



Restaurant - Food & Wine  
VAL D'ISERE

## RESTAURANT LE PIER

Le temps d'une soirée gourmande ou d'un dîner sur le pouce, l'équipe du restaurant Le Pier vous accueille dans une ambiance cosy et décontractée. Toutes nos préparations sont faites Maison et à la minute, notre Chef et toute son équipe ont la volonté de sublimer chaque produit et de vous proposer une Cuisine originale et savoureuse.

*For a gourmet dinner or a quick menu, the Pier Restaurant team welcomes in a cosy and laid back atmosphere. All our preparations are Home made and minute made, our Chef and all his team's aim is to sublimate every product and propose you an original and tasty cuisine.*

Pour nos clients végan, ayant des régimes sans gluten ou ayant d'autres restrictions alimentaires, merci de nous en faire part. Nous nous efforcerons, dans la mesure du possible, de vous proposer des solutions alternatives répondant à vos demandes.

*For our Vegan guests, Gluten free or any other dietary requirements, do not hesitate to ask the waiters or the Restaurant Manager. We will do our best to propose you the right alternatives that will meet all your expectations.*

### Horaires du Restaurant

<i>Petit-Déjeuner / Breakfast</i>	<i>07h30 - 10h30</i>
<i>Dîner / Diner</i>	<i>19h00 - 21h30</i>
<i>Dîner pour les enfants / Children Dinner</i>	<i>A partir de 18h30</i>

Les prix sont nets en Euros, TVA et service compris  
*Net price in Euros, VAT & service included*

## Les Menus

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 38€

*Starter + Main **Or** Main + Dessert*

Entrée + Plat + Dessert 52 €

*Starter + Main + Dessert*

Soupe du jour

*Soup of the day*

**Ou/Or**

Œuf en Meurette au Murier Noir

*Egg "En Meurette" flavoured with Black Mulberry*

\*\*\*

Plat du jour

*Today's special*

**Ou/Or**

Pavé de Lieu jaune

Aux écailles de Pommes de Terre

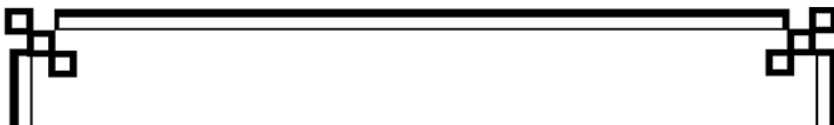
*Pollack Fillet with Potato scales*

\*\*\*

Buffet de Fromage/ *Cheese Buffet*

**Ou/Or**

Buffet de Dessert/ *Desserts Buffet*





Restaurant - Food & Wine  
VAL D'ISERE

## LES ENTRÉES - STARTERS

<b>Le Potage du jour</b> <i>Soup of the day</i>	12 €
<b>L'Oeuf Meurette au Mûrier Noir</b> <i>Egg "En Meurette" in Red wine Sauce flavoured with Black Mulberry</i>	15 €
<b>Tartare de Saumon aux Œufs de Cailles, Fumaison minute à l'Aubépine</b> <i>Salmon tartar with Quail's Eggs, Minute Smoked with Hawthorn</i>	15 €
<b>Noix de Saint-Jacques de nos Côtes, Persil tubéreux et velouté de Betterave</b> <i>Scallops from our Coasts, Parsley Root and Beetroot Cream</i>	18 €
<b>Champignons en Ravioles et en Consommé à l'Aubier de Tilleul Sauvage</b> <i>Mushrooms Raviolis and Consommé of Sapwood of Linden</i>	19 €
<b>Variation d'une Poire autour du Foie Gras</b> <i>Pear variation around the Foie Gras</i> <i>Avec le verre 10cl de vin de Savoie "Eole"</i> <i>With Savoie Eole wine 10cl glass</i>	19 € 26 €
<b>Perles Blanches crémees au Vin Moelleux de Savoie "Eole"</b> <i>"Perles Blanches" Oysters with Cream and local Eole sweet dessert Wine</i>	18 €





