

Les Enfants Terribles ★
★ Val Thorens

La cuisine ouverte du Chef, Mathieu Grosheny, vous invite à renouer avec la tradition des plats institutionnels qui répondent à vos envies...

The head chef invites you to take up with the tradition of classic dishes that seek to answer your every desire...

Les entrées – First courses

Crabe Royal des neiges, cœur de laitue & avocat <i>King crab, crisp lettuce & avocado</i>	35 €
Soupe de poissons des lacs Alpins <i>Fish soup with the finest catches from alpine lakes.</i>	24 €
Foie gras de canard maison, gros pain toasté et poires au vin épicé <i>Home made duck foie gras, toasted bread and poached pears in spiced red wine</i>	16 €
Gambas Black Tiger croustillantes, miso de jus de pomme réduit <i>Crispy Black Tiger prawns, apple cider reduction</i>	18 €
Tataki de thon rouge aux sésames, tapioca à la menthe et pomme Granny Smith <i>Tuna tataki with sesame seeds, tapioca with mint and Granny Smith apples</i>	25 €
Ceviche de daurade mariné au citron vert et lait de coco, coriandre et gingembre <i>Seabream marinated with lime, coconut cream, cilantro and ginger</i>	22€
Salade de roquette et mâche, Parmesan Reggiano, truffe noire. <i>Arugula and lamb's lettuce salad, Reggiano Parmesan cheese & black truffle.</i>	28 €

Les entrées à partager – To share

Foie gras de canard maison, gros pain toasté et poires au vin épicé ... <i>Home made duck foie gras, toasted bread and poached pears in spiced red wine</i>	24 €
Gambas Black Tiger croustillantes, miso de jus de pomme réduit ... <i>Crispy Black Tiger prawns, apple cider reduction</i>	34 €
Le saladier de roquette et mâche, Parmesan Reggiano, truffe noire ... <i>Arugula and lamb's lettuce salad, Reggiano Parmesan cheese & black truffle.</i>	36 €

Du côté de l'écailler -Oyster bar

Plateau Tradition

45 €

5 Huîtres n°3 Spéciales Ancelin
 5 "Spéciale de Bretagne n°3" Oysters
 5 Huîtres « Gillardeau n°3 »
 5 "Gillardeau n°3" Oysters
 100gr de Bulots - 100gr of Sea snails
 200gr de crevettes roses Bio de Madagascar
 200gr of Organic prawns from Madagascar

Plateau Royal Enfants Terribles pour 2 personnes

145 €

7 Huîtres n°3 Spéciales Ancelin
 7 "Spéciale de Bretagne n°3" Oysters
 7 Huîtres « Gillardeau n°3 »
 7 "Gillardeau n°3" Oysters
 200gr de Bulots - 200gr of Sea snails
 400gr de Crevettes roses Bio de Madagascar
 400gr of Organic prawns from Madagascar
 1 Homard Breton – Brittany lobster
 300gr de Langoustines
 300gr of crayfish

Assiette Rouge

60 €

Demi-Homard, Langoustines, Crevettes Roses
 Half a Lobster, crayfish, prawns

Huîtres N°3 « Gillardeau »

Par 6 32 €

N°3 "Gillardeau" Oysters

Par 12 52 €

Huîtres N°3 Spéciales Ancelin

Par 6 20 €

N°3 Ancelin Oysters

Par 12 35 €

Langoustine, à la pièce

12 €

One crayfish

Crevettes roses Bio de Madagascar, environ 100gr

18 €

Organic prawns from Madagascar, about 100 gr

Demi-Homard

45 €

Half Lobster

Les poissons – Fishes

Lotte juste saisie au beurre de fruitière, légumes racines à la truffe noire <i>Monkfish pan fried with farm fresh butter, root vegetables with black truffle</i>	32€
Lobster roll, cœur de sucrine et frites <i>Lobster roll, Sucrine salad and homemade French fries</i>	38€
Filet de Saint Pierre au beurre de Yuzu, pommes de terre fondantes à l'aneth <i>Roasted Saint Pierre fillet with lemon Yuzu butter, fondant potatoes with dill</i>	40€
Sole meunière et pommes vapeur, <i>Sole cooked meunière style and steamed potatoes</i>	52 €
Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de betterave polenta croustillante aux fruits secs <i>Roasted scallops, beet purée and crispy polenta with dried fruits</i>	36€

Les viandes – Meat

Filet de Bœuf Simmental façon « Enfants Terribles », sauce au poivre vert, purée de pommes de terre <i>Angus beef fillet "Enfants Terribles" style, green peppercorn sauce, mashed potatoes</i>	39 €
Agneau de sept heures, déclinaison autour de la carotte jus d'agneau et faisselle aux herbes fraîches <i>Seven-hour lamb, different tastes and textures around carrots, lamb juice and faisselle cheese with herbs</i>	34 €
Volaille fermière rôtie à la broche, pommes mitraille au lard de pays <i>Free-range, rotisserie chicken, mitraille potatoes and bacon</i>	28 €

