

# RESTAURANT





Le Chalet des Îles



# Healthy Drinks

Eau Détox (gingembre, citron) 4 €

Citronnade Maison 14cl 7 €

Thé glacé citron menthe Maison 14cl 7 €

Green Detox 14cl 12 €  
(Pomme verte, citron, chou kale, concombre)

Le Gingembre 14cl 12 €  
(Concentré de gingembre, eau gazeuse, citron vert)

# Agri-noter / snacks

Tapenade de figues 9 €

Fig tapenade

Assiette de jambon noir de Bigorre 16 €

Bigorre ham tapas

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris

Net prices in euros, all taxes and service included

# Entrées / starters

Burrata, fraises, roquette, pistaches 16 €  
Burrata, strawberries, arugula, pistachios

Gaspacho d'amandes et haricots verts 16 €  
Almond and Green Bean Gazpacho

Saumon yuzu ponzu 18 €  
Salmon with Yuzu Ponzu

King crab, pommes vertes et avocat brûlé 18 €  
King crab, green apples, and seared avocado

Tataki de thon, soja, sésame 22 €  
Tuna tataki with soy sauce and sesame

Foie gras, artichauts poivrade 25 €  
Foie gras, poivrade artichokes

## LE VÉGÉTARIEN / VEGGIE

Salade fraîcheur - épinards, tomates, olives, concombre, fêta, pastèque, 22 €  
haricot vert  
Salad - spinach, tomatoes, olives, cucumber, feta cheese, watermelon,  
green beans

Curry vert de légumes rôtis et riz thaï jasmin 22 €  
Vegetables green Curry with Thai Jasmine Rice

Penne BIO pesto evergreen, épinards, parmesan, amandes torréfiées 24 €  
(supplément burrata 6€)  
Penne with pesto, spinach, Parmesan, roasted almonds (add burrata for 6€)

# Plats / mains courses

## LES POISSONS / FISH

Saumon en croûte de pavot, salade d'épinards, sauce vierge 28 €  
Salmon in a seed crust, spinach salad, sauce vierge, potatoes

Daurade snackée à l'unilatérale, petits pois, beurre blanc aux baies de Timut 31 €  
Pan-seared sea bream, green peas with butter sauce Timut pepper berries

Poulpe grillé, caviar d'aubergines, poivrons, sucrine 33 €  
Grilled octopus, eggplant caviar, bell peppers, sucrine lettuce

## LES VIANDES / MEAT

Tartare de boeuf préparé, frites 26 €  
Beef tartare, French fries

Volaille fermière, curry de légumes, jus corsé et riz thaï jasmin 29 €  
Chicken, vegetable curry and Thai jasmine rice

Agneau grillé, sauce chimichurri, purée de pommes de terre 33 €  
Grilled lamb with chimichurri sauce and mashed potatoes

Filet de boeuf, frites, sauce béarnaise 42 €  
Beef filet, French fries, béarnaise sauce

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Salade de pousses d'épinard - Spinach salad 8 €

Frites - French fries

Purée - Mashed potatoes

Riz thaï jasmin - Thai jasmine rice



# Desserts par Nicolas Paciello

Saint-Marcellin IGP 1er affinage Saint-Marcellin cheese	12 €
Café macarons Coffee and macarons	8 €
Tarte fine aux pommes Apple tart	10 €
Pot de glace artisanale Philippe Faur (vanille, chocolat, fraise, citron) Artisanal ice cream (vanilla, chocolate, strawberry, lemon)	12 €
Éclair caramel, éclat de spéculos Salted butter carair	12 €
Gâteau mi-cuit chocolat de Madagascar, biscuit cacao et fleur de sel Madagascar Chocolate Soft Cake	14 €
Sablé aux deux citrons meringué (sans gluten) Two-Lemon Shortbread with Meringue (Gluten-Free)	14 €
Assiette de fraises, framboises et crème Chantilly Fresh strawberries, raspberries, and whipped cream	17 €
Assiette de fraises, framboises et crème Chantilly à partager Plate of strawberries, raspberries, and whipped cream to share	38 €

