

An outdoor restaurant patio is shown, featuring several long wooden tables and matching wooden chairs. The tables are set with white tablecloths, glassware, and plates. Large, light-colored umbrellas provide shade over the seating area. The patio is situated under the canopy of a large, mature tree with dense green foliage. The ground is covered in light-colored gravel, and there are some small green plants in the foreground. The overall atmosphere is bright and natural.

# 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, citron, chou kale, concombre, sucre)

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 €  
Salad - 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

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, 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 (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

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

## MENU VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN MENU

55 €

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