



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'ouvrons 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



L'AVALIN
RESTAURANT



LES ENTRÉES

LES CREVETTES PANKO

x6 / x12

18€ / 30€

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

15€

LE VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS & SON ŒUF POCHÉ

Accompagné de noisettes torréfiées & croutons

15€

LES PAINS BAO AU PULLED PORK

x3

16€

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

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

18€

LE FOIE GRAS, ÉVIDEMMENT

Le mets raffiné à la Française

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

26€



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

32€

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



L'AUTHENTIQUE BURGER DE BŒUF

26€

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

26€

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 27€
- Option Végétarien 26€

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



LE POISSON ET VÉGÉTARIEN

LE FILET DE LOUP

29€

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



LE CURRY DE LÉGUMES

28€

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

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

29€/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€





LA CARTE DU BAR





LES COCKTAILS SIGNATURES



LE MAK'S

Exotique !

Chartreuse jaune, gin Tanqueray, purée de fruits de la passion, jus de citron vert & ginger beer

Exotic!

Yellow Chartreuse, Tanqueray gin, passion fruit puree, lime juice & ginger beer

LA FÉE A RI

Équilibrée !

Gin Tanqueray, framboises fraîches, sucre de canne & jus de citron vert

Balanced!

Tanqueray gin, fresh raspberries, cane sugar & lime juice

LE FLOW'

Amaretto sour !

Amaretto, jus d'ananas, blanc d'œuf, sucre de canne & jus de citron

Amaretto Sour!

Amaretto, pineapple juice, egg white, cane sugar sirup & lemon juice



LE DJÉ'

Harmonieux !

Téquila, jus d'ananas, sirop de myrtilles, jus de citron vert & ginger beer

Harmonious!

Tequila, pineapple juice, blueberry syrup, lime juice & ginger beer

15€

signature cocktails



LES COCKTAILS CLASSIQUES

LE MOJITO

Le cocktail traditionnel de la cuisine cubaine !
The traditional cocktail of Cuban cuisine!



14€

PIÑA COLADA

Rhum Bacardi, noix de coco & jus d'ananas
Rum Bacardi, coconut puree & pineapple juice

13€

LE PORNSTAR MARTINI

Vodka Smirnoff, purée de fruits de la passion, sirop de vanille & jus de citron vert
Absolut Smirnoff, passion fruit puree, vanilla sirup & lime juice

14€

L'ESPRESSO MARTINI

Vodka Smirnoff, un espresso, sirop de vanille & liqueur de café
Vodka Smirnoff, an espresso, vanilla syrup & coffee liqueur

14€

LES SPRITZ - PROSECCO & PERRIER

Apérol spritz

Hugo spritz - St Germain & feuilles de menthe

Limoncello spritz

Alpine spritz - Chartreuse verte



13€

14€

14€

16€

LES MULES - GINGER BEER & CITRON VERT

Moscow mule - Vodka Smirnoff

London mule - Gin Tanqueray

Chartreuse mule - Chartreuse verte

13€

13€

15€



LE PROHIBITION - SANS ALCOOL

Jus d'orange, jus d'ananas & sirop de grenadine
Orange juice, pineapple juice & grenadine sirup

9€



VIRGIN MOJITO - SANS ALCOOL

Limonade, feuille de menthe fraîche, citron vert & cassonade
Lemonade, fresh mint leaves, lime & brown sugar

10€



LES BIÈRES

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Brewdog Lost Lager	4.5€	9€
Une bière écossaise, blonde et légère, 4.5° A light Scottish lager, 4.5°		
Brewdog Punk IPA	5€	10€
Une bière craft houblonnée, sur les fruits tropicaux, 4.7° A hoppy craft beer, with tropical fruits, 4.7°		

LES BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Mont Blanc Blanche	8€
Particulièrement appréciée pour sa fraîcheur et sa légèreté France, 4.7°	
Corona	8€
Mexique, 4.5°	
Desperados	8€
France, 5.9°	
 Brewdog Punk AF	6€
La même Punk IPA emblématique, mais sans alcool Ecosse, 0.5°	



LE CIDRE

	33cl
Magners	7€
Irlande, 4.5°	



LES APÉRITIFS

Ricard	3cl	3.5€
Coupe de prosecco Riccadonna	11cl	8€
Coupe de champagne « Gruet » Brut	11cl	11€
Americano : Campari, martini rouge & perrier	20cl	10€
Negroni : Gin, Campari & martini rouge	6cl	10€
Muscat de Beaumes de Venise	12,5cl	9€
Martini Rosso ou bianco	6cl	8€
Kir savoyard Vin blanc & crème de fruit au choix : cassis ou pêche	12,5cl	7€
Kir royal Champagne « Gruet » & crème de fruit au choix : cassis ou pêche	11cl	11€