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris

Net prices in euros, all taxes and service included

# Nos menus / our menus

## L'ÎLE AUX ENFANTS / KIDS MENU

22 €

La Volaille fermière, légumes rôtis ou frites  
Free range poultry, vegetables or French fries

ou

Penne Bio beurre et fromage rapé

Penne Bio with butter and grated cheese

Petit Pot de glace artisanale Philippe Urraca (vanille, chocolat)

Chocolate or vanilla ice cream

Jusqu'à 12 ans - Until 12 years old

## FORMULE DÉJEUNER / LUNCH MENU

32 €

Penne BIO pesto evergreen, épinards, parmesan, amandes torréfiées

Café macarons - Coffee and macarons

## MENU VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN MENU

52 €

Gaspacho d'amandes et condiment haricots verts

Almond and Green Bean Gazpacho

Curry vert de légumes de saison et riz thaï jasmin,

Vegetables green Curry with Thai Jasmine Rice

Assiette de fraises, framboises et crème Chantilly

Fresh strawberries, raspberries, and whipped cream

Eaux et café inclus - Included water & coffee



Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris

Net prices in euros, all taxes and service included

# Boissons / drinks

## LES BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

Jus Alain Millat 20cl	6 €
Pomme reinette, orange tardive, tomate, abricot bergeron	
Eau Castalie plate et gazeuse	6 €
Schweppes tonic, agrumes, ginger beer, pêche blanche fleur de sureau 25cl	7 €
Coca, coca zéro 33cl	7 €
Red bull, red bull zéro 25cl	7 €
Eau abatilles plate ou gazeuse 75cl	9 €

## HEALTHY DRINKS / HEALTHY CORNER

Eau Détox - concombre, citron, menthe	4 €
Citronnade Gingembre Maison 14cl	7 €
Thé glacé citron menthe Maison 14cl	7 €
Archipel Kombucha brut 33cl	7 €
Green Detox 14cl	12 €
Pomme verte, citron, choux kale, concombre	
Le Gingembre 14cl	12 €
Concentré de gingembre, eau gazeuse, citron vert	
Red Detox 14cl - jus de betterave et nectar de framboises	12 €
La Passion 14cl - concentré de fruit de la passion, coco, mangue, ananas	12 €
Virgin Peachaloma 14cl - schweppes tonic pêche blanche et fleur de sureau, jus de citron vert, sirop d'agave	12 €

## LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café, Déca, Allongés	3 €
Café crème, Cappuccino	5 €
Thés - fruits rouges - vert sencha - noir darjeeling - menthe - verveine menthe - camomille - tilleul	5 €

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris

Net prices in euros, all taxes and service included

# Boissons / drinks

## LES APÉRITIFS / APERITIF DRINKS

Ricard - 2cl	7 €
Martini Rouge, Blanc - 6cl	7 €
Porto - 6cl, Campari - 6cl	6 €
Kir vin blanc / Kir champagne	12 € / 19 €

## LES BIÈRES / BEERS

Heineken 0% 25cl	7 €
Desperados, Corona 33cl	9 €
Gallia brassée à Paris, Champs Libre, Weiss & Versa ou West Coast IPA 33cl	9 €

## LES COCKTAILS DU CHALET

Le St Germain Spritz (liqueur St Germain, prosecco, eau gazeuse)	16 €
Le Spritz Apérol (Aperol, prosecco, eau gazeuse)	16 €
Le Négroni (Gin Bombay Sapphire original, Martini rouge, Campari)	15 €
Moscow Mule (Vodka Eristoff, Schweppes ginger beer, citron vert)	15 €

