



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

SOUPE PAYSANNE 11.50 €

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 16.00 €

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

ALPINE SALAD IN AVALIN STYLE

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

TARTINE DE TOME AFFINÉE ET SALADE VERTE 16.00 €

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

FARM TOME CHEESE ON BREAD WITH GREEN SALAD AND RAW HAM

TERRINE MAISON 14.00 €

HOMEMADE TERRINE

FOIE GRAS MAISON AVEC RÉDUCTION DE SANGRIA 27.50 €

Servi avec confiture de figues

HOMEMADE FOIE GRAS SERVED WITH FIG JAM

PLATEAU DE CHARCUTERIE SAVOYARDE 17.00 €

Jambon cru, viande séchée, saucisson, noix de jambon et speck

CHOICE OF LOCAL DELICATESSEN

Raw ham, dried meat, dry sausage, ham and speck

ASSIETTE DE VIANDE DE BOEUF SÉCHÉE 15.00 €

PLATE OF DRIED BEEF

SALADE VERTE 5.50 €

GREEN SALAD

FROMAGE BLANC AUX HERBES ET ÉCHALOTES 13.50 €

Servi avec pommes vapeur et salade verte

SOFT WHITE CHEESE WITH HERBS AND CHALLOTS

Served with over steamed potatoes and green salad

SAUMON GRAVLAX 17.50 €

GRAVLAX SALMON

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX NETS - Net prices



NOS SPÉCIALITÉS

OUR SPECIALITIES

minimum 2 personnes - Prix par personne

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	28.50 €
CHAUDRONNADE Tome fraîche de notre ferme	28.00 €
BREZAINÉ Raclette fumée de notre ferme / <i>Smoked cheese</i>	29.00 €
BIQUETTE Fromage de chèvre fermier / <i>Goat cheese</i>	28.00 €
RACLETTE AU BLEU de notre ferme / <i>Blue cheese of our farm</i>	28.00 €
RACLETTE AUX 5 FROMAGES* / <i>With 5 sorts of cheeses</i>	29.50 €

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

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

peuvent être servies pour 1 personne - Prix par personne

DÉESSE (Nom de notre vache fétiche / <i>Name of our favorite cow</i>)	26.00 €
<i>Tome affinée et Jacquère / Tome cheese and Jacquère wine</i>	
GOURMANDE	31.00 €
<i>3 fromages (Beaufort d'été, Avalin d'été, Comté), Pétillant de Savoie (vin)</i>	
<i>3 cheeses (Beaufort, Avalin, Comté), Pétillant de Savoie (sparkling wine)</i>	
SAVOYARDE	25.00 €
<i>Beaufort d'été, Jacquère (vin) / Beaufort cheese, Jacquère wine</i>	
BERGERONNE	27.50 €
<i>Beaufort d'été, Chignin Bergeron (vin) / Beaufort cheese, Chignin Bergeron wine</i>	
AVALINE	28.50 €
<i>Avalin d'été de notre ferme, Chardonnay (vin) / Avalin cheese, Chardonnay wine</i>	
FORESTIÈRE	29.50 €
<i>Beaufort d'été, cèpes et Jacquère (vin) / Beaufort cheese, mushrooms (ceps) and Jacquère wine</i>	
BLEUETTE	28.50 €
<i>Avalin d'été et Bleu de notre ferme, Jacquère (vin) / Avalin and Blue cheese, Jacquère wine</i>	

Accompagnement des fondues : 2 tranches de jambon cru **5.50 €**

Fondues can be served with 2 slices of local raw ham

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX NETS - Net prices



NOS SPÉCIALITÉS

OUR SPECIALITIES

Prix par personne

*** LA PELLA DE L'ADROIT SERVIE AVEC SALADE VERTE25.50 €**

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

Our farm speciality served with green salad, oven-roasted potatoes with home made bacon, cream and fresh Tome cheese

*** LA PELLA DE L'ADROIT AVEC DES POMMES ET SALADE VERTE 26.50 €**

Spécialité de notre ferme, pommes de terres rissolées avec lardons maison, crème, Tome fraîche et pommes

Our farm speciality served with green salad, oven-roasted potatoes with home made bacon, cream, fresh Tome cheese and apples

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

Pommes de terre rissolées au four, saumon, crème et Tome fraîche

Oven-roasted potatoes, salmon, cream and fresh Tome cheese with green salad

*** LA VALIFLETTE* SERVIE AVEC SALADE VERTE22.50 €**

Pommes de terre rissolées au four avec lardons maison, crème et Valiflette

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

*** LA VALIFLETTE* AVEC DES PRUNEAUX ET SALADE VERTE . . .23.50 €**

Pommes de terre rissolées au four avec lardons maison, crème, Valiflette et pruneaux

