

RESTAURANT





Le Chalet des Îles

Entrées / starters

Velouté de châtaignes, feta & courges Chestnut velouté, feta & squash	13 €
Salade de lentilles, œuf parfait & bacon croustillant Lentil salad, soft-cooked egg & crispy bacon	15 €
Saumon yuzu ponzu Salmon with Yuzu Ponzu	18 €
6/12 gros escargots sauvages de Bourgogne 6 Burgundy snails	24 / 40 €
Foie gras, artichauts poivrade Foie gras, poivrade artichokes	25 €

LE VÉGÉTARIEN / VEGGIE

Curry vert de légumes rôtis, riz blanc Vegetables green Curry and rice	22 €
Mâche & endive, patates douce rôtie, poires à la baie de Timut, betteraves & noix, crème de Bleu d'Auvergne, vinaigrette miel-cidre Lettuce, endive, sweet potato, Timut pear, beetroot, walnuts & Bleu d'Auvergne	23 €

Apartager / to share

Tapenade de figues Fig tapenade	9 €
Assiette de jambon noir de Bigorre Bigorre ham tapas	16 €
Gaufre de pommes de terre, truite fumée et fromage frais Potato gauffle, smoked trout & cream cheese	19 €

Plats / mains courses

LES POISSONS / FISH

Lieu Jaune, coco de Paimpol, pesto d'herbes Pollock, paimpol coco beans & herb pesto	27 €
Daurade royale, émulsion de beurre noisette, fregola sarda & œufs de truite Sea bream, brown butter emulsion, fregola sarda & trout roe	29 €
Poulpe grillé, caviar d'aubergines, sucrine Grilled octopus, eggplant caviar, sucrine lettuce	32 €

LES VIANDES / MEAT

Volaille fermière, curry de légumes, jus corsé et riz Chicken, vegetable curry and rice	29 €
Filet de canette, pommes de terre croustillantes, crème de champignons Duck fillet, crispy potatoes & mushroom cream	31 €
Pluma ibérique, girolles, purée de pommes de terre et de patates douces, sauce soja caramélisée Iberian pork pluma, chanterelle mushrooms, mashed potatoes & caramelized soy sauce	33 €
Filet de boeuf, frites, sauce béarnaise Beef fillet, French fries, béarnaise sauce	42 €

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Salade - Salad	7 €
Haricots verts - Green beans	
Frites - French fries	
Purée de patate douce - Sweet potato purée	

Notre filet de bœuf et nos volailles sont 100 % d'origine française. Nos viandes sont sélectionnées avec soin pour leur qualité et leur provenance, précisées selon nos approvisionnements. Our beef tenderloin and poultry are 100% sourced from France. All our meats are carefully selected for their quality and

origin, which may vary depending on availability.



Fromage

Saint-Marcellin IGP 1er affinage

12 €

Desserts

Café macarons

7 €

Coffee and macarons

Tarte aux deux citrons meringuée

9 €

Two-Lemon Meringue Tart

Paris-Brest

10 €

Choux pastry, praline cream & toasted almonds

Éclair caramel beurre salé

11 €

Salted Butter Caramel Éclair

Gâteau mi-cuit chocolat

12 €

Chocolate Soft Cake

Assiette de fruits de saison

14 €

Seasonal Fruit Platter

Nos menus / our menus

L'ÎLE AUX ENFANTS / KIDS MENU

16 €

La Volaille fermière ou saumon légumes ou frites

Moelleux au chocolat

PUR VÉGÉTAL

45 €

Salade de lentilles, œuf parfait

Curry vert de légumes rôtis et riz thaï jasmin

Paris-Brest



LA FONDUE REVIENT EN NOVEMBRE !

Dès novembre, retrouvez notre incontournable Fondue aux Trois Fromages AOP, à savourer dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris

Net prices in euros, all taxes and service included



LA FONDUE DU CHALET

49€ SUR RÉSERVATION

APÉRITIF

VIN CHAUD

PLAT

LA FONDUE AUX TROIS FROMAGES AOP

BEAUFORT AOP, EMMENTAL & GRUYÈRE IGP

ASSIETTE MONTAGNARDE : CHARCUTERIE FINE

POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES, SALADE VERTE, PAIN

DESSERT

TARTE AUX MYRTILLES



Boissons / drinks

LES BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

Jus Alain Millat 20cl	6 €
<i>Pomme reinette, orange tardive, tomate, abricot bergeron</i>	
Schweppes tonic 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 €
Le Gingembre 14cl	12 €
<i>Concentré de gingembre, eau gazeuse, citron vert</i>	
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 €

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 Spritz 0% - Vibrante · Jus de pamplemousse - eau pétillante	12 €
--	------

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 €
---	------

Le St Germain Spritz - <i>Liqueur St Germain, prosecco, eau gazeuse</i>	16 €
---	------

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 €
---	-------------

Meursault, Vieilles Vignes, Domaine Girardin 2022	145 €
---	-------

Loire

Sancerre Blanc, Mainbré, 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	90 €
-----------------------------	------

Magnum Minuty Rosé Or, Château Minuty, Côtes de Provence 2025	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 €
Mercurey, Domaine Louis Père & Fils 2022	95 €

Rhône

Côtes-du-Rhône, Domaine Jean Alesi 2022	12 € / 52 €
Croze Hermitage Les Amandiers, Domaine du Murinais 2024	85 €
Saint-Joseph, Emisphère, Domaine Boissonnet 2024	88 €

Bordeaux

Saint Emilion Tour du Vignot, Château Milens 2021	14 € / 68 €
Saint Estephe, Château Ségur de Cabanac, 2018	105 €
Chasse-Spleen, Moulis en Médoc, 2017	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 €



LES DIGESTIFS

GET 27 - 4cl	12 €
Bailey's - 4cl	12 €
Amaretto - 4cl	12 €
Eau de vie (Poire, Prune, Framboise)	14 €
Armagnac Janneau VSOP - 4cl	18 €
Cognac Rémy Martin VSOP - 4cl	18 €

Hard & Soft - 4cl

William Lawson, Vodka Eristoff, Bombay original	14 €
Bacardi carta blanca	14 €
Hard & Redbull - 4cl	16 €

WHISKYS

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

VODKA

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

GIN

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

RHUM

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

TEQUILA

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

Le bar

LE BAR DU CHALET

Ouvert du mercredi au samedi dès 18h, le Bar du Chalet vous accueille dans un espace couvert et chauffé.

DJ sets les vendredis et samedis pour prolonger la soirée en musique.

Un lieu idéal pour vos soirées privées et événements professionnels, avec privatisation totale possible sur demande bar@lechaletdesiles.net



