



Bar - Live Music

VAL D'ISERE

Finger Food

de 11h à 19h / From 11 am to 7 pm

Soupe du Jour

Soup of the Day

12 €

Salade de la Mer

Seafood Salad

25 €



Petites Sardines en Boîtes et Rillettes de Saumon à la Badiane
de chez J.C David, Pain grillé, beurre

Sardine Fillets & Salmon terrine from J.C David, toasted bread and butter

19 €

Saucissons et Terrine de la Maison Rullier à Seez avec sa Guillotine

Cured meats selection from Rullier House.

21 €

Planchette Savoyarde de la maison Rullier avec sa Guillotine

Savoyard cured meats and cheeses selection from Rullier House

27 €

Panini au Jambon de Savoie (Pain Panini, Jambon de Savoie, Tomate)

Savoyard Raw Ham Panini

(Bread, Raw Ham, Tomatoes, Beaufort Cheese)

12 €

Hamburger Savoyard au bœuf, lard, oignons, Beaufort et Frites

Home Made Beef burger, Bacon, Onions and Beaufort Cheese with French Fries

24 €

Mont d'Or servi chaud dans sa boîte et ses accompagnements

Hot melted Mont d'Or Cheese served with his garniture

21 €

Les Pâtes Tagliatelles / Tagliatelle Pasta

Sauces aux choix : Bolognaise, Carbonara, Pistou

Sauces at your choice: Bolognese, Carbonara, Pesto

15 €

Prix Net TTC



Bar - Live Music
VAL D'ISERE

DESSERTS

Linzer Törte
Linz Tart
8 €

Café Gourmand
Gourmet Coffee
12 €

Gaufre Maison
Home Made Waffle
7 €

Offre Enfant / *Children Offer*

1 Boisson Chaude / 1 Part de Tarte ou Gaufre
1 Hot Drink / 1 Slice of Tart or Waffle
9 €

Offre Adulte / *Adult Offer*

1 Boisson Chaude / 1 Part de Tarte ou Gaufre
1 Hot Drink / 1 Slice of Tart or Waffle
11 €

Joseph Akhavan, artisan bar tender du Mabel Paris, a créé le cocktail Winter Carribean et revisite pour vous un grand classique de la Montagne : le vin chaud, en y apportant sa créativité, son grain de folie et sa subtilité.