



Audrey et toute l'équipe vous souhaite la bienvenue au chalet.

Nous mettrons tout en œuvre pour que votre repas
chez nous soit un moment fort et agréable de votre séjour.

Les produits que nous vous proposons tout le long de votre repas sont sélectionnés
avec la plus grande rigueur par la Chef de cuisine Nathalie Mata.

ACCORD METS & VINS

Vous avez la possibilité durant votre repas d'accorder chaque plat avec un vin différent.

Une grande partie de nos vins est servie au verre.

Vous trouverez donc à côté de chaque proposition

un vin s'accordant au mieux avec votre plat.

N'hésitez pas à vous renseigner auprès de l'accueil pour nos menus groupes, anniversaire,
événements spéciaux, demi-pension ou privatisation du restaurant.

Le Chalet du Pèr'Sillé 26 chemin des bergers 38750 ALPE D'HUEZ TEL 04 76 80 49 48

LES PLANCHES à partager

		Suggestions d'accords mets & vins
La planche charcutière	12€/pers	Corbières « la cendrillon » Rouge le verre 7cl 4€ le verre 12cl 6.00€
Assortiment de charcuterie, pain de campagne, condiments et beurre au sel de Guérande.		
La planche du chalet	14€/pers	Mâcon Lugny, Bourgogne Blanc le verre 7cl 3€ le verre 12cl 5€
Assortiment de charcuterie et de fromages, pain de campagne, condiments et au sel de Guérande.		

LES ENTREES

Foie gras de canard mi-cuit maison confit de fruits, Figolu et pains grillés.	20€
Foie gras de canard poêlé à la braise sel de Guérande, pains grillés, confits de fruits.	20€
Sashimed de saumon pain grillé et jeunes pousses Italiennes.	20€
Salade de chèvre chaud du pays lard paysan grillé et poivrons rôties.	12€
Salade montagnarde tomates cerises confites, bleu du Vercors, noix et jambon sec de Savoie.	11€
Carpaccio de bœuf (VBF) basilic frais, huile d'olive extra vierge Italienne et au choix copeaux de beaufort ou de parmesan.	13€
Os à moelle à la braise jeune pousse Italienne sel de Guérande et pains grillés.	12€
Burrata à la braise huile d'olive extra vierge Italienne, pain grillé, tomates cerises confites, basilic.	14€

Suggestions d'accords mets & vins

Coteaux du Layon Domaine de Forges Blanc le verre 7cl 4€ le verre 12cl 6€
Hautes côtes de Beaune Rouge le verre 7cl 4.50€ le verre 12cl 6.50€
Chignin de Savoie Blanc le verre 7cl 3€ le verre 12cl 4.50€
Touraine domaine de la Rochette Blanc le verre 7cl 3.00€ le verre 12cl 5.00€
Mâcon Lugny, Bourgogne Blanc le verre 7cl 3€ le verre 12cl 5€
Côtes du Rhône "Saint Cosme" Rouge le verre 7cl 3.00€ le verre 12cl 5.00€
Hautes côtes de Beaune Rouge le verre 7cl 4.50€ le verre 12cl 6.50€
Corbières « la cendrillon » Rouge le verre 7cl 4€ le verre 12cl 6.00€

LES PLATS QUI TIENNENT CHAUD !

Tartiflette Paysanne à la braise 18€
Pommes de terre, lard paysan, crème,
compotée d'oignons et reblochon fermier.

Matouille des Bauges 22€
Tome des Bauges cuite à la braise,
pommes de terre et planche de charcuterie.

Fondue Alpine de Savoie (pour 2 pers mini) 18€/pers
Emmental, Comté, Beaufort et un fromage secret !
cuits dans du vin de Savoie et servie avec du pain.

Fondue Charcutière (pour 2 pers mini) 25€/pers
Fondue Alpine de Savoie servie
avec une planche de charcuterie.

Fondue Suisse (pour 2 pers mini) 30€/pers
Fondue aux fromages suisses,
servie avec du pain et des pommes de terre.

