



Carte élaborée par Josselin JEANBLANC, Chef Exécutif "Les Explorateurs" Val Thorens :
son Chef Mathilde MATTERA & son second Gaël GABRIAC

ENTRÉES & TAPAS

NOS FRUITS DE MER

HUITRES DE BOUZIGUES
de l'étang de Thau "Negrou"
Les 6 - 12 €
Les 9 - 18 € • Les 12 - 24 €

HUITRES GILLARDEAU
Les 6 - 24 €
Les 9 - 36 € • Les 12 - 48 €

BOUQUET DE CREVETTES
Les 6 - 16 € • Les 12 - 32 €

ASSIETTE DE 18 POINTUS et son Aioli 18 €

COUTEAUX EN PERSILLADE 18 €

PALOURDES EN PERSILLADE 18 €
"Pêche à pied du Mont Saint-Michel"

NOS TAPAS À PARTAGER - 2 pers.

PLANCHE DE TAPAS MAISON 28 €
*Pan con Serrano, Club Sandwich,
Crevettes Panées, Cabillaud en Tempura
+ 2 Suggestions du Chef (selon son humeur...)*

TAPAS DE L'ÉCAILLER 30 €
8 Huîtres, 8 Pointus, 6 Crevettes

MENU ENFANTS - 14 €

Cheeseburger
ou Saumon Frais Grillé
ou Croustillant de Poulet Corn Flakes
Frites fraîches ou Pâtes ou Riz
1 Boule de "Glaces des Alpes"

• Nous préférons garantir la fraîcheur de nos produits et donc d'en manquer à titre EXCEPTIONNEL ! •

ENTRÉES

PLANCHE DE TAPAS MAISON <i>Pan con Serrano, Club Sandwich, Crevettes Panées , Cabillaud en Tempura + 2 Suggestions du Chef (selon son humeur...)</i>	28 €
SALADE DE LA PLAGE DU GOLF <i>Tomates multicolores, Truffe d'Été, Jambon Ibérique, Artichauts marinés</i>	19 €
BOL ASIATIQUE <i>Chou chinois, Carottes, Oignons rouges, Coriandre, Menthe, Poulet, Nouilles asiatiques et Noix de Cajou</i>	18 €
CAESAR HOMARD <i>Salade, Parmesan, Croûtons et Oeuf de Caille</i>	22 €
TATAKI DE THON ROUGE , sauce Ponzu et Wakame	22 €
CARPACCIO DE POULPE et ses Condiments	16 €

• Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes • Tarifs nets TTC • Service Compris •

PÂTES

PENNE ALL'CAPONATA, *	18 €
<i>Roquette, Pignons de Pin, Aubergine grillée, Oignons rouges, Olives, Câpres</i>	
LINGUINI AL VONGOLE (Palourdes "Pêche à Pied du Mont Saint-Michel")	23 €
RISOTTO CRÉMEUX DE SAINT-JACQUES et râpé de Truffe d'Été	32 €
LINGUINE DE HOMARD & FENOUIL, émulsion de Bisque	36 €

POISSONS

PAVÉ DE THON SÉSAME BLACK & WHITE OU GRILLÉ À LA PLANCHA	26 €
<i>Wok de Légumes et Nouilles asiatiques</i>	
FILET DE LOUP GRILLÉ À LA PLANCHA, étuvée de Poireaux et Riz	25 €
FILET DE DAURADE ROYALE GRILLÉE À LA PLANCHA, étuvée de Poireaux et Riz	25 €
SEICHE MARINÉE AU CITRON VERT, sauce Vierge	26 €

VOIR ARDOISE POUR NOS SUGGESTIONS DU JOUR

- Nous préférons garantir la fraîcheur de nos produits et donc d'en manquer à titre EXCEPTIONNEL ! •