Les pâtes – Pasta

Grosses coquillettes, truffe noire, jambon du Sauguet, Parmesan <i>Macaroni with Parmesan cheese, black truffle and Sauguet ham</i>	36 €
--	------

Les desserts – Dessert

Gros baba au Rhum, ananas rôti à la fève de Tonka, crème chantilly <i>Rum baba, roasted pineapple and whipped cream</i>	14 €
Profiteroles, praliné feuilletine & sauce chocolat grand cru <i>Profiteroles, crispy praline, grand cru chocolate sauce</i>	11€
Coupe « Mont Blanc » 4810 mètres <i>Vanilla ice cream with chestnuts, candied chestnuts and whipped cream</i>	12 €
Millefeuille au sabayon chocolat, glace Arabica et mandarine réduite <i>Chocolate millefeuille, Arabica ice cream and mandarin reduction</i>	12 €
Tarte citron meringuée à l'ancienne <i>Lemon meringue tart</i>	12 €
Effeillé d'ananas, sirop d'agave et sorbet noix de coco <i>Thin sliced pineapple, Agave syrup and coconut sorbet</i>	12 €
Frozen yaourt à la myrtille et meringue suisse <i>Frozen yogurt with blueberries and Swiss meringue</i>	11 €
Fromage blanc aux myrtilles <i>Fresh, Soft cheese with blueberries</i>	8 €

Les glaces et sorbets - 3 parfums au choix

Selection of ice creams and sorbets

12 €

Vanille, chocolat, marron, fraise, framboise, abricot, citron

Vanilla, chocolate, chestnut, strawberry, raspberry, apricot, lemon

2.MILLE.3



2.MILLE.3



Entrée - Starters

Froides - Cold

Salade aux noix, vieille Tomme, jambon de pays <i>Green salad with walnuts, aged Tomme cheese and local ham</i>	14 €
Salade de Beaufort, bœuf séché <i>Green salad with Beaufort cheese and dried beef</i>	16 €
Salade Caesar <i>Romaine, Parmesan, anchois, poulet, croûtons, ail, oeuf</i> <i>Caesar salad</i> <i>Romaine lettuce, Parmesan cheese, anchovy, chicken, crouton, garlic, eggs</i>	16 €
Taboulé de Quinoa <i>Herbes fraîches, tomates, citron, huile d'olive</i> <i>Quinoa tabbouleh</i> <i>Fresh herb, tomatoes, lemon, olive oil</i>	14 €
Pâté en croûte de l'Alpette, veau et Cèpes <i>Veal in pastry with cremini mushrooms</i>	19 €
Foie gras de canard, confiture de Noël <i>Home-made duck foie gras, dried fruit jam</i>	25 €
Boîte de sardines «Alpette» <i>«Alpette» sardines in oil</i>	24 €

Chaudes - Hot

Velouté de potiron, crème de pays <i>Cream of pumpkin soup with local cream</i>	12 €
Croûte aux Morilles et vin jaune <i>Morel mushrooms on toast with yellow Jura wine</i>	24 €
Soupe de gros légumes « aux cailloux » <i>"Stone" soup of garden vegetables</i>	12 €
Gros œufs cassés, lard croustillant, salade <i>Large fried eggs, crispy bacon, green salad</i>	24 €

L'écailler - Seafood and oysters

Assiette rouge - Red selection <i>½ homard, langoustines, crevettes roses</i> <i>Half lobster, langoustines, prawns</i>	60 €
Huîtres spéciales Ancelin n°3 <i>Special Ancelin Oysters N°3</i>	
Les 6	20 €
Les 9	28 €
Les 12	35 €



Plats - Dishes

Cocotte du jour - <i>Pot roast of the day</i>	24 €
Penne Pomodoro - <i>Penne Pomodoro</i>	20 €
Grosses coquillettes comme aux Fermes, Parmesan, jambon du Sauguet, Truffe noire <i>Macaroni with Parmesan cheese, Sauguet ham and black truffle shavings</i>	36 €
Tartare de bœuf, 180 grs - <i>Beef tartar, 180 g</i>	24 €
Poulet fermier rôti - <i>Free-range roasted chicken</i>	25 €
Burger des cimes - <i>Summit burger</i> compotée d'oignons, pomme Golden, raclette, tomate, lard <i>bacon, raclette cheese, onion chutney, apple slices, tomato</i>	24 €
Double Burger - <i>Double Burger</i>	36 €
Entrecôte Black Angus, 350 grs Sauce Béarnaise <i>Black Angus beef rib steak, 350 g, Béarnaise sauce</i>	43 €
Poulet rôti à la broche, pour 2 personnes <i>Spit-roasted free-range chicken - Serves 2</i>	49 €
+ poêlées de Cèpes - <i>Porcini mushrooms (2 pers)</i>	18 €
+ sauce aux Morilles brunes - <i>Morel sauce (2 pers)</i>	15 €
Planche tout bœuf - <i>Beef platter</i>	26 €
Planche tout saumon - <i>Salmon platter</i>	26 €
Assiette végétarienne - <i>Vegetarian plate</i>	24 €
<i>Accompagnements : Frites - Pommes écrasées - Légumes du jour</i> <i>Side dishes: French fries - Mashed potatoes - Vegetables of the day</i>	



