



2017/18
VINS ROUGES

CÔTES DU RHÔNE

CÔTE ROTIE	
C. Pichon AOP.....	90.00 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE	
Domaine Pontifical AOC.....	58.00 €
GIGONDAS	
Domaine de la Bouissière AOP.....	53.00 €
CROZES HERMITAGE	
Domaine Mucyn AOC.....	36.00 €
Magnum AOC.....	70.00 €
ST JOSEPH	
C. Pichon AOP.....	45.00 €
BEAUME DE VENISE	
Domaine Pierre Rougon AOP.....	30.00 €
CÔTES DU RHÔNE	
Rabasse Charavin, Cuvée Laure AOC..	25.00 €

BEAUJOLAIS

FLEURIE	
Château du Bourg AOC.....	28.00 €
MOULIN À VENT	
Richard Rottiers AOC.....	34.00 €
S^t AMOUR	
Domaine de Lucie AOC.....	29.00 €

BOURGOGNE

POMMARD "Les Rugiens Bas"	
Domaine Billard-Gonnet AOC.....	80.00 €
GEVREY-CHAMBERTIN	
Domaine Alexandre AOC.....	75.00 €

BORDEAUX

PESSAC LÉOGNAN	
Château Larivet Haut Brion AOC.....	95.00 €
POMEROL	
Domaine Syrus AOC.....	52.00 €
GRAVES	
Beauregard Ducasse AOC.....	33.00 €
HAUT MEDOC	
Château le Bourdieu Vertheuil AOC..	33.00 €
Château Maison Noble AOC..	25.00 €

VINS BLANCS

CÔTES DU RHÔNE

CHÂTEAUNEUF DU PAPE	
Château La Nerthe AOC BIO.....	85.00 €
CONDRIEU Vin de Vienne	
Cuilleron Gaillard Villard AOC.....	73.00 €

BOURGOGNE

MEURSAULT Vieilles Vignes	
"Les Tillets" Vincent Girardin AOC...	95.00 €
CHABLIS	
Domaine Laroche les Chanoines AOC.	35.00 €

VIN AU VERRE 15cl
voir affichage du vin du jour

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE

2017/18
VINS DE SAVOIE

VINS ROUGES

MONDEUSE Guillaume Charles
Domaine G & G Bouvet AOC **40.00 €**

MONDEUSE Prestige
Domaine Tiollier AOC **28.00 €**

MONDEUSE Prestige Magnum
Domaine Tiollier AOC **54.00 €**

MONDEUSE de Frangy
Domaine Lupin AOP **26.50 €**

MONDEUSE Arbin
Domaine A. M. Quenard AOC **30.00 €**

PINOT NOIR
Domaine Tiollier AOC **26.00 €**

GAMAY DE SAVOIE
Domaine Salomon IGP **21.50 €**

ROUGE DE SAVOIE, Verre 15cl. **4.50 €**
Gamay IGP

VINS ROSÉS

GAMAY ROSÉ DE SAVOIE
Domaine Salomon IGP **21.50 €**

Verre 15cl IGP **4.50 €**

VINS BLANCS

Cuvée d'exception (vin doux)
Domaine Tiollier AOC 50cl **35.00 €**

Cuvée d'exception, Verre AOC **11.00 €**

CHIGNIN BERGERON
Domaine A. M. Quenard AOC **35.00 €**

ROUSSETTE DE FRANGY
Domaine Lupin AOP **26.00 €**

ROUSSETTE
Château Monterminod AOC . **32.00 €**

CRUET VIEILLE VIGNE
Domaine Tiollier AOC **28.00 €**

CHARDONNAY
Domaine Salomon IGP **21.50 €**

ROUSSANE
Domaine Salomon IGP **25.00 €**

JACQUÈRE
Domaine Salomon IGP **21.50 €**

PINOT GRIS
Domaine Salomon IGP **32.00 €**

ROUSSETTE MARESTEL
Domaine Jacquin AOC **30.00 €**

BLANCS DE SAVOIE, Verre 15cl **4.50 €**
Jacquère IGP

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE





2017/18

MENU GROUPE GROUP MENU

A partir de 12 personnes - From 12 persons - Prix par personne

SOURCE DE L'ISÈRE 40.00 e

SOUPE DE LA FERME

FARM SOUP

PELLA AVEC SALADE VERTE

Pommes de terre, lardons maison, oignons, crème et Tome fraîche de notre ferme
Potatoes, home made bacon, onions, cream and fresh Tome from our farm with green salad

