La tentation de la fin
The final temptation

PARCE QUE LES MEILLEURES FINS SONT TOUJOURS GOURMANDES…

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR NOTRE PLATEAU DE PÂTISSERIES, PRÉSENTÉ À VOTRE TABLE – 12,50 €

Because the sweetest endings are always the best…

Discover our selection of pastries, presented at your table – 12,50 €

DERRIÈRE CHAQUE ASSIETTE, DE BELLES RENCONTRES :

SPECIAL THANKS TO OUR PARTNERS:

Parce qu'une belle cuisine commence par de bons produits
et ceux qui les sélectionnent avec passion, nous tenons à remercier les producteurs,
artisans et fournisseurs qui nous accompagnent au quotidien.

Great food begins with quality ingredients and the passionate people behind them.
A heartfelt thank you to the producers, artisans and suppliers who help bring our dishes to life.

UN GRAND MERCI À NOS PARTENAIRES :

Poisson : Marie Luxe - Terre azur
Viande : Maison Lesage - Beef project
Cash Frais - JA Gastronomie
Légumes : Cash 2000

Pain : Crazy Barm's
Épicerie fine et BOF : Société Arnaud
Crèmerie : Coopérative de
Bourg-Saint-Maurice

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.

Plat végétarien / *Vegetarian dish*

• PRIX NETS – SERVICE COMPRIS • COVER CHARGE : 15 €

© Création graphique Maude Chuzel - Studio Photonomie - v2026.12

La Plage de L'OUILLETTE
RESTAURANT
2512 m.

Menu

@ouilletteplage

WWW.RESTAURANT-OUILLETTE.COM

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

On dit qu'on partage, mais on sait comment ça finit...
Sharing is caring... until the food arrives.

TATAKI DE BŒUF AUX AGRUMES – 23 €
Beef tataki with citrus dressing

HOUMOUS LIBANAIS & POIS CHICHES CROQUANTS – 19 €
Lebanese hummus and crispy chickpeas

PÂTÉ EN CROÛTE FAÇON RICHELIEU – 18 €
Richelieu-style Pâté en Croûte

CROQUETTES DE REBLOCHON – 22 €
Reblochon de Savoie – servies par 5
Savoy Reblochon cheese croquettes – 5 pieces

CEVICHE – 25 €
Poisson du moment, leche de tigre
à la clémentine & au raifort, légumes croquants
Catch of the day ceviche, clementine and horseradish leche de tigre, crunchy vegetables

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

EXISTE EN VEGE

LA BLEUE DES ALPES – 27 €
Salade, Bleu d'Auvergne, poire, noix, viande séchée des Alpes
Mixed greens, Bleu d'Auvergne cheese, pear, walnuts & Alpine cured beef

Les affamés de la montagne
Hungry mountaineers

CAMEMBERT DI BUFALA EN CROÛTE – 33 €
Et ses pommes de terre grenailles
Buffalo milk Camembert baked in puff pastry, served with baby potatoes

TOURTE ALPINE & SA SALADE VERTE – 29 €
Traditional Alpine savoury pie, served with green salad

GRATIN DE RAVIOLES AUX CÈPES – 36 €
Baked French ravioles with porcini mushrooms

TARTIFLETTE SAVOYARDE & SALADE VERTE – 29 €
Traditional Savoyard tartiflette with Reblochon cheese, potatoes & bacon, served with green salad

PÂTES MONTAGNARDES – 36 €
Pappardelles, crème de pecorino, diots fumés & morilles
Mountain-style pappardelle with Pecorino cream, smoked Savoyard sausages & morel mushrooms

EXISTE EN VEGE

FONDUE SUISSE 50/50 – 34 €/PERS.
Vacherin & Gruyère, salade verte – min. 2 personnes
Traditional Swiss cheese fondue (50% Vacherin, 50% Gruyère), green salad – min. 2 people

SUPPLÉMENT POMMES DE TERRE GRENAILLES – 10 €
Extra baby potatoes

SUPPLÉMENT CHARCUTERIE – 14 €
Extra cured meats

SUPPLÉMENT FROMAGE – 34 €
Extra Fondue cheese

Pour les mini skieurs
For our little skiers

Pour les moins de 12 ans / For children under 12 – 22 €

FISH & CHIPS OU **TOURTE ALPINE** OU **NUGGETS & FRITES**
Fish & Chips **or** *Traditional Alpine savoury pie* **or** *Chicken nuggets & French fries*

MOUSSE AU CHOCOLAT OU **POM'POTES**
Chocolate mousse or Pom'Potes fruit purée pouch

Les chouchous de la plage
The house favorites

MAC & TRUFFE – 38 €
Macaroni crémeux à la truffe, jambon
Macaroni pasta with truffle cream and ham

EXISTE EN VEGE

TARTARE DE BŒUF DU CHEF – 30 €
Eau de tomate, huile d'herbes, jaune d'œuf confit – servi avec frites
Beef tartare: tomato water, herb oil, confit egg yolk – served with French fries

TARTARE DE THON – 36 €
Thon rouge façon "Furikake" et miso – servi avec frites
Bluefin tuna tartare, furikake & miso style – served with French fries

LE BIG SMASH BURGER DE L'OUILLETTE – 31 €
Double smash burger, Cheddar, pickles, bacon & sauce burger
Double smashed beef patties, Cheddar cheese, pickles, bacon & house burger sauce

ESCALOPE DE VEAU – 38 €
Sauce champignons et pommes de terre grenailles
Veal escalope with creamy mushroom sauce & baby potatoes

FILETS DE VOLAILLE – 32 €
Marinés au sumac – servis avec frites & salade
Sumac-marinated chicken fillets, served with French fries & green salad

PIÈCE DU BOUCHER ***(Consultez notre ardoise)***
Butcher's cut (Please see our specials board)

ANDOUILLETTE 5A – 34 €
Sauce moutarde et pommes de terre grenailles
5A Andouillette (Traditional French tripe sausage), mustard sauce & baby potatoes

DIOTS DE SAVOIE & POMMES DE TERRE GRENAILLES – 32 €
Traditional Savoyard pork sausages, served with baby potatoes

FISH & CHIPS – 30 €
Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare
Cod fish & chips, served with tartare sauce

Les extras qui régalent
Tasty extras

POMMES DE TERRE GRENAILLES – LÉGUMES DU MOMENT – FRITES
PURÉE DE POMMES DE TERRE – MACARONIS – 10 €
Baby potatoes – Seasonal vegetables – French fries
Mashed potatoes – Macaroni

SALADE VERTE – *Green salad* **– 8 €**