



Restaurant - Food & Wine
VAL D'ISERE

Le temps d'une soirée gourmande ou d'un dîner sur le pouce, l'équipe du restaurant Le Pier vous accueille dans une ambiance cosy et décontractée. Toutes nos préparations sont faites Maison et à la minute, notre Chef et toute son équipe ont la volonté de sublimer chaque produit et de vous proposer une Cuisine originale et savoureuse.

For a gourmet dinner or a quick menu, the Pier Restaurant team welcomes in a cosy and laid back atmosphere. All our preparations are Home made and minute made, our Chef and all his team's aim is to sublimate every product and propose you an original and tasty cuisine.

Pour nos clients végan, ayant des régimes sans gluten ou ayant d'autres restrictions alimentaires, merci de nous en faire part. Nous nous efforcerons, dans la mesure du possible, de vous proposer des solutions alternatives répondant à vos demandes.

For our Vegan guests, Gluten free or any other dietary requirements, do not hesitate to ask the waiters or the Restaurant Manager. We will do our best to propose you the right alternatives that will meet all your expectations.

Les Entrées / Starters

Le Potage du jour
Soup of the day

L'Oeuf Meurette au Mûrier Noir
Egg "En Meurette" in Red wine Sauce flavoured with Black Mulberry

Tartare de Saumon aux Œufs de Cailles, Fumaison minute à l'Aubépine
Salmon tartar with Quail's Eggs, Minute Smoked with Hawthorn

Noix de Saint-Jacques de nos côtes, Persil tubéreux et velouté de Betterave
Scallops from our Coasts, Parsley Root and Beetroot Cream

Ravioles aux Champignons, Consommé à l'Aubier de Tilleul Sauvage
Mushroom Raviolis, Sapwood of Linden Consommé

Variation d'une Poire autour du Foie Gras
Pear variation around the Foie Gras
Avec le verre 10cl de vin de Savoie "Eole" / *With Savoie Eole wine 10cl glass* 7€

Perles blanches crémees au Vin Moelleux de Savoie "Eole"
"Perles Blanches" Oysters with Cream and local Eole sweet dessert Wine





Restaurant - Food & Wine
VAL D'ISERE

Les Plats / *Main Courses*

Saumon de Fontaine fumé à la Sarriette des Montagnes, Artichauts à la Barigoule
Brook Trout Smoked with Mountain Savory, Braised Stuffed Artichokes

Lieu Jaune aux écailles de Pommes de Terre, "Frégola Sarda" Crémeuse à L'emmental
Pollack Fillet with Potato scales, Creamy "Fregola Sarda" with Emmental

Médailon de Lotte au Persil et Pana Cotta au Cresson et à l'Ortie
Monkfish Medallion with Parsley, Watercress and Nettle Flavoured Pana cotta

Magret de Canard au vin d'hypocras, Panais confit à la Bergamote
Duck Breast Fillet flavored with "Hypocras" wine", preserved Parsnip with Bergamot

Quasi de Veau et Blanquette de Veau en cannelloni à la fleur de Macis
Rump of Veal, Cannelloni stuffed with Veal Blanquette flavoured with Mace flower

Pintade Fermière en deux cuissons et Morilles
Free Range Guinea Fowls cooked in two ways, with Morels Mushrooms

Le Plat à partager du Chef
Chef's Dish of the day to share

Plat végétarien/*Vegetarian dish*

Falafel de Fèves- Pomme Darphin aux Champignons – Légumes
Broad beans Falafel - Potatoes Darphin & Mushrooms – Vegetables –





Restaurant - Food & Wine
VAL D'ISERE

Les Fromages de Savoie Cheeses From Savoie

Au cœur des montagnes de Savoie, à Rognaix, dans une galerie souterraine creusée au milieu du XXème siècle, à 63 mètres à l'intérieur d'une falaise, les conditions sont réunies pour affiner traditionnellement les fromages (Beaufort principalement, mais aussi tomme, fromage à raclette...) : température, humidité, présence naturelle de moisissures. C'est une cave souterraine, inutilisée depuis de nombreuses années, et située dans la prestigieuse zone AOC Beaufort. Ainsi commence l'histoire des Caves d'Affinage de Savoie, l'un des derniers artisan-affineur situé en zone AOC Beaufort.

Le Buffet de Fromages
Cheeses Buffet

Mont d'Or servi chaud dans sa boîte et ses accompagnements
Hot melted Mont d'Or Cheese served with its garniture

Sur Commande: Raclette accompagnée de Pommes de Terre, Charcuterie
To Order: Raclette cheese with Potatoes, Cured meats

Buffet de Desserts Desserts Buffet

Fort d'une expérience et d'un savoir-faire hors du commun, notre Chef Pâtissière, vous propose ses spécialités sucrées.

Les Desserts à l'Assiette *En supplément de 5€*

Forêt Noire déstructurée
Deconstructed Black Forest cream Cake

L'Aiglon Ananas
Baby Eagle Pineapple

La Combe aux Poires
Pear Valley

Pavlova Légère au Citron Vert et à la Verveine
Lime and Lemon Verbena Light Pavlova





Restaurant - Food & Wine
VAL D'ISERE

Carte des Petites Faims pour Enfants ou Adultes/ Easy Meals for Children or Adults

LES PATES – PASTAS

Pâtes Conchiglioni Carbonara/ Conchiglioni Pasta with Carbonara Sauce

Pâtes Conchiglioni Pomodoro/ Conchiglioni Pasta with Pomodoro Sauce

Pâtes Conchiglioni aux Saumons / Conchiglioni Pasta with Salmon

Pâtes Conchiglioni Tartufata/ Conchiglioni Pasta with Tartufata Sauce

Pavé de Saumon Bio / Organic Salmon Steak

Suprême de Volaille / Chicken Breast

Haché de Bœuf Aberdeen Angus à la plancha (*Aberdeen Angus ou Charolaise*)
Minced Angus Beef just grilled (*Aberdeen Angus or Charolaise*)

Hamburger Savoyard (*Aberdeen Angus ou Charolaise*)
Savoyard Burger (*Aberdeen Angus or Charolaise*)

Plat du Jour / Dish of the day

Assiette de Frites / French Fries

Garniture au choix: Frites ou Pâtes Nature ou Riz ou Assiettes de légumes
Side dish at your choice: French Fries or Plain Pasta or Rice or Mixed Vegetables

LE SUCRÉ - THE SWEET CORNER

Assortiment de Glace par notre Chef Pâtissière
Chef's selection of homemade Ice Creams

Le Buffet de Desserts
Desserts Buffet