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

*** LE VACHERIN SPÉCIALITÉ DE NOTRE FERME26.00 €**

Servi chaud avec charcuterie, salade verte et pommes vapeur

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

LA FONDUE BOURGUIGNONNE (à partir de 2 personnes)29.50 €

250 g de viande par personne / servie avec 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*

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE

PRIX NETS - Net prices



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts



NOTRE POISSON FISH

Prix par personne

FILET DE TRUITE AUX HERBES ET SON GRATIN DE RAVIOLES **22.00 €**
TROUT FILET WITH HERBS AND RAVIOLES IN GRATIN

NOS VIANDES MEAT

Prix par personne

DIOTS DE LA FERME (viande de nos cochons) **25.50 €**
LOCAL FARM MADE SAUSAGES (our pigs meat)

BLANQUETTE DE POULET DE LA FERME A LA CRÈME ET AUX MORILLES . **25.50 €**
FARM CHICKEN STEW WITH CREAM, MORELS AND RICE

RAGOÛT DE BOEUF AU GAMAY DE SAVOIE **25.50 €**
BEEF STEW COOKED WITH SAVOIE RED WINE AND LITTLE VEGETABLES

CÔTE DE BOEUF servie à partir de 2 personnes (71 €) **35.50 €**
AU SEL DE GUERANDE ET POIVRE MIGNONNETTE
N'oubliez pas : la côte de boeuf a besoin d'un certain temps de cuisson,
son poids varie entre 1,1 kg et 1,2 kg
RIB STEAK WITH GUERANDE SALT AND MIGNONNETTE PEPPER (served for minimum 2 persons)
Don't forget, the rib steak needs a certain cooking time, it weighs between 1,1 and 1,2 kg

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

PIÈCE DE BOEUF POÊLÉE SAUCE AU BLEU DE NOTRE FERME **28.50 €**
FRIED BEEF PIECE WITH OUR FARM BLUE CHEESE CREAM

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 **5.50 €**

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

Additional side dish **5.50 €**

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX NETS - Net prices



NOS FROMAGES CHEESE SELECTION

Prix par personne

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

Tome, Blue, Avalin and Raclette cheeses served with dry 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 raisin and cherry liquor*

A la confiture de lait - *With milk jam*

Au coulis de framboises - *With raspberry sauce*

Au coulis de myrtilles - *With blueberry sauce*

Aux herbes et échalotes - *With herbs and shallots*

YAOURT DE NOTRE FERME

HOMEMADE YOGHURT

Nature - *Plain***2.60 €**

Aux fruits - *With fruits***3.10 €**

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE

* Valiflette : *Reblochon de notre ferme*



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX NETS - Net prices



NOS GLACES

préparées à la ferme

OUR FARM MADE ICE-CREAMS

Prix par personne

SORBETS

La boule - One scoop2.80 €
Framboise, myrtille, fraise - *Raspberry, blueberry, strawberry*
Citron*, genépi* - *Lemon*, genepi liquor** * Pas une fabrication maison

GLACES

La boule - One scoop2.80 €
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 AU FROMAGE BLANC8.00 €
TART WITH SOFT WHITE CHEESE

CARPACCIO D'ANANAS AU RHUM7.50 €
PINEAPPLE CARPACCIO WITH RHUM

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SON COEUR DE CAMEL DE LAIT DE LA FERME 7.50 €
CHOCOLATE AND MILKY CARAMEL CAKE

DESSERT DU JOUR7.50 €
DESSERT OF THE DAY

CRÈME CAMEL À L'ANCIENNE8.00 €
OLD STYLE CARAMEL CREAM

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 10,00 €

CHILDREN'S MENU

STEAK HACHÉ 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 YOGHURT + 1 LOLLIPOP

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX NETS - Net prices



MENU GROUPE

GROUP MENU

A partir de 12 personnes - From 12 persons - Prix par personne

SOURCE DE L'ISÈRE 40.00 €

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, onions, cream and fresh Tome from our farm with green salad

CRÈME CARAMEL À L'ANCIENNE OU 2 BOULES DE GLACE

Old style caramel cream or 2 scoops of ice-cream

PRARION 42.00 €

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 45.00 €

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 13.50 €

Kir, vin, café

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

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX NETS - Net prices