



Les Deux Versants

BAR - BUGERS - TAPAS / AIME 2000 - LA PLAGNE

LES BUGERS

LE GLACIER – 18,50 €

Bun du boulanger, steak du boucher (140 g), cheddar fondu, oignons frits, salade.
Baker's bun, beef burger from butcher (140 g), melted cheddar, fried onions, salad.

LE VERSANT NORD – 21,00 €

Bun du boulanger, steak du boucher (140 g), rösti, reblochon fondu, oignons frits, salade.
Baker's bun, beef burger from butcher (140 g), potato rösti, melted reblochon cheese, fried onions, salad.

LE MONT VEGGIE – 18,50 €

Bun du boulanger, rösti, légumes grillés, fromage de chèvre fondu, oignons frits, salade.
Baker's bun, potato rösti, grilled vegetables, melted goat cheese, fried onions, salad.

LE VERSANT SUD – 19,00 €

Bun du boulanger, filet de poulet pané aux corn flakes, cheddar fondu, oignons frits, salade.
Baker's bun, cornflakes-breaded chicken fillet, melted cheddar, fried onions, salad.

LE REFUGE – 20,00 €

Bun du boulanger, steak du boucher (140 g), bacon grillé, raclette fondue, oignons frits, salade.
Baker's bun, beef burger from butcher (140 g), grilled bacon, melted raclette cheese, fried onions, salad.

LES DEUX VERSANTS – 25,00 €

Bun du boulanger, steak du boucher (140 g), escalope de foie gras poêlée, confit d'oignons, salade.
Baker's bun, beef burger from butcher (140 g), pan-fried foie gras, onion jam, salad.

SUPPLÉMENTS :

DOUBLE + 6,5 €
CHEDDAR + 1 €
RÖSTI + 1,5 €
ŒUF + 1,5 €
FROMAGE + 1 €
BACON + 1 €

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Frites, salade, ou les deux.
Served with fries, salad, or both.

NOS SAUCES :

Ketchup, Mayonnaise, Burger, Béarnaise, Moutarde (Mustard), Samouraï, BBQ, Curry, Algérienne.



Les Deux Versants

BAR - BUGERS - TAPAS / AIME 2000 - LA PLAGNE

LES TAPAS (UNIQUEMENT LE SOIR)

PLANCHE DES ALPAGES - 21,00 €

Charcuterie et fromage de montagne.
Mountain charcuterie and cheese.

LE CROUSTILLANT DES VERSANTS - 15,00 €

Mélange gourmand de bâtonnets de mozzarella, médaillons de chèvre et croquettes de reblochon.

Tasty assortment of mozzarella sticks, goat cheese rounds, and reblochon bites.

CHIFFONNADE DE JAMBON CRU - 7,00 €

Shredded cured ham.

CAMEMBERT RÔTI EN CROÛTE DE NOIX ET SIROP D'ÉRABLE - 11,00 €

Baked Camembert with walnut crust and maple syrup.

SAINT FÉLICIEN RÔTI EN CROÛTE DE NOIX ET SIROP D'ÉRABLE - 11,00 €

Roasted Saint Félicien with walnut crust and maple syrup.

BÂTONNETS CROUSTILLANTS DE MOZZARELLA - 6,50 €

5 bâtonnets fondants.
5 mozzarella sticks.

CROQUETTES DE REBLOCHON - 6,00 €

4 croquettes fondantes.
4 reblochon croquettes.

PAIN À L'AIL ET MOZZARELLA - 7,00 €

Garlic bread with mozzarella.

BRUSCHETTA DES ALPAGES - 8,00 €

Pain, jambon cru et raclette du moment.
Mountain-style bruschetta.

MÉDAILLONS DE CHÈVRE CROUSTILLANTS - 5,00 €

5 bouchées de chèvre croustillantes.
Crispy goat cheese bites (5 pieces).

CROUSTI POULET MAISON - 8,00 €

Filet de poulet pané au corn flakes.
Chicken fillet coated in corn flakes.

DIOT SEC AU BEAUFORT, À L'AIL DES OURS OU AUX CHANTERELLES - 7,00 €

Dry diot with Beaufort, wild garlic, or chanterelles.

SAUCISSON ARTISANAL NATURE 180 G - 10,00 €

Artisanal natural sausage 180 g.

ASSIETTE DE FRITES - 4,00 €

French fries.

ASSORTIMENT DE DIOTS SECS (BEAUFORT, AIL DES OURS ET CHANTERELLES) - 9,00 €

The Assortment of Dry Diots (Beaufort, Wild Garlic, Chanterelles)



Les Deux Versants

BAR - BUGERS - TAPAS / AIME 2000 - LA PLAGNE

LES RACLETTES

RACLETTE DE MONTAGNE AU LAIT CRU

(2 PERSONNES MIN.) - 28,00 €

250 g de raclette par personne, servie avec charcuterie et salade.

Supplément charcuterie 10 €

250g of raclette cheese per person, served with cured meats and salad.

Cured meats extra 10 €

RACLETTE À L'AIL DES OURS ET AU LAIT CRU

(2 PERSONNES MIN.) - 29,00 €

250 g de raclette par personne, servie avec charcuterie et salade.

Supplément charcuterie 10 €

250g of raclette cheese per person, served with cured meats and salad.

Cured meats extra 10 €

À DÉCOUVRIR

TARTIFLETTE AU REBLOCHON AOP - 19,00 €

Servie avec salade.

