



L'AVALIN

R E S T A U R A N T

Bienvenue,

Nous sommes ravis de vous retrouver pour cette nouvelle saison à L'Avalin !

L'hiver écoulé a été riche en rencontres, en partages et en saveurs, et c'est avec encore plus d'enthousiasme que nous vous accueillons cette saison estivale

Le soleil est arrivé, et avec lui, notre deuxième saison d'été
Notre équipe est prête à vous offrir des saveurs légères et parfumées, dans une
ambiance chaleureuse et détendue

Oliver, Hugo, Claudiu, Mathilde & Charlotte



L'AVALIN
RESTAURANT



LES ENTRÉES

LES CREVETTES PANKO

x5

16€

Croustillantes et savoureuses, parfaites en apéritif
Enrobées dans une chapelure japonaise servies avec une sauce aigre-douce



LES TOMATES CŒUR DE BŒUF & BURRATINA

16€

Un classique, accompagné de pesto, pignons de pins, réduction de balsamique & roquette

LES PAINS BAO AU PULLED PORK

x3

16€

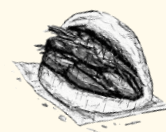
Une fusion délicieuse entre la cuisine asiatique & américaine
Servis tièdes avec des légumes croquants au sésame



LE SAINT - MARCELIN AU MIEL & FIGUES

15€

Fondant et parfumé au miel & figues
Servi avec de la foccacia au herbes toastée



LE TARTARE DE SAUMON AU SÉSAME

17€

Une entrée délicate et savoureuse
Marinée à huile de sésame, gingembre, concombre, grenade, ciboulette & citron

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE

19€

Une sélection de charcuteries choisies par notre chef Hugo
Servie avec du beurre, des cornichons & des pickles



LES PLATS

LE TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE 26€

Un classique de notre ancien restaurant « La Source »
Préparé par Claudiu, agrémenté de tomates séchées, olives,
pesto & parmesan
Servi avec frites & salade

LES RIBS DE PORC MARINÉES 28€

Travers de porc grillés, tendres et caramélisés, servis avec une sauce savoureuse
Servis avec, au choix, soit gratin dauphinois, frites ou salade

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 25€

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

LE PAVÉ DE SAUMON AU SÉSAME & ARANCINI 28€

Délicatement grillé
Servi avec des arancini croustillants aux légumes & une crème de poivrons

LA BAVETTE DE BŒUF 32€

Une pièce de viande généreuse et tendre
Servie avec, au choix, soit gratin dauphinois, frites ou salade
Accompagnée d'une sauce poivre



LES ARANCINI DE LÉGUMES 24€

Croustillants à l'extérieur et fondants à cœur
Arancini aux légumes servis avec une onctueuse crème de poivrons



LES PLATS À PARTAGER (> 2 PERS)

LA CÔTE DE BŒUF

44 €/pers

Une belle pièce grillée à partager entre amis

Minimum 1 kg

Au choix par personne, soit gratin dauphinois, frites ou salade

Accompagnée d'une sauce poivre

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

Notre variante forestière

Servie avec de la salade



31 €/pers


LA RACLETTE AU LAIT CRU

32 €/pers

Le plat emblématique de la cuisine Alpine

Servie avec de la charcuterie, des pommes de terre Charlotte et de la salade

Pour accompagner vos fondus, la planche de charcuterie ou de légumes croquant est à 12€
pour deux personnes



LES DESSERTS - DE LA CUISINE

L'AFFOGATO

7€

Revisité !

Un mélange de glace vanille, d'un expresso, du caramel beurre salé et des éclats de gourmandise...

LA CRÈME BRÛLÉE

9€

Classique !

Vanille bourbon brûlée au sucre roux

LE MI-CUIT AU CHOCOLAT

10€

L'enfance !

Son cœur coulant & sa glace vanille

*Fait
Maison*

LA TARTE SABLÉE FRUITS ROUGES & PISTACHE

10€

Gourmand !

Une alliance raffinée de fruits rouges et d'une crème pistache onctueuse

L'ASSIETTE DE FROMAGES

11€

Une sélection de trois fromages de notre ferme locale de Val d'Isère

LES GLACES & SORBETS

Parfums glaces - vanille / chocolat / café / caramel beurre salé

2 boules : 6€

Parfums sorbets - fraise / citron / mangue

3 boules : 8€



LES DESSERTS - DU BAR

L'IRISH COFFEE

12€

Whiskey Jameson, un expresso, sucre de canne et une crème au Baileys

L'ESPRESSO MARTINI

12€

Vodka Smirnoff, un expresso, sirop de vanille & liqueur de café



THE PORNSTAR MARTINI

12€

Vodka Smirnoff, purée de fruits de la passion, sirop de vanille & jus de citron vert

LE GÉNÉPI TRADITIONNEL DES PÈRES CHARTREUX

2 cl : 5€

4 cl : 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°

Servi sec ou sur glace

LA CHARTREUSE VERTE OU JAUNE

2 cl : 6€

4 cl : 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

2 cl : 8€

4 cl : 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

2 cl : 8€

4 cl : 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

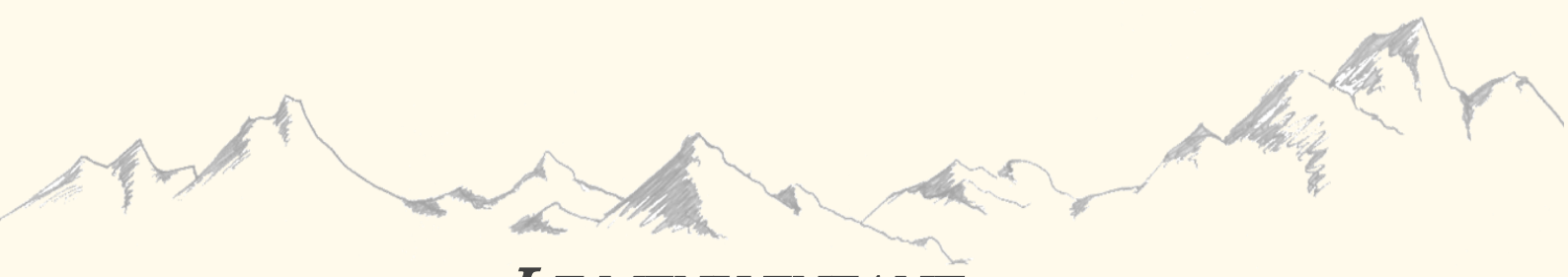
2 cl : 10€

4 cl : 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

✓ Arancini

CHOIX 2 : CHOISIS TON ACCOMPAGNEMENT

Frites

Salade

CHOIX 3 : CHOISIS TON DESSERT

Une boule de glace ou sorbet

Une compote à la pomme

15€