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris

Net prices in euros, all taxes and service included

# Vins / wines

## LES BLANCS / WHITES 14cl / 75 cl

Chardonnay Louis Alix, Domaine Louis Père & Fils, 2025 10 € / 38 €

### Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger-Rive 2024 58 €

Chablis, Domaine Louis Père & Fils 2025 14 € / 68 €

Maranges 1er cru La Fussièrre, Vincent Bachelet 2023 110 €

Meursault Les Petits Charons, Domaine Aurore Bachelet 2023 / 2024 135 €

### Loire

Sancerre Blanc, Maimbré, Domaine Pré-Semelé BIO 2024 68 €

Pouilly Fumé Présage, Domaine Saget BIO 2023 72 €

## LES ROSÉS / ROSÉ WINES 14cl / 75 cl

Les Calanques, Domaine Louis Père & Fils, Côtes de Provence  
BIO 2025 10 € / 38 €

Minuty Prestige, Château Minuty, Côtes de Provence 2025 12 € / 48 €

Minuty Rosé Or, Château Minuty, Côtes de Provence 2024 84 €

Magnum Minuty Rosé Or, Château Minuty, Côtes de Provence 2024 160 €

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris

Net prices in euros, all taxes and service included

## LES ROUGES / RED 14cl / 75 cl

### Bourgogne

Brouilly, Domaine Louis Père et Fils 2025	10 € / 38 €
Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger-Rive 2023	58 €
Bourgogne Pinot Noir, Grande Réserve, Domaine Louis Père & Fils 2024	14 € / 68 €
Maranges 1er cru La Fussière, Vincent Bachelet 2023	110 €

### Rhône

Côtes-du-Rhône, Domaine Saint Andréol 2023	38 €
Côtes-du-Rhône, Domaine Jean Alesi 2021	52 €
Croze Hermitage Les Amandiers, Domaine du Murinais 2024	85 €

### Bordeaux

Saint Emilion Tour du Vignot, Château Milens 2021	14 € / 68 €
Lalande de Pomerol Rosalcy, Château de Tournefeuille, 2023	79 €
Saint Estephe, Château Ségur de Cabanac, 2018	105 €
Chasse Spleen, Moulis en Médoc, 2012	135 €

### Les Champagnes 12cl / 75 cl

Laurent Perrier La Cuvée brut	17 € / 95 €
Laurent Perrier La Cuvée rosé	180 €
R de Ruinart	25€ / 150 €
Ruinart Blanc de Blancs	280 €
Laurent Perrier La Cuvée brut 150 cl	220 €
Laurent Perrier La Cuvée rosé 150 cl	350 €

# Alcools / Digestifs

## LES DIGESTIFS

GET 27 - GET 31 - 4cl	12 €
Bailey's - 4cl	12 €
Amaretto - 4cl	12 €
Cachaça Leblon - 4cl	14 €
Eau de vie (Poire, Prune, Mirabelle, Framboise)	14 €
Armagnac Janneau VSOP - 4cl	18 €
Cognac Rémy Martin VSOP - 4cl	18 €
Hard & Soft - 4cl	14 €
William Lawson, Eristoff, Bombay Sapphire original, Bacardi carta blanca	
Hard & Redbull - 4cl	16 €

## LES WHISKIES / SINGLE MALTS

Aberfeldy 12 ans pur malt - 4cl	18 €
Jack Daniel's - 4cl / 70cl	16 € / 280 €

## LES VODKAS / VODKAS

Grey Goose - 4cl / 70cl	16 € / 280 €
-------------------------	--------------

## LES GINS / GINS

Bombay Sapphire Original - 4cl / 70cl	16 € / 280 €
---------------------------------------	--------------

## LES RHUMS / RHUMS

Bacardi - Reserva Ocho - 4cl / 70cl	16 € / 280 €
-------------------------------------	--------------

## LES TEQUILAS / TEQUILAS

Tequila Patron Silver - 4cl / 70 cl	16 € / 280 €
Tequila Patron XO Café - 4cl / 70 cl	16 € / 280 €



Le Chalet des Îles