Restaurant - Food & Wine  
VAL D'ISERE

## LES PLATS - *MAIN COURSES*

<b>Saumon de Fontaine fumé à chaud à la Sarriette des Montagnes, Artichauts Poivrade à la Barigoule</b> <i>Brook Trout Smoked with Mountain Savory, Braised Stuffed Artichokes</i>	27 €
<b>Pavé de Lieu Jaune aux écailles de Pommes de Terre, "Frégola Sarda" Crémeuse à L'emmental</b> <i>Pollack Fillet with Potato scales, Creamy "Fregola Sarda" with Emmental</i>	27 €
<b>Médaille de Lotte au Persil et Pana Cotta au Cresson et à l'Ortie</b> <i>Monkfish Medaillon with Parsley, Watersress and Nettle Flavoured Pana cotta</i>	29 €
<b>Magret de Canard au vin d'hypocras, Panais confit à la Bergamote</b> <i>Duck Breast Fillet flavored with "Hypocras" wine", preserved Parsnip with Bergamot</i>	29 €
<b>Quasi de Veau et Blanquette de Veau en Cannellonis à la fleur de Macis</b> <i>Stew and Rump of Veal in a Cannelloni with Macis Flower</i>	29 €
<b>Pintade Fermière en deux cuissons et Morilles</b> <i>Free Range Guinea Fowls cooked in two ways, with Morels mushrooms</i>	29 €
<b>Le Plat à partager du Chef</b> <i>Chef's Dish of the day to share</i>	27 €
<b>Falafel de Fèves- Pomme Darphin aux Champignons – Légumes</b> <i>Broad beans Falafel - Potatoes Darphin &amp; Mushrooms – Vegetables –</i>	23€





Restaurant - Food & Wine  
VAL D'ISERE

## LES FROMAGES DE SAVOIE- CHEESES FROM SAVOIE

Au cœur des montagnes de Savoie, à Rognaix, dans une galerie souterraine creusée au milieu du XXème siècle, à 63 mètres à l'intérieur d'une falaise, les conditions sont réunies pour affiner traditionnellement les fromages (Beaufort principalement, mais aussi tomme, fromage à raclette...) : température, humidité, présence naturelle de moisissures. C'est une cave souterraine, inutilisée depuis de nombreuses années, et située dans la prestigieuse zone AOC Beaufort.

Ainsi commence l'histoire des Caves d'Affinage de Savoie, l'un des derniers artisan-affineur situé en zone AOC Beaufort

**Le Buffet de Fromage** 12€

**Le Mont d'Or et ses accompagnements** 25€  
*Hot melted Mont d'Or Cheese served with its garniture*

**Sur Commande : Raclette, Pomme de Terre, Charcuterie** 27 €  
*To Order : Raclette cheese, Potatoes, Cured meats*

## LE COIN DES DOUCEURS - THE SWEET CORNER

Fort d'une expérience et d'un savoir-faire hors du commun, notre Chef Pâtissière, vous propose ses spécialités sucrée

**Forêt Noire déstructurée** 15 €  
*Deconstructed Black Forest cream Cake*

**L'Aiglon Ananas** 15 €  
*Baby Eagle Pineapple*

**La Combe aux Poires** 15 €  
*Pear Valley*

**Pavlova Légère au Citron Vert et à la Verveine** 15 €  
*Lime and Lemon Verbena Light Pavlova*

**Le buffet de Dessert** 15 €



Restaurant - Food & Wine  
VAL D'ISERE

*Dessert buffet*

## Carte des Petites Faims pour Easy Meals for Children or



<b>Pavé de Saumon Bio</b> <b>Organic Salmon Steak</b>	18 € / 24€*
<b>Suprême de Volaille</b> <b>Chicken Breast</b>	18 € / 24€*
<b>Haché de Bœuf Aberdeen Angus à la plancha</b> <i>(Aberdeen Angus ou Charolaise selon approvisionnement)</i> <b>Minced Aberdeen Angus Beef just grilled</b> <i>(Aberdeen Angus or Charolaise depending on the supply)</i>	18 €
<b>Hamburger Savoyard (Aberdeen Angus ou Charolaise)</b> <b>Savoyard Burger (Aberdeen Angus or Charolaise)</b>	18 €/26 €*
<b>Plat du Jour</b> <b>Dish of the day</b>	18 €
<b>Assiette de Frites</b> <b>French Fries</b>	12 €

*Garniture au choix : Frites ou Pâtes Nature ou Riz ou Légumes*  
*Side dish at your choice: Fries or Plain Pasta or Rice or Vegetables*

## Enfants ou Adultes Adults

*\*Portion enfant/adulte \*Child portion/Adult portion*

### LES PATES – PASTAS

<b>Pâtes Conchiglioni Carbonara</b> <b>Conchiglioni Pasta with Carbonara Sauce</b>	12 €/ 16 €*
<b>Pâtes Conchiglioni Pomodoro</b> <b>Conchiglioni Pasta with Pomodoro Sauce</b>	12 €/16 €*
<b>Pâtes Conchiglioni aux Saumons</b> <b>Conchiglioni Pasta with Salmon</b>	14 €/18 €*
<b>Pâtes Conchiglioni Tartufata</b> <b>Conchiglioni Pasta with Tartufata Sauce</b>	25 €

### LE SUCRÉ - THE SWEET CORNER

**Sorbets et Glaces élaborés par notre Chef Pâtissière**  
**Sorbets & f Ice Creams Homemade by The Chef Pâtissière**

<b>Une boule/One Scoop</b>	3 €
<b>Deux boules/Two Scoops</b>	6 €



Restaurant - Food & Wine  
VAL D'ISERE

Trois boules/**Three Scoops** 9 €

Dessert du Buffet 9 €  
**Desserts Buffet**

9€