Formule du skieur - Skier style

27 €

Salade - Cocotte du jour - Tarte du jour
Salad - Pot roast of the day - Tart of the day

Desserts



Assortiment de fromages de la région - <i>Cheeses</i>	13 €
Buffet de desserts - <i>Dessert Buffet</i>	15 €
Café Altapura - <i>Coffee with mignardises</i>	11 €



ENTRÉES À PARTAGER

Soupe blanche aux flocons de neige

Salade, tomme sèche au rabot

Terrine de campagne maison

AU CHOIX

Les fromages sont sélectionnés par la fromagerie Boujon - Thonon les Bains 74

FONDUE BEAUFORTAINE

Fondue d'une grande onctuosité au goût typé, sans pour autant être fort, associant du Beaufort de 12 mois et du Beaufort d'Alpage rare.

Vin de Savoie : Chignin-Bergeron, Jean Vullien

LA FONDUE COMTOISE

Fondue douce d'une très grande richesse aromatique alliant du Comté de 12 mois et du Comté de chalet de 18 mois.

Vin du Jura : Arbois, Patchwork, B. et S. Tissot

FONDUE SUISSE MOITIÉ-MOITIÉ

Fondue au caractère plus prononcé alliant du Gruyère de 12 mois et du vacherin fribourgeois de 4 mois.

Vin de Savoie : Marin, Clos de Pont, Claude Delalex

LES FONDUES INSOLITES, 3 CRÉATIONS DE LA LAITERIE

Envie de bousculer la tradition, d'expérimenter de nouvelles sensations gustatives ? Choisissez la Fondue Classique aux truffes, aux champignons ou encore au Champagne !
Un délice...

Supp. Champagne...25 €

Supp. Cèpes...18 €

Supp. Truffe noire...35 €

LA RACLETTE FERMIÈRE AU LAIT CRU

Fabriquée à la ferme, cette raclette concentre tous les parfums apportés par les herbages de Savoie, c'est un fromage goûteux à faire fondre et à ne faire pas à griller.

LA RACLETTE FERMIÈRE À L'AIL DES OURS

Fabriquée à la ferme additionnée de cette première herbe du printemps, l'Ail des Ours apporte une touche printanière, c'est un fromage goûteux à faire fondre et à ne faire pas à griller.

DESSERT À PARTAGER

Composez vous même votre coupe glacée au lait frais.

Formule à 49 € hors boisson

Entrées à partager + fondue ou raclette au choix + dessert



VINS DE SAVOIE & JURA BLANCS, 75 CL

*Cœur d'Apremont,
Jean Masson & Fils, Savoie... 65 €*

*Apremont Collection,
Jean Masson & Fils, Savoie... 42 €*

*Apremont, cuvée Lisa,
Jean Masson & Fils, Savoie... 32 €*

*Chignin,
Céline Jacquet, Savoie... 38 €*

*Chignin-Bergeron,
Jean Vullien, Savoie... 38 €*

*Chignin-Bergeron, Les Amandiers,
Philippe et Sylvain Ravier... 45 €*

*Marin, Clos de Pont,
Claude Delalex... 35 €*

*Roussette de Savoie,
Château de la Violette, Savoie... 35 €*

*Arbois, Patchwork,
Bénédicte & Stéphane Tissot, Jura... 50 €*

*Arbois Mailloche,
Bénédicte & Stéphane Tissot, Jura... 68 €*

VINS DE SAVOIE ROUGES, 75 CL

*Mondeuse, Arbin,
Jean Vullien... 35 €*

*Mondeuse, Pied de la Barme,
Saint-Germain... 45 €*

*Mondeuse,
Philippe Grisard... 38 €*

*Mondeuse, Saint-Jean de la Porte,
Philippe Grisard... 48 €*

*Mondeuse, Saint-Jean de la Porte,
Céline Jacquet... 40 €*

*Vin de Savoie, Gamay,
Château de la Violette... 25 €*

*Vin de Savoie, Gamay, Et Glou Et Glou,
Les Vins du Léman... 48 €*

*Vin de Savoie, Pinot Noir, Et Pourquoi Pas,
Les Vins du Léman... 38 €*

VINS AU VERRE, 14 CL

BLANC

*Chignin-Bergeron,
Jean Vullien, Savoie... 9 €*

*Marin, Clos de Pont,
Claude Delalex, Savoie... 8 €*

*Arbois, Patchwork,
Bénédicte & Stéphane Tissot, Jura... 12 €*

ROUGE

*Mondeuse,
Philippe Grisard, Savoie... 8 €*

*Château Respide-Médeville,
Graves, Bordeaux... 15 €*

*Côte de Nuits, les Chaillots, Gachot-Monot
Bourgogne... 14 €*