

Entrées Starters

- Duo de melon & pastèque, et son jambon de Savoie 9€
Duo of melon & watermelon, and local cured ham
- Ⓥ Œufs cocotte aux champignons et pousses d'épinards 10€
Baked eggs with mushrooms and spinach
- Tartare de crevettes rose, d'avocat & suprême d'orange 11€
Pink prawns, avocado & orange tartare
- Ⓥ Carpaccio de tomates « Cœur de Bœuf » & Mozzarella « Burratina » 12€
Finely sliced tomatoes & Burratina Mozzarella
- Assortiment de Charcuterie régionale 15€
Selection of local cold meats

Plats Main Courses

- Pavé de saumon grillé avec sa sauce vierge 21€
Salmon steak with a virgin olive oil sauce
- Filet de cabillaud rôti avec sa bisque de crustacés 23€
Grilled fillet of cod with a cuttlefish bisque
- Carpaccio de bœuf, frites & salade 19€
Beef carpaccio, served with French fries & salad
- Le Cheeseburger de « La Source », frites & salade 22€
Cheeseburger from « La Source », served with French fries & salad
- Tartare de bœuf à l'Italienne, coupé au couteau, frites & salade 20€
Homemade beef tartare Italian style, served with French fries & salad
- Demi poulet fermier rôti à la broche maison 19€
Half free range chicken roasted on our spit
- Faux filet Simmental grillé, sauce poivre ou moutarde 25€
Grilled Simmental sirloin steak served with a pepper or mustard sauce
- Escalope de veau poêlée, sauce aux champignons 24€
Pan fried veal steak with a mushroom sauce

Nos viandes et poissons sont servis avec un accompagnement au choix :
Our meats and fish are served with a choice of side dish :

- Gratin savoyard (*Potato gratin*)
- Wok de légumes (*Vegetable wok*)
- Spaghettis Di Cecco (*Spaghetti*)
- Frites (*French fries*)
- Salade verte (*Fresh green salad*)
- Riz (*Rice*)

Supplément garniture 5€
Extra side dish 5€

Salades *Salads*

	Entrée	Plat
- La Nordique : Truite fumée, crevettes rose, suprême d'orange & tomates <i>Smoked trout, pink prawns, sliced oranges & tomatoes</i>	9€	15€
- L'Alpage : Lardons grillés, comté, croûtons aux herbes, noix & tomates <i>Grilled bacon, comte cheese, herb croutons, walnuts & tomatoes</i>	9€	15€
- Caesar : Poulet, oeufs durs, croûtons aux herbes, anchois, parmesan & tomates <i>Chicken, hardboiled eggs, herb croutons, anchovies, parmesan & tomatoes</i>	10€	16€

Spécialités Savoyardes *Local Specialties*

- Tartiflette Savoyarde (Pommes de terre, Reblochon, oignons, lardons, crème) <i>Homemade cheese-baked gratin of potatoes, Reblochon, onions, bacon & cream</i>	18€
- Croziflette au Reblochon (Crozets, Reblochon, oignons, lardons, crème) <i>Homemade cheese-baked gratin of local pasta, Reblochon, onions, bacon & cream</i>	18€
- Fondue aux trois fromages (pour 2pers min) accompagnée de jambon cru <i>Three cheeses fondue (for 2pers min) served with cured ham</i>	22€/pers

Toutes nos spécialités sont servies avec une salade verte
All our specialties are served with a fresh green salad

Nos Formules du Midi *Lunch Menu*

- Plat du Jour, Dessert du Jour & Espresso : <i>Dish of the Day, Dessert of the Day & Coffee espresso</i>	17€
--	-----

Menu Enfant *Childrens Menu*

- Plat & Dessert : <i>Plat : Steak haché, Tenders de poulet, Spaghettis carbonara ou bolognaise</i> <i>Dessert : Cornetto vanille ou chocolat, Pom'potes de pommes</i>	11€
--	-----

Pâtes *Pasta*

- Spaghettis Di Cecco accompagnés d'une sauce bolognaise maison 15€
Spaghetti Di Cecco served with a homemade Bolognaise sauce
- Spaghettis Di Cecco accompagnés d'une sauce carbonara maison 15€
Spaghetti Di Cecco served with a homemade Carbonara sauce
- ① Spaghettis Di Cecco aux légumes saveur Asiatique 17€
Spaghetti Di Cecco served with Asian flavored vegetable stir-fry

Pizzas *Pizzas*

- ① Margarita : 13€
Sauce tomate, fromage
Tomato base, cheese
- Napolitaine : 14€
Sauce tomate, fromage, anchois, olives, herbes
Tomato base, cheese, anchovies, olives and herbs
- Reine : 15€
Sauce tomate, fromage, jambon, champignons, olives, herbes
Tomato base, cheese, cured ham, mushrooms, olives and herbs
- ① Végétarienne : 15€
Sauce tomate, fromage, poivrons, courgettes, rondelles de tomate, Olives, herbes
Tomato base, cheese, peppers, courgettes, sliced tomatoes, olives and herbs
- Pepperoni : 16€
Sauce tomate, fromage, poivrons, chorizo, olives, herbes
Tomato base, cheese, peppers, chorizo, olives and herbs
- La Source : 18€
Sauce tomate, fromage, jambon cru, roquette, pesto maison
Tomato base, cheese, ham, roquette and homemade pesto
- ① 4 Fromages : 16€
Crème, mozzarella, Roquefort, Reblochon, emmental, Olives, herbes
Cream base, mozzarella, blue cheese, Reblochon, emmental, olives and herbs
- Savoyarde : 17€
Crème, fromage, lardons, oignons, pommes de terre, Reblochon, Olives, herbes
Cream base, cheese, bacon, onions, potato, Reblochon, olives and herbs
- Alsacienne : 16€
Crème, fromage, lardons, oignons, olives, herbes
Cream base, cheese, bacon, onions, olives and herbs

Supplément Garniture 2€ : Œuf, chorizo, artichaut, ...
Extra topping 2€ : Egg, chorizo, artichoke, ...

