

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

Agrignoter / 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'agrumes 22 €
Sea bream carpaccio with citrus vinaigrette

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

LE VÉGÉTARIEN / VEGGIE

Salade fraîcheur - épinards, 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 180gr, 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 12 €

Saint-Marcellin cheese

Café macarons 8 €

Coffee and macarons

Pot de glace artisanale Philippe Faur 100g (vanille, chocolat, fraise, citron) 12 €

Artisanal ice cream (vanilla, chocolate, strawberry, lemon)

Éclair caramel, éclats de spéculos 12 €

Salted butter carair

Gâteau mi-cuit chocolat de Madagascar, biscuit cacao et fleur de sel 14 €

Madagascar Chocolate Soft Cake

Sablé aux deux citrons meringué 14 €

Two-Lemon Shortbread with Meringue

Fraisier, confit de fraises verveine et fraises fraîches 14 €

Strawberry cake, strawberry and verbena confit, and fresh strawberries

Assiette de fraises, framboises et crème Chantilly 17 €

Fresh strawberries, raspberries, and whipped cream

Assiette de fraises, framboises et crème Chantilly à partager 38 €

Plate of strawberries, raspberries, and whipped cream to share

Nos menus / our menus

L'ÎLE AUX ENFANTS / KIDS MENU

21 €

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



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>	
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, 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 - verveine menthe - camomille - tilleul</i>	5 €

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, blonde, blanche, IPA	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 Eristoff, 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 épicé maison, liqueur de mangue, jus d'ananas Bio, jus de citron vert Bio, piment</i>	15 €



LES BLANCS / WHITE WINES 14cl / 75 cl

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

Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune, Manoir de Mercey 2023	58 €
---	------

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

Maranges 1er cru La Fussière, Vincent Bachelet 2024	110 €
---	-------

Meursault, Vieilles Vignes, Domaine Girardin 2022	185 €
---	-------

Loire

Sancerre Blanc, Maimbré, Domaine Pré-Semelé BIO 2025	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 2025	84 €
--	------

Magnum Minuty Prestige 2025	100 €
-----------------------------	-------

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 2024	58 €
Bourgogne Pinot Noir, Grande Réserve, Domaine Louis Père & Fils 2025	14 € / 68 €
Maranges 1er cru La Fussière, Vincent Bachelet 2024	110 €

Rhône

Côtes-du-Rhône, Domaine Saint Andéol 202	38 €
Côtes-du-Rhône, Domaine Jean Alesi 2022	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, 2017	145 €

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 €



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