

# LES CINQ FRÈRES

MAISON DE FAMILLE

DEPUIS 1919

VAL D'ISÈRE - ALPES

\*\*\*

## BIENVENUE

*Tous nos plats et desserts sont préparés et cuisinés  
par notre chef Fabien Bard et son équipe.*

Rue Nicolas Bazile – 73 150 Val d'Isère



# **FERMETURE HEBDOMADAIRE**

*Mardi (hors vacances scolaires)*

*Nous sommes à votre disposition pour l'organisation de dîners d'anniversaire,  
de soirées privatisées, d'événements familiaux...*

---

# POUR LE DÎNER

## **3 PLATS 48€**

Entrée, plat et dessert

## **2 PLATS 40€**

Entrée, plat ou plat, dessert

## **1 ENTRÉE 18€ / 1 PLAT 31€**

## **1 DESSERT 9,50€**

*Nos viandes sont originaires d'UE, France et Nouvelle Zélande.  
Tarifs TTC et service compris.*

---

# NOS ENTRÉES

Bouillon De Bœuf aux Baies Rouges

Soupe de Lentilles et Cubes de Foie Gras et Châtaignes

Terrine de Pintade, Chutney de Mangue et Figs

Émincé de Saumon Mariné, Wasabi et Blinis, Œufs Mimosa

Quiche des 5 Frères au Lard Paysan et Fromage de Savoie, Salade Verte

Escargots Servis en Cocotte, Émulsion d'Épinards et Ail,

Baguette aux Épices en Feuilletage.



Tatin d'Oignons Confits, Patates Douces aux Épices et Mesclun



*Plat végétarien*



*Plat sans gluten*

---

# NOS PLATS

Poulet Jaune Rôti au Foin et Gratin Dauphinois

Mignon de Porc Poêlé, Boudin Noir, Pommes Golden à la Cannelle,  
Jus de Moutarde à l'Ancienne et Miel

Souris d'Agneau Confite 7 Heures et Purée Maison au Beurre Salé

Pavé de Saumon Cuit à l'Unilatéral, Crémeux d'Oseille  
et Fricassée de Légumes



Pâtes Farcies à la Burrata, Bleu de Vache de la Ferme de l'Adroit  
en Émulsion et Légumes Oubliés



Risotto Crémeux au Parmesan et Butternut Confite aux Épices

Pot au Feu des 5 Frères

Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge et Frites (+ 7€)



*Plat végétarien*



*Plat sans gluten*

---

# NOS SPÉCIALITÉS

*(minimum 2 personnes)*

**Fondue Savoyarde 28 €**

Servie avec une Salade Verte

**Fondue Savoyarde 38 €**

Servie avec une Salade Verte et Charcuteries

**Pierrade de Bœuf et Volaille 38 €**

Frites ou Gratin Dauphinois et  
Assortiment de Sauces Maison

**Raclette 36 €**

Avec Charcuteries et Pommes Vapeur



**Supplément Fondue 9 €**

Pour 2 personnes

**Supplément Charcuteries ou Viande 12 €**

Pour 2 personnes

**Supplément Viande de Bœuf Uniquement 13 €**

Pour 2 personnes

---

# NOS DESSERTS

Mousse au Chocolat Valrhona

Crème Brûlée à la Vanille de Tahiti

Paris Brest

Riz au Lait et Caramel

Baba au Rhum

Moelleux au Chocolat des 5 Frères

Glaces Artisanales

Vanille, Chocolat, Caramel, Pistache, Citron, Framboise

Fromages de la Ferme de L'Adroit

---

# LES SAVEURS D'ENFANCE

*Pour nos plus jeunes convives*

## PLAT, DESSERT

**19€**

Pour un enfant entre 6 et 12 ans

**14€**

Pour un enfant entre 3 et 5 ans

---

Poulet Jaune Rôti au Foin et Gratin Dauphinois

Mignon de Porc Poêlé, Boudin Noir, Pommes Golden à la Cannelle,  
Jus de Moutarde à l'Ancienne et Miel

Risotto Crémeux au Parmesan et Butternut Confite aux Épices

Fish & Chips, Frites et Sauce BBQ

et

Moelleux au Chocolat des 5 Frères

Glaces

Riz au Lait et Caramel

---









# NOTRE CAVE

**NOUS AVONS APPRÉCIÉ CES VINS LORS DE DÎNERS FAMILIAUX,  
DE DÉGUSTATIONS ENTRE AMIS OU TOUT SIMPLEMENT  
LORS DE RENCONTRES AVEC DES VITICULTEURS.**