Tous nos plats

sont

faits maison

Val d'Isère

&

disponibles à

emporter !

Desserts Maison *Homemade Desserts*

- Fromage Blanc battu de La Ferme de l'Adroit :
Myrtilles, Miel ou Nature 6€
 - Dessert du Jour 7€
Dessert of the Day
 - Assiette de Fromages de La Ferme de l'Adroit 11€
Our Cheese platter from Val d'Iseres Farm
 - Tarte tatin aux pommes de Savoie & sa glace Vanille 9€
Apple "Tart Tatin" & Vanilla ice cream
 - Bolet de Solaise 8€
Vanilla ice cream, meringue & warm melting chocolate
 - Tartelette Citron Meringuée 8€
Homemade lemon meringue tart
 - Moelleux au Chocolat & sa glace Vanille 9€
Melting Chocolate Cake & Vanilla Ice Cream
 - Glaces & Sorbets *Ice cream & Sorbet*
 - 1 boule : 2.5€
 - 2 boules : 4.5€
 - 3 boules : 6€
- Parfums Glaces *Ice Cream flavors :*
Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Caramel beurre salé, Rhum raisin
Vanilla, Chocolate, Coffee, Pistachio, Salted caramel, Rum raisin
- Parfums Sorbets *Sorbet flavors :*
Fraise, Citron, Myrtilles, Framboises, Mangue
Strawberry, Lemon, Blueberry, Raspberry, Mango
- Supplément Chantilly : 1.5€
Supplément Chocolat Chaud : 1.5€

Le Barista

- Espresso, Allongé, Ristretto : 2€
- Noisette : 2.2€
- Double Espresso : 4€
- Café au lait : 3.5€
- Cappuccino : 4.2€
- Chocolat Chaud : 4.2€
- Irish Coffee B&W : 10€

- Nos Thés : Vert, Vert-Menthe, Ceylan, Earl Grey 4€
- Nos Infusions : Verveine, Camomille, Tilleul Menthe 4€

Nos Digestifs *Digestives*

Pour Terminer : *Génépi, Limoncello, Chartreuse Jaune & Verte, Get 27, Baileys, Calvados, Téquila, Armagnac, Cognac, Amaretto, Manzana*
4cl : 8€

Nos Eaux de Vie : *Poire, Mirabelle, Framboise, Prune, Kirsch*
4cl : 9€

Le Bar de La Source

Cocktail de « La Source »

Rhum Ambré, Jus de Citron Vert,
Ginger Beer & Perrier : 11€

Nos Bières Pression

1664 Blonde : 3.5€ 25cl, - 7€ 50cl
1664 Blanche : 3.8€ 25cl, - 7.6€ 50cl
Mont Blanc IPA : 5€ 33cl, - 7.8€ 50cl
Supplément Picon : 1€

Nos Bières Bouteilles 33cl

Desperados : 6€
Bière sans alcool : 4.5€
Brune IPA La Source: 8€

Gins 4cl

Bombay Sapphire : 10€
Tanqueray : 11€
Hendricks : 12€

Rhums 4cl

Havana Blanc : 8€
Havana Ambré : 8€
Mathusalem 15ans : 12€
Zacapa 23ans : 13€

Whiskys 4cl

Bushmills : 8€
Cardhu : 12€
Laphroaig 10ans : 12€
Jack Daniels : 12€

Ricard 2cl : 3€
Apérol Spritz 20cl : 11€
Porto rouge/blanc 6cl : 8€
Martini rouge/blanc 6cl : 6€

Grand Marnier, Fernet Branca, Jagermeister, Cointreau, Suze,
Campari, Sambuca 4cl : 8€
Vodka Smirnoff Red 4cl : 9€
Kir (10 cl) : Cassis, Mûre, Pêche, Fraise, Châtaigne 5€
Kir Royal (10cl) : Cassis, Mûre, Pêche, Fraise, Châtaigne 11€
Coupe de Champagne « Besserat de Bellefon » (10cl) : 10€

Nos Vins au Verre (12,5 cl)

Vin du Moment : Rouge, Blanc, Rosé 5€
Mondeuse, Domaine Yves Girard Madoux 2017, Rouge 6€
Sablet, Domaine Les Sibou 2017, Rouge 6€
Coteaux Bourguignons « Le P'tiot » 2017, Rouge 7€
Chignin Bergeron, A&M Quenard 2017, Blanc 6€
Montagny Chardonnay, Domaine Millebuis 2015, Blanc 7€
Muscat de Beaumes de Venise, Blanc Moelleux 7€

Nos Softs

Sodas 30 cl : Coca, Coca Zéro, Perrier, Schweppes Tonic & Agrum'
Limonade, Orangina, Ice Tea, Ginger Beer 3€
Jus de Fruits 30cl : Orange, Pomme, Abricot, Ananas 3€
Jus de Tomate et ses assaisonnements 20cl : 4€
Sirops 25cl : Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Pêche, Orgeat 2€
Évian ou Badoit : 50cl 4€ 100cl 6€