



## Restaurant Le M

**Nous vous accueillons tous les jours de 12h à 14h30**

*We welcome you every day from noon to 14:30.*

### **Sans eux, nous ne serions rien!**

Nous tenons à mettre en avant nos producteurs locaux et à les remercier de la qualité de leurs produits.

La fraîcheur des fruits et légumes est garantie par les Vergers Saint Eustache Disserkoi nous livre quotidiennement la criée du jour.

La maison La Dent du Villard nous approvisionne en charcuteries traditionnelles et artisanales Savoyarde.

Le chocolat Grand Cru est issu de la maison Valhrona.

La réputation de la ferme de Clavisy et de la Boucherie Nivernaise, avec leurs viandes d'exception, n'est plus à refaire!

Les ruchers de Marcel&Marie nous assurent la qualité et l'origine d'un bon miel.

Nos bons fromages au lait cru viennent des fermes de Savoie, distribués par la Coopérative Laitière de Moutiers

Et le pain? C'est Jérôme, le boulanger de Val Thorens!

### **Without them, we would be nothing!**

We would like to highlight our local producers and thank them for the quality of their products.

The freshness of the fruits and vegetables is guaranteed by Vergers Saint Eustache.

Disserkoi delivers the daily auction.

La Dent du Villard supplies us with traditional and artisanal Savoyard charcuteries.

The Grand Cru chocolate comes from Valhrona.

The reputation of the Clavisy Farm and of the Boucherie Nivernaise, with their exceptional meats, is well established!

Marcel&Marie's beehives assure us of the quality and origin of a good honey.

Our good raw milk cheeses come from the farms of Savoie, distributed by the Cooperative Laitière de Moutiers

And the bread? It's the baker Jérôme, the baker in Val Thorens!

*Que la fonte des braseros nous rassemble, vous, les amis, nos fournisseurs, notre équipe et nos montagnes !*

*Quel plaisir d'allumer un feu pour se laisser bercer par le crépitement du bois et les rires, à 2300 mètres d'altitude !*

*Our wish: that the melting of the braziers bring us together, you, our friends, our suppliers, our team and our mountains !*

*What a pleasure it is to light a fire and be lulled by the cracking of the wood and the laughter, at an altitude of 2300 metres !*



*En attendant les copains, à partager*  
**While waiting for friends, to share**

<b>Saucisson de Bozel</b> <i>Bozel dry sausage</i>	15€
<b>Notre Croque truffe</b> <i>Our truffle toasted sandwich</i>	15€
<b>Assortiment de charcuteries et fromages</b> <i>Selection of local cheeses and cured meats</i>	17€

*En guise d'échauffement*  
**To warm up**

<b>Notre salade savoyarde</b> <b>(romaine, légumes croquants, jambon cru, Beaufort, Abondance, pomme de terre, vinaigrette)</b> <i>Our local salad (lettuce, vegetables, ham, Beaufort cheese, Abondance cheese, potatoes and dressing)</i>	23€
<b>Tataki de boeuf à la chartreuse</b> <i>Beef tataki with chartreuse</i>	21€
<b>Gaspacho de saison</b> <i>Cold seasonal soup</i>	15€
<b>Œuf parfait, retour du marché</b> <i>Perfect egg, straight from the market</i>	18€
<b>Terrine de campagne maison et sa compotée d'oignon rouge et pickles</b> <i>Home made terrine, red onions and pickles</i>	14€

## Place aux choses sérieuses

Serious stuff

### Autour du feu Around the fire

**Poisson grillé au brasero selon arrivage**  
*Grilled fish according to the arrival*

Prix sur ardoise

**Diots de Savoie**  
*Local sausages*

22€

**Brochette de Marielle**  
*The Marielle's Mix grill*

Prix sur ardoise

**Tranche de Gigot d'Agneau de la ferme de Clavisy**  
*Leg of lamb sliced*

30€

**Côte de bœuf et son os à moelle à partager à 2**  
*Côte de bœuf and marrow bone to share for 2 people*

59€/pers

#### 1 Garniture au choix :

5€

*Pommes de terre grenailles rôties | Roasted new potatoes*

*Poêlée de légumes de saison | Seasonal vegetables*

*Polenta crémeuse à la truffe | Creamy truffle polenta*

*Gratin de crozets au Beaufort | Pasta gratin with Beaufort*

*Salade verte | Salad*

*Frites | French fries*

#### Sauces :

*Jus de viandes fait Maison | Home made meat juice*

*Sauce Béarnaise | Bearnaise sauce*

*Ketchup myrtilles | blueberries ketchup*

*Chimichouri Chartreuse | chimichouri with Chartreuse*

Nous vous accueillons tous les jours de 12h à 14h30

We welcome you every day from noon to 14:30

## Loin des flammes

### Far from flames

- Notre salade savoyarde** 23€  
(romaine, légumes croquants, jambon cru, Beaufort, Abondance, pomme de terre, vinaigrette)  
*Our local salad (lettuce, vegetables, ham, fried beaufort, abundance, potatoes and dressing)*
- Burger de Marielle, servi avec des frites** 30€  
(Buns, viande hachée façon bouchère, Pancetta grillée, Rusty de pomme de terre, Stracciatella, Abondance, compotée d'oignon, mayonnaise au miel)  
*Marielle's burger, served with fries (Buns, hamburger, potato rusty, Stracciatella Abondance cheese, grilled pancetta, oignons, honey mayonnaise)*
- Plat végétarien, début de Printemps** 24€  
*Vegan dish, beginning of Spring*

## La Découverte de nos montagnes

### Discovery from our mountains

- La « Martiflette » et pousses d'hiver** 29€  
*« Martiflette » and winter plants*

## Laissez-vous tenter par les douceurs de notre Chef Pâtissier

### Let yourself be tempted with a sweetness made by our Pastry Chef

- Assiette de fromages de Savoie** 10€  
*Local cheeses plate*
- Marielle fait son Mont Blanc** 15€  
*Around the chestnuts*
- Pavlova autour de la myrtille** 14€  
*Blueberries Pavlova*
- Croustillant au citron et Génépi** 14€  
*Crispy lemon and genepi*
- Sablé au duo d'oranges** 14€  
*Duo of oranges*
- Royal Chocolat façon Goitschel** 14€  
(chocolat Bio Valrhona du Madagascar 74% cacao)  
*All around the chocolate*
- Mousse chocolat Maison** 12€  
*Chocolate mousse*

Nous vous accueillons tous les jours de 12h à 14h30

We welcome you every day from noon to 14:30

*Pour les enfants sages de -12 ans*  
*For all lovely kids under 12 years old*

16€ 2 plats  
16€: 2 dishes

20€ 3 plats  
20€: 3 dishes

**Carottes râpées ou soupe de légumes**

*Grated carrots or vegetables soup*

-

**Fusilli Tomatina**

*Tomato Pasta*

**ou**

*or*

**Suprême de volaille ou Dos de cabillaud avec Frites, ou Riz, ou Légumes du Braséro**

*Chicken or Cod with fries, or rice, or vegetables*

-

**Mousse chocolat ou Fromage blanc avec crème de marron**

*Chocolate mousse or chesnut cottage cheese*

**Nous vous accueillons tous les jours de 12h à 14h30**

*We welcome you every day from noon to 14:30*