*(Nous nous excusons, par avance, de possibles changements  
de millésime en cours de saison).*



# NOTRE CAVE

## CHAMPAGNE ET AUTRES BULLES

Brut Alpin Domaine Blard et Fils	47 €
	Coupe 11 €
Haton «La Réserve»	80 €
	Coupe 16 €
Louis Roederer Brut Collection	119 €

## LES VINS ROSÉS

AOP Réal Bio Côtes de Provence 2022	42 €
-------------------------------------	------

# NOTRE CAVE

## LES VINS BLANCS

### LES VINS BLANCS DE NOS VALLÉES

Chignin Les Cristallins A&M Quenard 2023	28 €
	Verre 8 €
Apremont Cuvée Thomas Blard et Fils 2023	31 €
	Verre 8 €
Chignin Bergeron Les Roches Blanches A&M Quenard 2023	39 €
Roussette de Marestel Domaine Eugène Carrel 2020	41 €
Argile Blanc Allobrogie Domaine des Ardoisières 2023	46 €
	Magnum 92 €
Chignin Ephémère N°4 JP&JF Quenard 2019	59 €
Schiste Allobrogie Domaine des Ardoisières 2022	88 €

### VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur Blanc «L'Insolite» Les Roches Neuves - Thierry Germain 2023	51 €
Pouilly Fumé «Léon» Domaine Jonathan & Didier Pabiot 2022	57 €
Sancerre Cuvée «Créots» Domaine Vincent Pinard 2022	58 €
Savenières «Roche aux Moines» Domaines aux Moines 2022	96 €

### BOURGOGNE

Chablis Villages Domaine Oudin 2022	56 €
Pouilly-Fuissé Domaine Dominique Cornin 2022	73 €
Meursault Vieilles Vignes Maison Vincent Girardin 2017	103 €

# NOTRE CAVE

## LES VINS ROUGES

### LES VINS ROUGES DE NOS VALLÉES

Pinot Domaine Dupasquier 2021	29 €
	Verre 8 €
	Magnum 2018 60 €
Mondeuse Domaine Dupasquier 2021	31 €
Mondeuse Voie Royale Domaine du Coteau de Tormery 2022	49 €
	Magnum 2022 98 €
Argile Rouge Allobrogie Domaine des Ardoisières 2023	58 €
Mondeuse Persan Ephémère n°6 JP&JF Quenard 2022	58 €
Amethyste Allobrogie Domaine des Ardoisières 2019	106 €

### BORDEAUX

Château Margès Graves 2020	26 €
	Verre 8 €
Château Ame de Musset Lalande de Pomerol 2015	44 €
Château Croix Cardinale Saint Emilion Grand Cru 2018	74 €
Château Gloria Saint-Julien 2017	97 €

### VALLÉE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil « La Mine » Domaine Yannick Amirault 2023	37 €
Sancerre La Croix du Roy Lucien Crochet 2018	56 €

# NOTRE CAVE

## BOURGOGNE

Mercurey « Les Caudroyes » Domaine Mia 2019	70 €
Savigny-Lès-Beaune Les Vieilles Vignes Maison Vincent Girardin 2022	88 €
Gevrey-Chambertin Villages Domaine David Duband 2019	145 €

## BEAUJOLAIS

Morgon Domaine Jean Ernest Descombes 2022	40 €
Moulin à Vent Domaine des Terres Dorées 2022	49 €

## VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône « Réserve » Famille Perrin 2021	26 €
	1/2 bouteille 15 €
	Verre 8 €
Crozes-Hermitage « Cuvée L » Domaine Combier 2023	44 €
Saint-Joseph Poivre et Sol François Villard 2022	56 €
	Magnum 120 €
Châteauneuf-du-Pape Domaine de Maucoil 2020	79 €
Côte Rôtie Bernard Burgaud 2021	100 €

## LANGUEDOC

Pic Saint Loup L'Arbouse Mas Bruguière 2022	49 €
Terrasses du Larzac Clas Mani Domaine Cassagne et Vitailles 2017	98 €