Roussette Marestel, Savoie Blanc
le verre 7cl 4.50€ le verre 12cl 6.50€
la bouteille 75cl 35€

Chignin Bergeron, Savoie Blanc
le verre 7cl 4.50€ le verre 12cl 6.50€
la bouteille 75cl 34€

Chignin de Savoie Blanc
le verre 7cl 3€ le verre 12cl 4.50€
la bouteille 75cl 22€

Chignin Bergeron, Savoie Blanc
le verre 7cl 4.50€ le verre 12cl 6.50€
la bouteille 75cl 34€

Roussette Marestel, Savoie Blanc
le verre 7cl 4.50€ le verre 12cl 6.50€
la bouteille 75cl 35€

Pour une saveur unique et plus légère, nous pouvons remplacer le vin dans la fondue
par du champagne + 4.50€ par personne

RACLETTE AU FEU DE BOIS

LE CONCEPT

Les fromages cuisent au coin du feu, ce qui donne un goût unique à notre raclette !

Vous commandez votre raclette, nous vous servons la charcuterie, les pommes de terre, les condiments et la salade verte. Nous venons ensuite vous apporter le fromage et cela autant de fois que vous le désirez.

Raclette du Pèr'Sillé

24€/pers

Chignin Bergeron, Savoie Blanc

Fromage à raclette traditionnel

le verre 7cl 4.50€ le verre 12cl 6.50€

cuit au feu de bois et servi à volonté.

la bouteille 75cl 34€

pommes de terre, pancetta, coppa, jambon cru de Savoie,

jambon blanc, saucisson, lunzo, condiments et salade verte.

Raclette du Berger

28€/pers

Mondeuse de Chignin, Savoie Rouge

Différents fromages cuits au feu de bois et servis à volonté,

(traditionnel, brézain, tomme de chèvre, morbier, bleu)

le verre 7cl 4€ le verre 12cl 6.00€

pommes de terre, pancetta, coppa, lunzo

la bouteille 75cl 32€

jambon cru de Savoie, jambon blanc, viande de bœuf séchée,

saucisson, condiments et salade verte.

Le fromage étant servi à volonté, il ne se partage pas. Merci.

COTÉ BRAISE

L'assiette du chalet

28€

Une sélection de nos meilleures viandes grillées.

Côte de Bœuf ou Côte de Veau (viande d'exception)

Selon arrivage

Découvrez son origine et son prix sur le tableau.

Persillé de bœuf

22€

Pièce de bœuf du Royaume Uni
cuisinée aux herbes Corses.La Tapilla de porc Ibérique **RECOMMANDÉ** 23€

Marinade fraîcheur.

Côtes d'agneau

28€

cuites à la braise, herbes Corses.

Corbières L'insolite, Rouge

le verre 7cl 4€ le verre 12cl 6.00€

la bouteille 75cl 32€

Vaqueyras, côtes du Rhône Rouge

le verre 7cl 4€ le verre 12cl 6€

la bouteille 75cl 32€

Crozes-Hermitage, côtes du Rhône Rouge

le verre 7cl 4.50€ le verre 12cl 6.50€

la bouteille 75cl 34€

Haute côtes de Beaune Rouge

le verre 7cl 4.50€ le verre 12cl 6.50€

la bouteille 75cl 36€

Corbières L'insolite, Rouge

le verre 7cl 4€ le verre 12cl 6.00€

la bouteille 75cl 32€

Le burger du chalet

18€

Pain burger maison, steak haché Black Angus (origine Royaume uni),
sauce maison, échalotes confites, pancetta grillée, salade, tomates
et fromage aux choix (raclette, bleu, chèvre, beaufort, parmesan).
Servie avec des frites maison.

Crozes-Hermitage, côtes du Rhône Rouge

le verre 7cl 4.50€ le verre 12cl 6.50€

la bouteille 75cl 34€

Saumon à la braise

31€

juste grillé aux herbes fraîches.

Pot de crème à l'aneth et fondue de poireaux

Touraine domaine de la Rochette Blanc

le verre 7cl 3.00€ le verre 12cl 5.00€

la bouteille 75cl 28€

Nouilles de riz aux légumes sautés à la braise 18€

plat végan et végétarien.

Nos plats au goût de truffe

ENTRÉES

- ❖ *Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe blanche d'Alba* 19€

salade de jeune pousse Italienne et au choix copeaux de parmesan ou de beaufort.



- ❖ *Burrata cuite à la braise* 20€

huile de truffe blanche d'Alba, tomates cerises confites

PLATS

- ❖ *Persillé de bœuf au beurre de truffe noire* 28€



- ❖ *Agnoletti à la crème de truffe blanche et effiloché de jambon blanc* 21€



- ❖ *Double de Carpaccio à l'huile de truffe blanche d'Alba* 30€

PLATS ENFANT 13€

Tartiflette et salade verte

Steak haché et frites maison

Fromages

Le plateau de fromage 9€
Une sélection de fromages, pain grillé,
noix, confit de figues et salade de jeunes pousses.

