



L'AVALIN

R E S T A U R A N T

Bienvenus,

C'est avec un grand plaisir que nous vous présentons notre nouveau restaurant,
L'Avalin.

La camaraderie entre notre équipe, notre communauté et nos chers clients, ainsi
que notre passion pour la cuisine, sont ce qui fait de nous L'Avalin.

Cependant, notre histoire a commencé bien avant que nous n'ouvrions nos portes
dans la Galerie des Cimes.

Oliver, le propriétaire, a déménagé à Val d'Isère à l'âge de 18 ans, est tombé
amoureux de la station et il est rapidement devenu évident que c'était à Val d'Isère
où il voulait vivre ...

Oliver & l'équipe de L'Avalin



LES ENTRÉES

LES CREVETTES PANKO

x5 18€

Croustillantes et savoureuses, parfaites en apéritif
Enrobées dans une chapelure japonaise servies avec une sauce aigre douce

✓ LES ARANCINI DE LÉGUMES

x3 16€

Un contraste agréable entre une croute croustillante et un riz moelleux
Servies sur une concassée de tomates



✓ LA TRADITIONNELLE GRATINÉE À L'OIGNON

Une soupe réconfortante et savoureuse, idéale pour les soirées d'hiver

✓ LE VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS & SON ŒUF POCHÉ

Accompagné de noisettes torréfiées & croutons

15€

LES PAINS BAO AU PULLED PORK

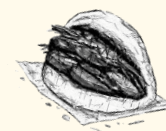
x3 18€

Une fusion délicieuse entre la cuisine asiatique & américaine

LE TATAKI DE THON ROUGE

En fines tranches !

Servi sur des légumes croquants au sésame, menthe et coriandre
Complété de grenades, wakame & d'une mayonnaise au wasabi



23€

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE

19€

Une variété de charcuterie sélectionnée par notre chef Hugo
Servie avec du beurre, des cornichons & des pickles

LE FOIE GRAS, ÉVIDEMMENT

26€

Le mets raffiné à la Française

Servi avec un chutney d'ananas, des toasts & une touche de sel



LES PLATS

LE TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

28€

Un classique de notre ancien restaurant « La Source »

Préparé par notre chef Claudiu, agrémenté de tomates séchées, olives, pesto & parmesan

Servi avec frites & salade

LE CARRE D'AGNEAU RÔTI AU THYM

Un plat réputé de la cuisine française

Ce plat met en valeur la délicatesse & le goût riche de l'agneau

Servi avec un gratin dauphinois & son jus à l'ail



32€

L'AUTHENTIQUE BURGER DE BŒUF

28€

Le pain du Crazy Barmes garni d'un steak frais, d'une compotée d'oignons rouges, de fromage à raclette, d'une mayonnaise maison, de salade & tomates

Servi avec frites & salade

LE CHICKEN CROUSTILLANT BURGER

28€

Le pain du Crazy Barmes garni de filets de poulet panés aux corn flakes, d'une compotée d'oignons rouges, de fromage à raclette, d'une mayonnaise maison, de salade & tomates

Servi avec frites & salade

L'ENTRECÔTE SIMMENTAL

36€

Une pièce de viande réputée pour sa tendresse et sa saveur

Servie avec, au choix, soit gratin dauphinois, purée de patates douces, frites ou salade

Accompagné d'une sauce poivre ou morilles

LE POKE BOWL

Un plat Hawaïen, une option saine et aromatique, idéale pour un repas équilibré, avec au choix :

- Thon rouge mi-cuit 29€
- Filets de poulet panés aux céréales 28€
- Option Végétarien 26€

Servi avec du riz parfumé, des légumes croquants et une vinaigrette au sésame





LE POISSON ET VÉGÉTARIEN

LE FILET DE LOUP

30€

Une chair blanche et délicate, soigneusement désarêtée
Servie avec une purée de patate douce, légumes verts & une sauce agrumes



LE CURRY DE LÉGUMES

29€

Un plat végétarien offrant un mélange de saveurs épicées & légèrement sucrées
Les pois chiches, divers légumes et lait de coco font de ce plat onctueux, un repas pour tous
Servi avec du riz basmati

LES PLATS À PARTAGER (>2PERS)

LA CÔTE DE BŒUF

42€/pers

Une belle pièce grillée qui se partage entre amis
Minimum 1kg
Au choix par personne, soit gratin dauphinois, purée de patates douces, frites ou salade
Accompagnée de nos deux sauces poivre & morilles