## BANDOL – PROVENCE

Bandol Domaine de Terrebrune 2019	66 €
-----------------------------------	------

---

# NOS BOISSONS

## BIÈRES

*Bières pression Brasserie du Mont Blanc*

La Blonde 5,8%	25 cl <b>4,80 €</b>
	50 cl <b>9,60 €</b>
La Cristal IPA 4,7%	25 cl <b>5,20 €</b>
	50 cl <b>10,40 €</b>
Panaché	<b>4,70 €</b>
Monaco	<b>4,70 €</b>

## APÉRITIFS

Apéritif Les Cinq Frères	<b>14 €</b>
Liqueur de Châtaigne ou Crème Framboise Poivron ou Crème Thé Passion, servi avec un Crémant de Savoie « Brut Alpin » Domaine Blard & Fils.	
Ricard 2 cl	<b>4 €</b>
Suze 6 cl	<b>4 €</b>
Kir 12 cl	<b>10 €</b>
Martini / Campari 6 cl	<b>6,50 €</b>
Vermouth Blanc ou Rouge Maison Dollin 6 cl	<b>7 €</b>
Apérol Spritz	<b>14 €</b>
Saint Germain Spritz	<b>15 €</b>
Une Coupe de Brut Alpin Domaine Blard et Fils	<b>11 €</b>
Une Coupe de Champagne Haton	<b>16 €</b>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

---



# NOS BOISSONS

## WHISKIES 4 CL

Tomatin 12 ans	13 €
Tokinoka Blended	13 €
Evan William Single Barrel	13 €
Isle of Raasay	13 €

## RHUMS 4 CL

Diplomatico Reserva Venezuela	12 €
Rhum Brun élevé en Fut de Fine de Bourgogne Maison Jacoulot	13 €

## GINs 4 CL

<i>Servie avec Tonic Water Fentimans</i>	16 €
--	------

Gin Mare  
Normindia

## VODKA 4 CL

Beluga Noble	13 €
--------------	------

# NOS BOISSONS

## ALCOOLS / DIGESTIFS 4 CL

Cognac Hine Rare VSOP	12 €
Génépi	9 €
Chartreuse Jaune des Pères Chartreux	9 €
Chartreuse Verte des Pères Chartreux	9 €
Eau de vie Mirabelle, Poire	9 €
Eau de vie Vieille Prune Maison Jacoulot	9 €
Limoncello Bio Lachanenche Distillerie Artisanale	8 €
Menthe Poivrée Maison Jacoulot	8 €
Calvados Coquerel Fine Pale	12 €

# NOS BOISSONS

## SODAS

Coca, Coca Zéro, Orangina, Perrier, Ice Tea 4,50 €

## JUS DE FRUITS

Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Poire, Tomate 4,80 €

## SIROP AVEC EAU OU LIMONADE

Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche 2,50 €

## EAUX

Evian 33 cl 3,80 €

Evian 75 cl 7 €

Badoit 75 cl 7 €

---



L'HISTOIRE DES CINQ FRÈRES EST L'HISTOIRE D'UNE FAMILLE ATTACHÉE

À SON VILLAGE. *Cécile Mattis* CRÉE EN 1919

LE DEUXIÈME HÔTEL DE LA STATION LE BELLEVUE .

SON FILS *Roger et sa femme Yvonne*, NOS GRANDS-PARENTS,

VONT LUI APPORTER LEUR AIDE. LEURS CINQ FILS

NAISSENT ET GRANDISSENT DANS CE LIEU :

*Guy, Philippe, Yvon, Alain et Gérard.*

*Roger* A ÉTÉ TRÈS IMPLIQUÉ DANS LA VIE DE SA COMMUNE

ET A PERMIS À CHACUN DE SES FILS DE S'ÉPANOUIR DANS

UN MÉTIER : HÔTELIER, FERMIER, ENTRAÎNEUR DE SKI,

COMMERÇANT... CHACUN FAIT PARTIE DE L'HISTOIRE

DE VAL D'ISÈRE COMME TOUS LES MEMBRES DES GRANDES FAMILLES DU VILLAGE :

*Les Bazile, Bonnevie, Moris,*

*Scaraffioti, Vannereau...*

---

# LES CINQ FRÈRES

MAISON DE FAMILLE

DEPUIS 1919

VAL D'ISÈRE - ALPES

\*\*\*