VIANDES

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS CAESAR - (180grs • France) <i>Oignons rouges, Frites fraîches, Salade</i>	23 €
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS - (180grs • France) <i>Oignons rouges, Frites fraîches, Salade</i>	21 €
ENTRECÔTE DE BOEUF AUBRAC - (300grs • France)) <i>Frites fraîches, Mesclun</i>	28 €
CHEESEBURGER GOURMAND DE LA PLAGE <i>Steak Haché du Boucher VBF 300 grs, Tomates, Manchego, Mayonnaise à la Moutarde à l'ancienne, Pickles, Pain de notre boulanger, Bacon grillé, Oignons rouges, Frites fraîches</i>	29 €
ÉPAULE D'AGNEAU D'OCCITANIE CONFITE & SON JUS DE BRAISAGE <i>Pommes Darphin, Beurre de foin</i>	25 €
FILET DE VEAU, SAUCE MORILLES & VIN JAUNE <i>Petits Légumes et Pommes de Terre Grenaille</i>	28 €

• Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes • Tarifs nets TTC • Service Compris •

FROMAGE

PÉLARDON AU LAIT CRU DE CHÈVRE, *Salade et Miel aromatisés à l'Huile de Truffe noire* 9 €

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND - 5 pièces 13 €

MILLE-FEUILLE AU CAFÉ, et sa boule de glace Caramel 11 €

DÉCLINAISON AUTOUR DU CHOCOLAT, sauce Butterscotch 11 €

PANACOTTA ANANAS & CITRON VERT, *Fruits des tropiques, Crumble Coco* 11 €

TARTE CITRON FRAMBOISE, sorbet Citron 11 €

NAGE DE FRUITS ROUGES EN INFUSION DE VERVEINE, *sorbet Fraise des bois* 11 €

GLACES & SORBETS "GLACES DES ALPES" : 1 Boules 3 € - 2 Boules 6 € - 3 Boules 8 €

Parfums Glaces : Vanille, Café, Chocolat Valrhona, Banane marbrée, Yaourt Bulgare, Réglisse, Caramel beurre salé, Rhum Raisin, Pistache, Nuty "Noisette et chocolat", Barbe à Papa.

Parfums Sorbets : Fraise, Cassis, Framboise, Pêche de vigne, Citron vert, Fruits des tropiques, Fraise Mara des bois Basilic.

SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON 2 €



Carte des desserts élaborée par Sebastien Deléglise, Chef Exécutif "Les Explorateurs" Val Thorens

- Nous préférons garantir la fraîcheur de nos produits et donc d'en manquer à titre EXCEPTIONNEL ! •

Dans notre nouvelle cave à vins, l'ensemble des bouteilles à la carte est disponible à la vente.

VERRE DE VIN - Blanc, Rosé, Rouge (12 cl.) 4 €

CARTE des VINS ROSÉS

<u>VINS DE PAYS IGP</u>	300cl.	150cl.	75cl.
LA ROSEE D'ETE		39 €	21 €
DOMAINE DE MONTROSE	80 €	39 €	20 €
DOMAINE DE MONTROSE "PRESTIGE"			25 €
GRIS BLANC "GERARD BERTRAND"		40 €	22 €
<u>AOC LANGUEDOC</u>	300cl.	150cl.	75cl.
PUECH HAUT "PRESTIGE"		60 €	31 €
PUECH HAUT "TETE DE BELIER"		88 €	44 €
GREZAN "FAUGERES"		55 €	25 €
J.M ALQUIER ROSE "FAUGERES"			28 €
<u>AOC PROVENCE</u>	300cl.	150cl.	75cl.
ROUBINE « LA VIE EN ROSE » BRUT PETILLANT			30 €
CHATEAU MINUTY "M"		60 €	31 €
CHATEAU MINUTY "ROSE D'OR"	200 €	98 €	48 €
ROUBINE « LA VIE EN ROSE "	120 €	50 €	25 €
DOMAINE DE OTT			60 €
CHATEAU MINUTY "281"			60 €

- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
- À consommer avec modération
- Tarifs nets TTC
- Service Compris