LA FONDUE TRADITIONNELLE

30€/pers

L'incontournable de la cuisine conviviale et réconfortante de nos montagnes
Notre mélange d'Abondance, de Beaufort & de Comté
Servie avec de la salade

LA FONDUE AUX CÈPES

32€/pers

Notre variante forestière
Servie avec de la salade




LA RACLETTE AU LAIT CRU

31€/pers

Le plat emblématique de la cuisine Alpine
Servie avec de la charcuterie, des pommes de terre charlotte et salade

Pour accompagner vos fondus, la planche de charcuterie est à 12€ pour deux personnes



LES DESSERTS - DE LA CUISINE

LA TARTELETTE AU CITRON

12€

Individuelle !

Une crème citron & chocolat blanc - le tout sur un sablé breton

LA CRÈME BRULÉE

11€

Classique !

Vanille bourbon brulée au sucre roux

*Fait
Maison*

LE « BOLET DE SOLAISE »

11€

De La Grande Ourse, à La Source, jusqu'à l'Avalin

Un champignon à la glace vanille & meringue, recouvert de chocolat chaud

LE MI-CUIT AU CHOCOLAT

11€

L'enfance !

Son cœur coulant & sa glace vanille

L'ASSIETTE DE FROMAGES

14€

Une sélection de trois fromages de notre ferme locale de Val d'Isère

Valiflette, Tomme mi-chèvre mi-vache & Beaufort

LE FROMAGE BLANC DE « LA FERME DE L'ADROIT »

9€

Servi avec, au choix, une compotée de myrtilles, du miel ou nature

LES GLACES & SORBETS

Glaces - vanille / chocolat / yaourt / caramel beurre salé

2 boules : 6€

Sorbets - fraise / citron / mangue

3 boules : 8€



LES DESSERTS - DU BAR

L'IRISH COFFEE

Whiskey Jameson, sucre de canne et une crème au Baileys

14€

L'ESPRESSO MARTINI

Vodka Smirnoff, un espresso, sirop de vanille & liqueur de café

14€



THE PORNSTAR MARTINI

Vodka Smirnoff, purée de fruits de la passion, sirop de vanille & jus de citron vert

14€

LE GÉNÉPI TRADITIONNEL DES PÈRES CHARTREUX

2cl : 5€

4cl : 9€

Pour élaborer leur recette, les chartreux font appel à différents producteurs des Alpes qui sélectionnent pour eux les meilleures variétés d'Artemisia, avec un taux d'alcool de 40°

Servie sec ou sur glace

LA CHARTREUSE VERTE OU JAUNE

2cl : 6€

4cl : 12€

La verte offre des arômes herbacés intenses avec un taux d'alcool de 55°

La jaune est plus douce présentant des arômes délicats de fleur avec un taux d'alcool de 43°

Servie sec ou sur glace

LA CHARTREUSE LIQUEUR D'ÉLIXIR

2cl : 8€

4cl : 14€

Pour créer cette liqueur d'assemblage, les chartreux ont mis à profit tout leur savoir-faire et les connaissances pour sélectionner des liqueurs rappelant la puissance aromatique de l'élixir végétal, avec un taux d'alcool de 56°

Servie sec ou sur glace

LA CHARTREUSE MOF

2cl : 8€

4cl : 14€

La MOF, créée en hommage aux Meilleurs Ouvriers de France, élaborée en petites quantités, offre un profil aromatique complexe et raffiné, avec un taux alcool de 45°

Servie sec ou sur glace

LA CHARTREUSE 9^{ÈME} CENTENAIRE

2cl : 10€

4cl : 18€

Cette cuvée spéciale a été créée pour la première fois en 1984 par les pères chartreux pour commémorer le 900^e anniversaire de la fondation de l'Ordre des chartreux en 1084 par Saint Bruno, avec un taux d'alcool de 47°

Servie sec ou sur glace





LE MENU ENFANT < 12 ans

PETIT AVALIN, À TOI DE CHOISIR !

CHOIX 1 : CHOISIS TON PLAT

Filet de poulet pané aux céréales

Steak haché

✓ Curry de légumes

CHOIX 2 : CHOISIS TON ACCOMPAGNEMENT

Frites

Purée de patates douces

Riz basmati

Salade

CHOIX 3 : CHOISIS TON DESSERT

Une boule de glace ou sorbet

Une compote à la pomme

15€