LES JUS DE FRUITS GRANINI

Pomme / orange / ananas / abricot / tomate	25cl	4.5€
--	------	------

LES SOFTS

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	33cl	4.5€
Ice tea / Schweppes Agrum / Orangina / Sprite	25cl	4.5€
Fever tree tonic	20cl	4.5€
Sirops : grenadine / menthe / fraise / pêche / citron / orgeat	30cl	2.5€
Badoit rouge	33cl	4.5€
Evian / Badoit	100cl	7€



LES GINS

4cl + Soda

BOMBAY SAPPHIRE

12€

Un gout raffiné, des notes de genièvre, équilibrées par des touches d'agrumes et d'épices

A refined taste, with strong notes of juniper, balanced by hints of citrus fruits and spices

Angleterre, 40°

TANQUERAY

Un gin distillé quatre fois donnant un profil aromatique intense et sec

A gin distilled four times to give an intense, dry aromatic profile

Ecosse, 43.1°



13€

GIN MARE

14€

Un caractère aromatique de la région catalane, les olives Arbequina, le basilic et le romarin

"Le gin préféré de Max & Oliver"

An aromatic character from the Catalan region, Arbequina olives, basil and rosemary

'Max & Oliver's favourite gin'

Espagne, 42.7°



LES RHUMS

4cl + Soda

BACARDI CARTA BLANCA

12€

Ce rhum est un rhum blanc léger et aromatique, aux délicates notes florales et fruitées

This rum is a light and aromatic white rum, with delicate floral and fruity notes

Porto Rico, 37.5°

HEICHICIRA

14€

La Hechicera révèle un nez mêlé de parfums de prune, de cacao

La Hechicera reveals a nose mixed with scents of plum and chocolate

Colombie, 40°

ZACAPA 23ANS

16€

Issue d'un assemblage de rhums âgés de 6 à 23 ans, Zacapa 23ans développe des notes d'épices, de chêne et de raisins secs

A blend of rums aged from 6 to 23 years old, Zacapa 23ans develops notes of spices, oak and raisins

Guatemala, 40°



LES WHISKIES



4cl + Soda

JOHNNY WALKER RED LABEL

12€

Vif et épicé, ce whisky est un blend de malt et de grains provenant de plusieurs distilleries Ecosaises
Lively and spicy, this whisky is a blend of malt and grain from several Scottish distilleries
Ecosse, 40°

JACK DANIELS

13€

Au nez, des arômes de vanille, de caramel et de banane mûre, en bouche il est doux et équilibré
You can scent aromas of vanilla, caramel and ripe bananas, on your palate it is smooth and well-balanced
Etats-Unis, 40°

GLENFIDDICH 12ANS

14€

Un des single malts les plus populaires au monde, reconnu pour sa douceur et ses arômes fruités
One of the world's most popular single malts, renowned for its sweetness and fruity aroma
Ecosse, 40°

LES TÉQUILAS



4cl + Soda

DON JULIO BLANCO

14€

Un spiritueux d'excellente qualité fabriquée à partir du meilleur agave bleu Weber
An excellent quality spirit made from the finest Weber blue agave
Mexique, 38°

DON JULIO REPOSADO

15€

Don Julio Reposado est une tequila réalisée avec 100% d'agave, vieillie pendant 8 mois
Don Julio Reposado is a tequila made with 100% agave, aged for 8 months
Mexique, 38°

LA VODKA

4cl + Soda

SMIRNOFF

12€

La Smirnoff est une des vodkas les plus connues au monde, sa recette nécessite une triple distillation
Smirnoff is one of the most famous vodkas in the world, its recipe requires triple distillation
Angleterre, 40°

LES DIGESTIFS LOCAUX

		2cl / 4cl
Génépi traditionnel des Pères Chartreux, 40°		5€ / 9€
Chartreuse jaune, 43°		6€ / 12€
Chartreuse verte, 55°		6€ / 12€
Chartreuse liqueur d'Élixir, 56°		8€ / 14€
Chartreuse MOF, 45°		8€ / 14€
Chartreuse 9ème Centenaire, 47°		10€ / 18€

Seulement trois moines de l'ordre des Chartreux connaissent la recette secrète
Only three monks of the Carthusian order know the secret recipe

LES DIGESTIFS

	4cl
Limoncello	9€
Get 27	9€
Baileys	9€
Poire Williams - Grande réserve, 43°	10€
Cognac Hennessy** VS, 40°	12€
Calvados	10€
Amaretto	9€
Jagermeister	8€

LE BARISTA

Expresso / Allongé / Ristretto / Deca		2.5€
Double expresso		4.8€
Noisette		2.7€
Café au lait		5€
Cappuccino		5.2€
Grog : Rhum blanc, miel, jus de citron jaune & eau chaude	14€	
Irish coffee : Whiskey Johnny walker, sucre de canne et une crème au Baileys maison	14€	
Thés : Vert / vert-menthe / earl grey	4€	
Infusions : Camomille / tilleul / verveine	4€	