

RESTAURANT





Le Chalet des Îles

Healthy Drinks

Eau Détox *gingembre, citron, concombre* 4 €

Citronnade Maison 14cl 7 €

Thé glacé citron menthe Maison 14cl 7 €

Green Detox 14cl 12 €

Pomme verte, poire, épinard, menthe

Le Gingembre 14cl 12 €

Concentré de gingembre, eau gazeuse, citron vert

Virgin Spritz Vibrante 14cl 12 €

Martini vibrante 0%, schweppes tonic

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

Haricots verts et crème d'amandes 16 €
Almond sauce and Green Bean

Saumon yuzu ponzu 18 €
Salmon with Yuzu Ponzu

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

Carpaccio de daurade, vinaigrette d'argumes 22 €
Sea bream carpaccio with citrus vinaigrette

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

LE VÉGÉTARIEN / VEGGIE

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

Curry vert de légumes rôtis, riz blanc 22 €
Vegetables green Curry and rice

Penne, sauce tomate et basilic 24 €
(supplément burrata 6€)
Penne with tomato and basil sauce (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

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 29 €
Chicken, vegetable curry and rice

Pluma ibérique, caramel soja, purée de pommes de terre 33 €
Iberian pork pluma with soy caramel 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 blanc - Rice



Desserts par Nicolas Paciello

Saint-Marcellin IGP 1er affinage Saint-Marcellin cheese	12 €
Café macarons Coffee and macarons	8 €
Pot de glace artisanale Philippe Faur (vanille, chocolat, fraise, citron) Artisanal ice cream (vanilla, chocolate, strawberry, lemon)	12 €
Éclair caramel, éclats 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 Two-Lemon Shortbread with Meringue	14 €
Fraisier, confit de fraises verveine et fraises fraîches Strawberry cake, strawberry and verbena confit, and fresh strawberries	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 au beurre

Pasta

Petit Pot de glace artisanale Philippe Urraca - *vanille, chocolat*

Chocolate or vanilla ice cream

Jusqu'à 12 ans - Until 12 years old

Fuzetea, Oasis, Jus Alain Millat - *Pomme reinette, orange tardive, tomate, abricot bergeron*

6 €

FORMULE DÉJEUNER / LUNCH MENU

32 €

Penne, sauce tomate et basilic

Penne with tomato and basil sauce

Café macarons - Coffee and macarons

Hors week-end et jour férié, du lundi au vendredi

MENU VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN MENU

55 €

Haricots verts et crème d'amandes

Almond and Green Bean Gazpacho

Curry vert de légumes de saison et riz

Vegetables green Curry with Rice

Assiette de fraises, framboises et crème Chantilly

Fresh strawberries, raspberries, and whipped cream

Eaux et café inclus - Included waters & 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 €
<i>Pomme reinette, orange tardive, tomate, abricot bergeron</i>	
Eau Castalie plate et gazeuse	6 €
Schweppes tonic, agrumes 25cl	7 €
Ginger beer, pêche blanche fleur de sureau 20cl	7 €
Coca, coca zéro 33cl	7 €
Red bull, red bull zéro 25cl	7 €
Eau abatilles plate ou gazeuse 75cl	9 €

HEALTHY DRINKS

Eau Détox - concombre, citron, gingembre	4 €
Citronnade Maison 14cl	7 €
Thé glacé citron menthe Maison 14cl	7 €
Archipel Kombucha brut 33cl	7 €
Green Detox 14cl	12 €
<i>Pomme verte, poire, épinard, menthe</i>	
Le Gingembre 14cl	12 €
<i>Concentré de gingembre, eau gazeuse, citron vert</i>	
Virgin Spritz Vibrante 14cl - <i>martini vibrante, schweppes tonic</i>	12 €
Virgin Peachaloma 14cl - <i>schweppes tonic pêche blanche et fleur de sureau,</i> <i>jus de citron vert, sirop d'agave</i>	12 €

LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café, Déca, Allongés	3 €
Café crème, Cappuccino	5 €
Thés - <i>fruits rouges - vert sencha - noir darjeeling - menthe -</i> <i>verveine menthe - camomille - tilleul</i>	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 - <i>Liqueur St Germain, prosecco, eau gazeuse</i>	16 €
Le Goose Berry - <i>Vodka Greygoose Berry, cranberry, limonade, citron jaune</i>	16 €
Le Négroni - <i>Gin Bombay Sapphire original, Martini rouge, Campari</i>	15 €
Moscow Mule - <i>Vodka Erstoff, Schweppes ginger beer, citron vert</i>	15 €
Le Spritz Apérol - <i>Aperol, prosecco, eau gazeuse</i>	16 €

LES PREMIX

Le Paloma du Chalet - <i>Tequila, bergamote, sureau, pamplemousse, romarin, citron vert, schweppes tonic</i>	15 €
La Mandale - <i>Rhum épiced maison, liqueur de mangue, jus d'ananas Bio, jus de citron vert Bio, piment</i>	15 €

Vins / wines

LES BLANCS / WHITE WINES 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 Fussière, 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 €

LES ROUGES / RED WINES 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 WHISKYS / 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