L'AVALIN
RESTAURANT

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
Notre équipe est prête à vous offrir des saveurs légères et parfumées, dans une ambiance chaleureuse et détendue

Oliver, Hugo, Claudiu & Charlotte

L'AVALIN
RESTAURANT

LES ENTRÉES

LES CREVETTES PANKO x5 17€

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

LA TARTELETTE DE TOMATE FAÇON TATIN 16€

Un classique revisité, entre fondant des tomates rôties et une touche acidulée du balsamique
Servie tiède avec une salade de mesclun

LES PAINS BAO AU PULLED PORK x3 18€

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

LE VELOUTÉ DE PETITS POIS 15€

Léger, frais et onctueux
L'accord parfait entre petits pois, menthe fraîche & crème de coco

LE TARTARE DE SAUMON AU SÉSAME 19€

Une entrée délicate et savoureuse
Complétée d'huile de sésame, gingembre, concombre, 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

LA CUISSE DE CANARD CONFITE — 28€

Un plat français incontournable, à la fois raffiné et réconfortant
Servie avec des pommes de terre sautées en persillade

L'AUTHENTIQUE BURGER DE BŒUF — 27€

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 — 27€

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

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 échalote

LE RISOTTO AUX GAMBAS — 32€

Un plat crémeux et onctueux
Nos gambas décortiquées, juste snackées, reposent sur un risotto aux saveurs délicates

CHILI SIN CARNE — 28€

Un plat végétarien (et végan) explosant de saveurs épicées et réconfortantes
Les lentilles et les haricots rouges se mêlent dans une sauce riche et parfumée
Servi avec du riz

LES PLATS À PARTAGER (>2 PERS)

LA CÔTE DE BŒUF

42 €/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 échalote

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

31 €/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 fondues, la planche de charcuterie est à 12€ pour deux personnes

LES DESSERTS - DE LA CUISINE

LA CRÈME BRÛLÉE — 10€

Classique !
Vanille bourbon brûlée au sucre roux

LE MI-CUIT AU CHOCOLAT — 11€

L'enfance !
Son cœur coulant & sa glace vanille

Fait maison

LE TIRAMISU CAFÉ — 10€

Traditionnel !
Un dessert irrésistible, alliant la douceur crémeuse du mascarpone à l'intensité du café

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

LES GLACES & SORBETS

Parfums glaces - vanille / chocolat / yaourt / caramel beurre salé	2 boules :	6€
Parfums sorbets - fraise / citron / mangue	3 boules :	8€

LES DESSERTS - DU BAR

L'IRISH COFFEE 14€

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

L'ESPRESSO MARTINI 13€

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

THE PORNSTAR MARTINI 13€

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

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°
Servi 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 9ÈME CENTENAIRE 2cl : 10€ 4cl : 18€

Cette cuvée spéciale a été créée pour la première fois en 1984 par les pères chartreux pour commémorer le 900e 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

CHARTREUSE 16.05

LE MENU ENFANT < 12 ans

PETIT AVALIN, À TOI DE CHOISIR !

CHOIX 1 : CHOISIS TON PLAT

Filet de poulet pané aux céréales

Steak haché

Chili sin carne

CHOIX 2 : CHOISIS TON ACCOMPAGNEMENT

Frites

Riz

Salade

CHOIX 3 : CHOISIS TON DESSERT

Une boule de glace ou sorbet

Une compote à la pomme

15€

L'AVALIN
RESTAURANT

Prix et service compris