MAGRET DE CANARD ROTI AU MIEL DE MONTAGNE **27.50 €**
ROAST DUCK BREAST WITH MOUNTAIN HONEY

Toutes nos viandes sont servies avec une garniture maison :
Polenta, gratin dauphinois, frites, crozets, légumes

Supplément garniture **6.00 €**

* Supplément sauce : cèpes, poivre, bleu de la ferme **6.00 €**

All our meat dishes are served with a choice of: polenta, potatoes gratin, french fries, crozets pasta, vegetables

Additional side dish 6.00 €

**Additional sauce : ceps, pepper, blue cheese cream 6.00 €*

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
All our dishes are homemade with raw products.

PRIX NETS - Net prices



NOS FROMAGES CHEESE SELECTION

Prix par personne - Price per person

FROMAGE GOURMAND : 4 FROMAGES AU CHOIX14.00 €

Tome affinée, Bleu, Avalin d'été, Raclette

Servi avec fruits secs, confiture et un verre de Chignin Bergeron

*A choice : Tome, Blue, Avalin and Raclette cheeses served with dried fruits, jam
and a white Chignin Bergeron wine glass*

FROMAGE BLANC DE NOTRE FERME8.50 €

OUR SELECTION OF SOFT WHITE CHEESE

Au miel et pignons - *With honey and pine nuts*

Aux raisins et Kirsch - *With grapes and cherry liquor*

A la confiture de lait - *With dulce de leche*

Au coulis de framboises - *With raspberry coulis*

Au coulis de myrtilles - *With blueberry coulis*

Ail et fines herbes - *With herbs and garlic*

YAOURT DE NOTRE FERME

HOMEMADE YOGHURT

Nature - *Plain*2.70 €

Aux fruits - *With fruits*3.20 €

MENU ENFANT *(jusqu'à 10 ans)*

CHILDREN'S MENU *(until 10 years old)*

14.50 €

STEAK HACHÉ de notre ferme OU DIOT de la ferme OU POISSON PANÉ

avec frites, pâtes ou légumes

OU MINI-RACLETTE servie avec jambon blanc et pommes vapeur

MINCED STEAK OR LOCAL FARM SAUSAGE OR FISH STICK

with french fries, pastas or vegetables

OR MINI-RACLETTE CHEESE with ham and potatoes

GLACE MAISON (1 Boule) ou YAOURT DE NOTRE FERME

1 SUCETTE

ONE SCOOP HOMEMADE ICE-CREAM OR OUR FARM YOGHURT + 1 LOLLIPOP

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
All our dishes are homemade with raw products.

PRIX NETS - Net prices



NOS GLACES

préparées à la ferme

OUR FARM MADE ICE-CREAMS

Prix par personne - Price per person

SORBETS

La boule - One scoop3.20 €

Framboise, myrtille, fraise - Raspberry, blueberry, strawberry

Citron*, genépi* - Lemon*, genepi liquor*

* Pas une fabrication maison / Not a homemade

GLACES

La boule - One scoop3.20 €

Café, vanille, chocolat, pain d'épices, pistache, confiture de lait

Coffee, vanilla, chocolate, gingerbread, pistachio, milky jam flavour

LE COLONEL12.00 €

Sorbet citron et vodka / Lemon sorbet with vodka

LE MAJOR12.00 €

Sorbet genépi et genépi / Genepi sorbet with genepi liquor

NOS DESSERTS

DESSERTS

TARTE TRADITIONNELLE AUX POMMES8.00 €

TRADITIONAL APPLE TART

CARPACCIO D'ANANAS AU RHUM7.50 €

PINEAPPLE CARPACCIO WITH RHUM

MOELLEUX AU CHOCOLAT7.50 €

MOIST CHOCOLATE CAKE

DESSERT DU JOUR7.50 €

DESSERT OF THE DAY

CRÈME CARAMEL À L'ANCIENNE8.00 €

OLD STYLE CARAMEL CUSTARD

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
All our dishes are homemade with raw products.

PRIX NETS - Net prices



MENU GROUPE GROUP MENU

A partir de 12 personnes - From 12 persons / Prix par personne - Price per person

SOURCE DE L'ISÈRE 43.00 €

SOUPE DE LA FERME *FARM SOUP*

PELLA AVEC SALADE VERTE

Pommes de terre, lardons maison, oignons, crème et Tome fraîche de notre ferme
Potatoes, home made bacon bits, onions, cream and fresh Tome from our farm with green salad

CRÈME CARAMEL À L'ANCIENNE OU 2 BOULES DE GLACE

Old style caramel custard or 2 scoops of ice-cream

PRARION 45.00 €

TERRINE MAISON *HOMEMADE TERRINE*

FONDUE SAVOYARDE (Beaufort d'été) ET SALADE VERTE

SAVOYARD CHEESE FONDUE (summer Beaufort cheese) AND GREEN SALAD

DESSERT DU JOUR OU 2 BOULES DE GLACE

DESSERT OF THE DAY OR 2 SCOOPS OF ICE-CREAM

ISERAN 49.50 €

SALADE MONTAGNARDE *ALPINE SALAD*

RACLETTE DE NOTRE FERME *OUR FARM RACLETTE CHEESE*

MOELLEUX AU CHOCOLAT OU 2 BOULES DE GLACE

CHOCOLATE CAKE OR 2 SCOOPS OF ICE-CREAM

FORFAIT BOISSON / Drinks package 14.50 €

Kir, vin, café / Kir, wine, coffee

(Vin de Savoie blanc ou rouge - Gamay - Jacquère : 1/4 par personne)

(Savoie red or white wine - Gamay or Jacquère wine : 1/4 per person)



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
All our dishes are homemade with raw products.

PRIX NETS - Net prices