Desserts

Profiteroles à ma façon Comme des profiteroles mais à l'envers ! Glace vanille des Alpes & chocolat chaud maison.	9.00€
Crumble poire-chocolat en 3 façons Poire pochée, poire confites, gelée de poire, biscuit spéculoos & chocolat chaud maison.	9.00€
Le tiramisù Biscuit Corse et crème à la mascarpone.	9.00€
Le dessert marron & myrtilles déstructuré Mousse de marron, compotée de myrtilles & streusel.	9.00€
Le tiraccino Un doux dessert au goût réconfortant !	9.00€
Le fromage blanc de campagne à la crème.	6.00€
Le fromage blanc à la confiture de myrtilles maison.	7.50€
Coupe colonel (sorbet citron, vodka française).	11.00€
Coupe williams (sorbet poire, alcool de poire).	11.00€
Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly).	9.00€

Le Chalet du Pèr'Sillé

RESTAURANT ALPE D'HUEZ

LES COCKTAILS

L'ORIGINAL MOJITO	9.00€
Rhum, citron vert, sirop de canne, menthe fraîche, Perrier	
LE MOJITO MOSCOVITE	9.00€
Vodka, citron vert, sirop de canne, menthe fraîche, Perrier	
MOJITO ROYAL	11.00€
Rhum, citron vert, sirop de canne, menthe fraîche, champagne	
APÉROL SPRITZ (RECETTE SAVOYARDE)	9.00€
Apérol, crémant de savoie, eau gazeuse, orange fraîche	
TEQUILA SUNRISE	9.00€
Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine	
MARGARITA	9.00€
Tequila, Triple Sec, citron vert	
COSMOPOLITAN	9.00€
Vodka, Triple Sec, citron vert, nectar de Cranberry	
TOM COLLINS	9.00€
Gin, citron, Perrier, sirop de canne	
TONIK YOURSELF	9.00€
Gin, citron, basilic, tonic	

LES CHAMPAGNES

Tradition Bonnaire	coupe 11€	couquette 6.50€
	la bouteille 75cl	60€
Grand cru Bonnaire		75cl 72€
Grand cru Bonnaire MAGNUM		1.5L 144€
Grand cru rosé Bonnaire		75cl 74€
Bollinger spécial cuvée		75cl 130€

LES APERITIFS

Martini blanc ou rouge	4.00€
Campari ou Bellecour	4.00€
Porto	5.00€
Vin blanc moëlleux	6.00€
Kir	6.00€
Kir royal	10.00€
Pastis	3.00€
Verre de vin (voir carte des vins)	

LES BIERES régionales 6€

Goodwin Brewery

Bière brassée à Bourg d'Oisans

PALE ALE (Légère, rafraichissante, légèrement houblonnée)
IPA (Aux trois houblons avec d'intenses arômes d'agrumes)
DARK ALE (Légère, des goûts maltés et torréfiés)
WHEAT BEER (Blanche à la coriandre et écorces d'oranges)
BLONDE ALE (Robe dorée et goût plus léger)

La 21

Bière de l'Alpe d'Huez, brassée en Isère

SARENNE (Bière blonde des Alpes)
PIC BLANC (Bière blanche des Alpes)
GRANDES ROUSSES (Bière ambrée des Alpes)

LES ALCOOLS

Whisky Jack Daniels	9€
Whisky Chivas 12 ans	13€
Vodka Absolut	6€
Vodka Grey Goose	12€
Tequila San José	6€
Gin Beefeater	6€
Gin Bombay	8€
Rhum Havana	6€
Rhum Diplomatico	9€
Supplément soft	2€

LES BOISSONS

SODAS 25cl	4.00€
(coca, coca zéro, orangina, fuzetea, fanta, perrier, etc...)	
JUS DE FRUITS fabrication artisanale	4.50€
(orange, ananas, etc...)	
Sirops régional	3.00€

LES DIGESTIFS

Cognac Henessy 6€	Génépi Grand Tétrás 3€
Limoncello 1.50€	Génépi des pères Chartreux 3€
Get 27 3€	
Manzana 1.50€	Chartreuse verte 3€
Eau de vie 3.50€	Chartreuse MOF 4€

LES EAUX

Eau minérale ou gazeuse en litre	5€
Eau minérale ou gazeuse en demi litre	3€

Le Chalet du Pèr'Sillé 26 chemin des bergers 38750 ALPE D'HUEZ TEL 04 76 80 49 48