CARTE des VINS ROUGES

<u>VINS DE PAYS IGP</u>	150cl.	75cl.
JEAN GINER "PINOT NOIR"		20 €
DOMAINE DE MONTROSE		20 €
MAS BELLES EAUX		25 €
<u>VINS DE PAYS D'OC</u>	150cl.	75cl.
LA MADELEINE ST JEAN		20 €
<u>AOC LANGUEDOC</u>	150cl.	75cl.
CHATEAU D 'OUIPIA "LES BARONS" MINERVOIS		25 €
LES PREMIERES "ALQUIER" FAUGERES		32 €
LA MAISON JAUNE "ALQUIER" FAUGERES		42 €
BERGERIE DE L'HORTUS PIC ST LOUP		30 €
MAS DE BRUGUIERE "L'ARBOUSE" PIC ST-LOUP		35 €
CANET VALETTE "MILLE ET UNE NUITS" ST-CHINIAN		30 €
MAS DE L'ECRITURE "L'EMOTION" TERRASSE DU LARZAC		35 €
CHATEAU LA NEGLY "LA FALAISE" LA CLAPE		35 €
CHATEAU PUECH HAUT "PRESTIGE"	70 €	35 €
DOMAINE DU MAS DES ARMES "PERSPECTIVES"		35 €
DOMAINE DU MAS DES ARMES "LE 360"	150 €	80 €
CHATEAU PUECH HAUT "TETE DE BELIER"	120 €	55 €
CHATEAU LA NEGLY "L'ANGELY" LA CLAPE		110 €
CLOS DES TRUFFIERS ST PARGOIRE		180 €
CHATEAU LA NEGLY "PORTE DU CIEL" LA CLAPE		150 €
DOMAINE LA GRANGE DES PERES IGP ANIANE		170 €
DOMAINE DE PEYRE ROSE "MARLENE N° 3"		150 €
DOMAINE DE PEYRE ROSE "CLOS DES CISTES"		150 €
DOMAINE DE PEYRE ROSE "SYRAH LEONE"		150 €

• L'abus d'alcool est dangereux pour la santé • À consommer avec modération • Tarifs nets TTC • Service Compris •

CARTE des VINS BLANCS

<u>VINS DE PAYS IGP</u>			75cl.
BERGERIE DE L'HORTUS PIC ST LOUP			28 €
DOMAINE DE GREZAN LAURENS CHARDONNAY			25 €
DAUMAS GASSAC "ANIANE"			65 €
<u>VINS DE PAYS D'OC</u>			75cl.
LA MADELEINE ST-JEAN - VIOGNIER			22 €
LA MADELEINE ST-JEAN - CHARDONNAY			20 €
LA MADELEINE ST-JEAN - SAUVIGNON			20 €
DOMAINE DE MONTROSE - CHARDONNAY			20 €
DOMAINE DE LA BAUME - CHARDONNAY			22 €
<u>AOC LANGUEDOC</u>			75cl.
PICPOUL DE PINET			20 €
CHATEAU LA NEGLY "LA BRISE MARINE" LA CLAPE			28 €
PUECH HAUT PRESTIGE			32 €
PUECH HAUT "TETE BELIER"			45 €
<u>AOC PROVENCE</u>			75cl.
CHATEAU MINUTY "BLANC ET OR"			45 €
<u>AOC CHABLIS GRAND REGNARD</u>			45 €
<u>AOC POUILLY FUMÉ</u> CHATEAU DU NOZET "DE LA DOUCETTE"			45 €
<u>CHAMPAGNES</u>			75cl.
JACQUART BLANC DE BLANC	300cl.	150cl.	65 €
PERRIER JOUET GRAND BRUT	290 €	150 €	75 €
MOET ET CHANDON BRUT IMPERIAL		150 €	75 €
MOET ET CHANDON ROSE IMPERIAL			80 €
MOET ICE			95 €
MOET ICE ROSE			95 €
MOET MILLESIME			80 €
MUMM CORDON ROUGE BRUT			75 €
RUINART BLANC DE BLANC BRUT		250 €	130 €
DOM PERIGNON			220 €