CRÈME CARAMEL À L'ANCIENNE OU 2 BOULES DE GLACE

Old style caramel cream or 2 scoops of ice-cream

PRARION 42.00 e

TERRINE MAISON

HOMEMADE TERRINE

FONDUE SAVOYARDE (Beaufort d'été) ET SALADE VERTE

SAVOYARD CHEESE FONDUE (summer Beaufort cheese) AND GREEN SALAD

DESSERT DU JOUR OU 2 BOULES DE GLACE

DESSERT OF THE DAY OR 2 SCOOPS OF ICE-CREAM

ISERAN 45.00 e

SALADE MONTAGNARDE

ALPINE SALAD

RACLETTE DE NOTRE FERME

OUR FARM RACLETTE CHEESE

MOELLEUX AU CHOCOLAT OU 2 BOULES DE GLACE

CHOCOLATE CAKE OR 2 SCOOPS OF ICE-CREAM

FORFAIT BOISSON 13.50 e

Kir, vin, café

(Vin de Savoie blanc ou rouge - Gamay - Jacquère : 1/4 par personne)

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX NETS - Net prices



2017/18
NOS SPÉCIALITÉS
OUR SPECIALITIES

minimum 2 personnes - Prix par personne

LES RACLETTES DE NOTRE FERME

250 g de fromage par personne avec plateau de charcuterie, pommes de terre et salade verte

OUR FARM CHEESE RACLETTES

250 g of cheese per person, delicatessen, potatoes and green salad

FERMIÈRE Raclette de notre ferme	28.50 e
FERMIÈRE avec saumon fumé ou boeuf séché	29.50 e
CHAUDRONNADE Tome fraîche de notre ferme	28.00 e
BREZAINNE Raclette fumée de notre ferme / <i>Smoked cheese</i>	29.00 e
BIQUETTE Fromage de chèvre fermier / <i>Goat cheese</i>	28.00 e
RACLETTE AU BLEU de notre ferme / <i>Blue cheese of our farm</i>	28.00 e
RACLETTE AUX 5 FROMAGES* / <i>With 5 sorts of cheeses</i>	29.50 e

Raclette, Tome fraîche, raclette fumée, fromage de chèvre, bleu

Raclette, fresh Tome, smoked raclette, goat and blue cheese

* seul le fromage de chèvre n'est pas de notre ferme

LES FONDUES DE NOTRE FERME

250 g de fromage par personne avec salade verte

OUR FARM CHEESE FONDUES 250 g of cheese per person with green salad

peuvent être servies pour 1 personne - Prix par personne

DÉESSE (Nom de notre vache fétiche / <i>Name of our favorite cow</i>)	26.00 e
<i>Tome affinée et Chardonnay (vin) / Tome cheese and Chardonnay wine</i>	
GOURMANDE	31.00 e
<i>3 fromages (Beaufort d'été, Avalin d'été, Comté), Pétillant de Savoie (vin)</i>	
<i>3 cheeses (Beaufort, Avalin, Comté), Pétillant de Savoie (sparkling wine)</i>	
SAVOYARDE	25.00 e
<i>Beaufort d'été, Chardonnay (vin) / Beaufort cheese, Chardonnay wine</i>	
AVALINE	28.50 e
<i>Avalin d'été de notre ferme, Chardonnay (vin) / Avalin cheese, Chardonnay wine</i>	
FORESTIÈRE	29.50 e
<i>Beaufort d'été, cèpes et Chardonnay (vin) / Beaufort cheese, mushrooms (ceps) and Chardonnay wine</i>	
BLEUETTE	28.50 e
<i>Avalin d'été et Bleu de notre ferme, Chardonnay (vin) / Avalin and Blue cheese, Chardonnay wine</i>	

Accompagnement des fondues : 2 tranches de jambon cru **5.50 e**
Fondues can be served with 2 slices of local raw ham

Supplément de fondue prix au kilo selon fromage utilisé

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE



2017/18

LES ENTRÉES

STARTERS

Prix par personne

SOUPE PAYSANNE 11.50 e

Cuisinée au jambon de pays et servie avec Beaufort d'été et croûtons

COUNTRY SOUP

Made with local ham, served with Beaufort and croutons

SALADE MONTAGNARDE À L'AVALIN 16.00 e

Salade verte, croûtons, lardons maison, oeufs et Avalin d'été

ALPINE SALAD IN AVALIN STYLE

Green salad, croutons, home made bacon, eggs and Avalin cheese

TARTINE DE TOME AFFINÉE ET SALADE VERTE 16.00 e

Pain de campagne, Tome affinée fondue, jambon cru de montagne

FARM TOME CHEESE ON BREAD WITH GREEN SALAD AND RAW HAM

TERRINE MAISON 14.00 e

HOMEMADE TERRINE

FOIE GRAS MAISON DU MOMENT 27.50 e

Servi avec confiture de figues

HOMEMADE FOIE GRAS SERVED WITH FIG JAM

PLATEAU DE CHARCUTERIE SAVOYARDE 17.00 e

Jambon cru, boeuf séché, saucisson de porc ou boeuf maison, speck

CHOICE OF LOCAL DELICATESSEN

Raw ham, dried meat, dry sausage, speck

ASSIETTE DE VIANDE DE BOEUF SÉCHÉE (6 tranches par personne) 15.00 e

PLATE OF DRIED BEEF

SALADE VERTE 5.50 e

GREEN SALAD

FROMAGE BLANC AIL ET FINES HERBES 13.50 e

Servi avec pommes vapeur et salade verte

SOFT WHITE CHEESE WITH HERBS AND GARLIC

Served with over steamed potatoes and green salad

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 17.50 e

SMOKED SALMON

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX NETS - Net prices



2017/18
NOS SPÉCIALITÉS
OUR SPECIALITIES

Prix par personne

* **LA PELLA DE L'ADROIT SERVIE AVEC SALADE VERTE. 25.50 e**

Spécialité de notre ferme servie avec salade verte, pommes de terre avec lardons maison, oignons, crème et Tome fraîche

Our farm speciality served with green salad, potatoes with home made bacon, onions, cream and fresh Tome cheese

* **LA PELLA DE L'ADROIT AVEC DES POMMES ET SALADE VERTE 26.50 e**

Spécialité de notre ferme, pommes de terre, lardons maison, crème, oignons, Tome fraîche et pommes

Our farm speciality served with green salad, potatoes with home made bacon, cream, onions, fresh Tome cheese and apples

* **LA PELLA AVEC SAUMON ET SALADE VERTE 27.00 e**

Pommes de terre, saumon, oignons, crème et Tome fraîche

Potatoes, salmon, onions, cream and fresh Tome cheese with green salad

* **LA VALIFLETTE* SERVIE AVEC SALADE VERTE 22.50 e**

Pommes de terre avec lardons maison, oignons, crème et Valiflette

Traditionnal local gratin made of potatoes served with green salad, homemade bacon, onions, cream and Valiflette cheese

* **LA VALIFLETTE* AVEC DES PRUNEAUX ET SALADE VERTE . . . 23.50 e**

Pommes de terre avec lardons maison, oignons, crème, Valiflette et pruneaux

Traditionnal local gratin made of potatoes served with green salad, onions, home made bacon, cream, prunes and Valiflette cheese

* **LE VACHERIN SPÉCIALITÉ DE NOTRE FERME (servi pour 2 personnes) . . 18.00 e**

Servi chaud avec charcuterie, salade verte et pommes vapeur

Local farm cheese served warm with delicatessen, potatoes and green salad

LA FONDUE BOURGUIGNONNE (à partir de 2 personnes) 29.50 e

250 g de viande par personne / servie avec 4 sauces, salade verte et garniture au choix

250 g of meat per person / served with a selection of sauces, green salad and side dish on choice

* Spécialité de chez nous / *Homemade speciality*

* Valiflette : *Reblochon de notre ferme*

Nos plats peuvent contenir des produits allergènes (gluten, fruits à coque...).

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX NETS - Net prices



2017 / 18

NOTRE POISSON FISH

Prix par personne

FILET DE TRUITE AUX HERBES ET SON GRATIN DE RAVIOLES 22.00 €
TROUT FILET WITH HERBS AND RAVIOLES IN GRATIN

NOS VIANDES MEAT

Prix par personne

DIOTS DE LA FERME AU VIN BLANC (viande de nos cochons) 25.50 €
LOCAL FARM MADE SAUSAGES (our pigs meat)

BLANQUETTE DE POULET DE LA FERME A LA CRÈME ET AUX MORILLES . . 25.50 €
FARM CHICKEN STEW WITH CREAM, MORELS AND RICE

RAGOÛT DE BOEUF REVISITÉ 25.50 €
BEEF STEW COOKED WITH SAVOIE RED WINE AND LITTLE VEGETABLES

CÔTE DE BOEUF servie pour 2 ou 3 personnes selon arrivage 38.00 €
AU SEL DE GUERANDE ET POIVRE MIGNONNETTE - 3 SAUCES
N'oubliez pas : la côte de boeuf a besoin d'un certain temps de cuisson,
son poids varie entre 1 kg et 1,5 kg
RIB STEAK WITH GUERANDE SALT AND MIGNONNETTE PEPPER (served for mini 2 or 3 persons)
Don't forget, the rib steak needs a certain cooking time, it weighs between 1 and 1,5 kg

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL ET EPICES 29.50 €
LAMB WITH HONEY AND SPICIES

PIÈCE DE BOEUF POÊLÉE SAUCE AU CHOIX 28.50 €
FRIED BEEF PIECE WITH SAUCE ON CHOICE

MAGRET DE CANARD ROTI AU MIEL DE MONTAGNE 27.50 €
ROAST DUCK BREAST WITH MOUNTAIN HONEY

Toutes nos viandes sont servies avec une garniture maison :
Polenta, gratin dauphinois, frites, crozets, légumes

Supplément garniture 5.50 €

Supplément sauce : cèpes, poivre, bleu de la ferme 5.50 €

All our meat dishes are served with a choice of: polenta, potatoes gratin, french fries, crozets pasta, vegetables

Additional side dish 5.50 €

Additional sauce : ceps, pepper, blue cheese cream 5.50 €

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX NETS - Net prices



2017/18
NOS FROMAGES
CHEESE SELECTION

Prix par personne

FROMAGE GOURMAND : 4 FROMAGES AU CHOIX 14.00 e

Tome affinée, Bleu, Avalin d'été, Raclette

Servis avec fruits secs, confiture et un verre de Chignin Bergeron

Tome, Blue, Avalin and Raclette cheeses served with dry fruits, jam and a white Chignin Bergeron wine glass

FROMAGE BLANC DE NOTRE FERME 8.50 e

OUR SELECTION OF SOFT WHITE CHEESE

Au miel et pignons - *With honey and pine nuts*

Aux raisins et Kirsch - *With raisin and cherry liquor*

A la confiture de lait - *With milk jam*

Au coulis de framboises - *With raspberry sauce*

Au coulis de myrtilles - *With blueberry sauce*

Ail et fines herbes - *With herbs and garlic*

YAOURT DE NOTRE FERME

HOMEMADE YOGHURT

Nature - *Plain* 2.60 e

Aux fruits - *With fruits* 3.10 e

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE

* Valiflette : *Reblochon de notre ferme*



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX NETS - Net prices



2017/18

NOS GLACES

préparées à la ferme
OUR FARM MADE ICE-CREAMS

Prix par personne

SORBETS

La boule - One scoop2.80 e
Framboise, myrtille, fraise - Raspberry, blueberry, strawberry
Citron*, genépi* - Lemon*, genepi liquor* * Pas une fabrication maison

GLACES

La boule - One scoop2.80 e
Café, vanille, chocolat, pain d'épices, pistache, confiture de lait
Coffee, vanilla, chocolate, gingerbread, pistachio, milky jam flavour

LE COLONEL12.00 e
Sorbet citron et vodka / Lemon sorbet with vodka

LE MAJOR12.00 e
Sorbet genépi et genépi / Genepi sorbet with genepi liquor

NOS DESSERTS

DESSERTS

TARTE AU FROMAGE BLANC8.00 e
TART WITH SOFT WHITE CHEESE

CARPACCIO D'ANANAS AU RHUM7.50 e
PINEAPPLE CARPACCIO WITH RHUM

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SON COEUR DE CAMEL DE LAIT DE LA FERME 7.50 e
CHOCOLATE AND MILKY CAMEL CAKE

DESSERT DU JOUR7.50 e
DESSERT OF THE DAY

CRÈME CAMEL À L'ANCIENNE8.00 e
OLD STYLE CAMEL CREAM

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 10,00 €

CHILDREN'S MENU

STEAK HACHÉ OU DIOT DE LA FERME OU POISSON PANÉ
avec frites, pâtes ou légumes
OU MINI-RACLETTE servie avec jambon blanc et pommes vapeur
MINCED STEAK OR LOCAL FARM SAUSAGE OR FISH STICK
with french fries, pastas or vegetables
OR MINI-RACLETTE CHEESE with ham and potatoes

GLACE MAISON (1 Boule) ou YAOURT DE NOTRE FERME
1 SUCETTE
ONE SCOOP HOMEMADE ICE-CREAM OR YOGHURT + 1 LOLLIPOP

L'ÉTABLE D'ALAIN
VAL D'ISÈRE



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX NETS - Net prices