

Pour les mini skieurs
 Kids menu

-12 ans / - 12 years - 22 €

STEAK HACHÉ OU NUGGETS OU FISH' N CHIPS
 AU CHOIX : FRITES / PÂTES / PURÉE

Beef patty or Chicken nuggets or Fish and Chips
 with fries, pasta or mashed potatoes

+

POM'POTES OU MOUSSE CHOCOLAT
 Fruit pouch or chocolate mousse

La tentation de la fin
 The final temptation

PARCE QU'ON NE TERMINE JAMAIS VRAIMENT UN REPAS SANS SUCRÉ...

NOTRE PLATEAU DE PÂTISSERIES MAISON VIENT A VOUS - 12 €

BECAUSE A MEAL NEVER TRULY ENDS WITHOUT SOMETHING SWEET...

Our homemade desserts platter comes straight to your table - 12 €



Si vous êtes allergique ou si vous avez une intolérance, merci d'en informer le personnel avant de passer votre commande et de consulter la liste des allergènes prévue à cet effet.

• PRIX NETS - SERVICES COMPRIS • COVER CHARGE : 15 €

© Création graphique Maude Chuzel - Studio Photonomie



La Plage de
 L'OUILLETTE
 RESTAURANT
 2512 m.

@ ouilletteplage

WWW.RESTAURANT-OUILLETTE.COM

La Plage l'Ouillette - Restaurant Val d'Isère
 Lieu dit Lac de l'Ouillette
 73150 Val d'Isère

Menu

On dit qu'on partage, mais on sait comment ça finit...
Sharing, allegedly...

TACOS CROUSTILLANTS PAR 3 - 22 €

Effiloché de paleron de bœuf, crème de piquillos
Crispy tacos: pulled beef, piquillo pepper cream

ARRANCINI PAR 5 - 22 €

Arrancini au Beaufort, crème d'ail
Beaufort cheese arrancini, garlic cream

HOUMOUS - 18 €

Houmous libanais, huile aux herbes et nachos frits
Lebanese hummus, herb oil and fried nachos

CALDO FREDO - 28 €

Stracciatella truffée, olives taggiasche et herbes, focaccia
Truffled stracciatella, Taggiasca olives and herbs, focaccia

PÂTÉ EN CROûTE DES COPAINS « FAÇON RICHELIEU » - 24 €

Pistaches, foie gras, trompettes de la mort
Pâté en croûte: pistachios, foie gras, mushrooms

Début des hostilités
Let the feast begin

GRAVLAX DE SAUMON & CABILLAUD - 26 €

bouillon dashi et citron confit
Salmon and cod gravlax, dashi broth and candied lemon

LA BETTERAVE - 25 €

Betteraves colorées, chèvre rôti au miel, herbes et noix
Colorful beetroot, honey-roasted goat cheese, herbs and walnuts

LA POMME DE TERRE - 23 €

Poêlée de guanciale et cèpes, espuma de pomme de terre à la morille, croûtons et pommes paille
Sautéed guanciale and porcini mushrooms, morel potato espuma, croutons and crispy potato sticks

Plat végétarien / Vegetarian dish

Les affamés de la montagne
Hungry mountaineers

CROQUE-MONSIEUR & SA SALADE VERTE - 28 €

Béchamel au Beaufort, jambon aux herbes et crème d'ail
Croque-Monsieur and Green salad : Beaufort béchamel, herb ham and garlic cream

TOURTE ALPINE & SA SALADE VERTE - 28€

Junior (-12 ans) - 15€
Alpine pie and Green salad

BURGER MONTAGNARD ET FRITES - 29 €

Raclette AOP, steak haché Angus 150 gr, sauce herbes/ail, confit d'oignons, salade
Mountain burger and French fries : Raclette AOP, 150 gr Angus beef patty, herb-garlic sauce, onion confit, salad

PÂTES MONTAGNARDES - 33 €

Saucisse aux morilles, cèpes, confit d'oignons et crème au parmesan
Mountain pasta: Morel sausage, porcini mushrooms, onion confit and parmesan cream

TARTIFLETTE SAVOYARDE & SALADE VERTE - 28 €

Savoyard tartiflette and Green salad

FONDUE SUISSE 50/50 - 34 €/PERS.

Salade verte, min. 2 personnes
Swiss Fondue 50/50, green salad, min 2 people

SUPPLÉMENT TRUFFE - 10€

Extra truffle

SUPPLÉMENT CHARCUTERIE - 12€

Extra charcuterie

SUPPLÉMENT FONDUE - 34€/PERS

Extra fondue

Le coin lapin chic
The fancy bunny corner

LA CÉSAR - 26 €

Romaine, tomates confites, lamelles de poulet, anchois, croûtons, parmesan, câpres frites
Caesar salad: Romaine, confit tomato, chicken, anchovies, croutons, parmesan, fried capers

LA PLUMÉE - 27 €

Magret de canard fumé, toast de chèvre, vinaigrette myrtille-miel, pommes de terre
Smoked duck breast, goat cheese toast, blueberry-honey vinaigrette, potatoes

Les chouchous de la plage
The beach favorite

PALERON DE BŒUF - 42 €

cuit à basse température, purée de pommes de terre, carottes glacées et ail confit
Slow-cooked beef chuck, mashed potatoes, glazed carrots and confit garlic

MAC AND TRUFFE - 37 €

macaroni crémeux à la truffe, jambon
macaroni pasta with truffle cream and ham

PÊCHE DU LAC - 37 €

beurre blanc au génépi, poêlée de pommes, céleri et fenouil
Lake fish: Génépi butter sauce, sautéed apple, celery and fennel,

TARTARE DE BŒUF DU CHEF - 29 €

env. 200 gr - Eau de tomate acidulée, pesto d'herbes, cornichons, citron confit et pommes paille
Beef tartare env. 200 gr : Tangy tomato water, herb pesto, pickles, candied lemon and crispy potatoes

TARTARE DE THON ROUGE - 33 €

Thon rouge env. 180 gr façon "Furikake" et miso, salade verte
"Furikake" and miso-style red tuna env. 180 gr, salad

Les flammes gourmandes
Flaming flavours

PIÈCE DU BOUCHER (Consultez notre ardoise)

Butcher's cut (check blackboard)

ESCALOPE DE VEAU - 34 €

aux champignons, pommes grenaille
Veal escalope with mushrooms, baby potatoes

SUPRÊME DE VOLAILLE - 34 €

cuit à basse température, sauce façon blanquette au N'duya, pommes de terre et champignons
Slow-cooked chicken supreme, "blanquette-style" sauce with N'duya, potatoes and mushrooms

FILET DE BŒUF SIMMENTAL- 42 €

220 gr - garniture au choix
Simmental beef fillet 220 gr - Choice of garnish

Les extras qui régulent
Tasty extras

POMMES DE TERRE GRENAILLE - LÉGUMES DU MOMENT - FRITES PURÉE DE POMMES DE TERRE (TRUFFÉE +5 €) TAGLIATELLES - 10 €

Baby potatoes - Seasonal vegetables - French fries -
Mashed potatoes (truffle mash +€5) - Tagliatelles