Supplément charcuterie 10 €

Traditional Tartiflette with AOP Reblochon, served with a salad.

Charcuterie extra 10 €

MONT D'OR AU FOUR AOP 400 G (25 MN) - 22,00 €

Servi avec des pommes de terre et une salade.

Supplément charcuterie 10 €

Warm Mont d'Or AOP 400 g (25 min), served with potatoes and a salad.

Charcuterie extra 10 €

FISH AND CHIPS SERVI AVEC FRITES - 17,00 €

Fish and chips served with fries

DOUCEURS SUCRÉES

CHEESECAKE AU SPÉCULOS - 8 EUROS

BÛCHETTE NOUGAT FRUITS ROUGES GLACÉ AUX OEUFS - 8 EUROS

Crème de nougat de Montélimar, inclusions de nougat et amandes caramélisées, coulis fruits rouges

Nougat egg-based ice cream (Montélimar nougat cream), nougat pieces and caramelised almonds, red berry coulis

COULANT CHOCOLAT PUR BEURRE - 8 EUROS

Molten Chocolate Cake (Pure Butter)



Les Deux Versants

BAR - BUGERS - TAPAS / AIME 2000 - LA PLAGNE

PETITES FAIMS / SNACKS

(UNIQUEMENT LE MIDI)

L'AMÉRICAIN* - 13,50 €

Baguette, steak du boucher (140 g), cheddar fondu, oignons frits, salade.
French bread, beef burger from butcher (140 g), melted cheddar, fried onions, salad.

LE MONTAGNARD* - 15,00 €

Baguette, steak du boucher (140 g), raclette fondue, oignons frits, salade.
French bread, beef burger from butcher (140 g), melted raclette cheese, fried onions, salad.

SUPPLÉMENTS :

DOUBLE + 6,5 €
CHEDDAR + 1 €
RÖSTI + 1,5 €
ŒUF + 1,5 €
FROMAGE + 1 €
BACON + 1 €

PETITES FAIMS / SNACKS

(UNIQUEMENT LE MIDI)

CHICKEN NUGGETS - 8,00 €

Poulet pané aux Corn Flakes, doré et tendre
Fried chicken fillet

LE CROC' MONSIEUR - 7,50 €

Pain de mie, jambon cru, Comté, emmental gratiné
Toast, ham, Comté cheese, grated emmental cheese

LE CROC' REBLOCHON - 7,50 €

Pain de mie, jambon cuit, Reblochon AOC, emmental gratiné
Toast, cooked ham, AOC Reblochon cheese, grated emmental cheese

STEAK À CHEVAL - 7,00 €

Steak du boucher (140 g) surmonté d'un œuf au plat.
Butcher's-cut steak (140 g) topped with a fried egg.

ASSIETTE DE FRITES - 4,00 €

French Fries



Les Deux Versants

BAR - BUGERS - TAPAS / AIME 2000 - LA PLAGNE

LES BOISSONS

LA BIÈRE À LA PRESSION

25 cl / 50 cl

Moretti – 4,50 € / 8,50 €
Picon Bière – 5,50 € / 9,50 €
Lagunitas IPA – 6,00 € / 11,50 €
Chouffe Blonde – 6,00 € / 11,50 €
Chouffe Cherry – 6,50 € / 12,00 €
Hoegaarden – 5,50 € / 10,50 €
Monaco – 5,50 € / 9,00 €
Panaché – 5,00 € / 8,00 €

EN BOUTEILLE

Triple Karmeliet – 33 cl – 8,50 €
Bon Secours Myrtille – 33 cl – 8,50 €
Corona Cero (sans alcool) – 33 cl – 6,00 €

LE CIDRE

Cidre Breton Kerisac Brut – 25 cl – 5,00 €

LES APÉRITIFS

Ricard – 2 cl – 3,50 €
Kir de Savoie – 12,5 cl – 6,00 €
Kir Pétillant – 12,5 cl – 7,00 €
Martini / Campari / Suze – 5 cl – 5,00 €
Porto – 8 cl – 6,00 €

LES EAUX MINÉRALES

Bonneval Plate – 75 cl – 7,50 €
Bonneval Gazeuse – 75 cl – 7,50 €
Perrier – 33 cl – 4,80 €

LES EAUX MINÉRALES

Bonneval Plate – 75 cl – 7,50 €
Bonneval Gazeuse – 75 cl – 7,50 €
Perrier – 33 cl – 4,80 €

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Coca / Coca Zéro – 33 cl – 4,80 €
Orangina – 25 cl – 4,80 €
Fuzetea Pêche – 25 cl – 4,80 €
Jus de fruits Granini – 25 cl – 5,00 €
Tomate, Orange, Pomme, Multifruits, Ananas

London Essence – 20 cl – 5,00 €
Ginger Ale, Ginger Beer, Pamplemousse, Romarin,
Pêche Blanche et Jasmin, Tonic

Limonade Pschitt – 33 cl – 3,70 €
Diabolo – 33 cl – 4,00 €
Sirop à l'eau – 25 cl – 2,50 €
Red Bull – 25 cl – 6,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso – 2,50 €
Double Expresso – 4,50 €
Cappuccino – 4,50 €
Noisette – 2,70 €
Grand Crème – 4,50 €
Chocolat Chaud – 5,00 €
Thé – 4,50 €
Vin Chaud – 5,00 €

ATTENTION . L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ .