



GUIDE DES RESTAURANTS  
& ADRESSES GOURMANDES

COMPLÈTEMENT



TOQUÉ!

2024 ★ 2025



Paradiski\*



# FARTO

## Épicerie Fine Savoyarde

[www.farto.fr](http://www.farto.fr)

MERIBEL - COURCHEVEL - LES MENUIRES - LA PLAGNE



**Infosnews Pocket Toqué**  
Décembre 2024

245 Rue de la Combe de l'Adret

Chef-lieu • 73350 Montagny

+33 (0)4 79 410 410

Infosnews.fr • [contact@infosnews.fr](mailto:contact@infosnews.fr)

Éditeur : Infosnews Siren 818 149 395

Gérant : Gaëtan Blanrue

Directrice d'exploitation : Sabrina Maitre

Publicité

Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre / Caroline Bernard /

Emilie Haensler

Rédaction

Caroline Bernard / Emilie Haensler / Sabrina Maitre /

Fanny Nayrolles / Enimie Reumaux

Graphisme

Marianne Gay / Ludovik Hencze

Traduction

Katrien Servanckx (indépendante)

Impression

Lorraine Graphic

Décembre 2024

Diffusion

Décembre + février + mars + juillet

Écoles de ski, restaurants, hôtels, offices de tourisme  
et résidences des 3 Vallées et Paradiski

Crédits photos : Infosnews, sauf mention contraire

## Sommaire

### LES 3 VALLÉES

- 02 Sélection de restaurants à Courchevel
- 19 Sélection de restaurants à Brides-les-Bains
- 22 Sélection de restaurants à Méribel
- 38 Sélection de restaurants  
à Saint-Martin-de-Belleville
- 40 Sélection de restaurants aux Menuires
- 52 Sélection de restaurants à Val Thorens
- 66 Sélection de restaurants en Vallée

### PARADISKI

- 74 Sélection de restaurants  
à Bourg-Saint-Maurice / Les Arcs
- 82 Sélection de restaurants à Peisey-Vallandry
- 88 Sélection de restaurants à La Plagne / Aime



10 31-1 404 / PROMOUVOIR LA GESTION DURABLE DE LA FORÊT / PEFC-FRANCE.ORG  
Tous les produits Infosnews s'intègrent dans une démarche éco-responsable,  
respectueuse de l'environnement.

# COURCHEVEL

© Google Earth



## COURCHEVEL LE PRAZ

Viandes au feu de bois  
Ouvert à l'année / Spécialités savoyardes

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



## La Petite Bergerie



🔴 Quand on franchit la porte, on plonge dans un univers pastoral très chaleureux. Dans l'assiette, la viande grillée dans l'imposante cheminée est l'ADN du lieu. La cuisine, résolument «très locale», occupe une place d'honneur, et, plus que jamais cette année, met l'accent sur le partage. Ici plus qu'ailleurs le client est roi !

🇬🇧 Once we open the door, we enter in a warm and authentic universe. Here, the chef proposes homemade dishes prepared with local products and tasty meat grilled in the central fireplace.



COUP DE CŒUR  
Pain perdu  
et sa glace vanille

SERVICE  
Le soir,  
du lundi au samedi

LE + INFOSNEWS  
La pause ski idéale  
au cœur d'un village  
historique et au pied de la  
nouvelle piste de l'Eclipse

Ouvert 8 mois sur 12 - Le soir  
116 rue de la Chapelle  
+33 (0)4 79 06 96 32

Plan page 3



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



© Maram

## La Table de mon grand-père



🔴 Derrière la générosité de la cuisine raffinée et créative de La Table de Mon Grand-Père, on retrouve les talents des chefs de cuisine, Mathieu Canguilhem et Jean-Rémi Caillon. La carte locale et durable sublime la richesse et la saisonnalité des produits montagnards, dénichés chez les producteurs savoyards. Leurs associations de saveurs et de textures revisitent avec finesse les inspirations alpines. Ainsi se partagent de véritables moments gourmands au cœur du charmant village du Praz.

🇬🇧 The restaurant La Table de Mon Grand-Père offers refined, creative dishes prepared by chefs Mathieu Canguilhem and Jean-Rémi Caillon. Their local, sustainable menu highlights local seasonal products from small producers. You'll appreciate the unique menu to be shared with friends or family.



© Un duo

LE + INFOSNEWS  
Les souvenirs d'enfance  
des repas partagés  
en famille

COUP DE CŒUR  
Le grand menu  
de partage

SERVICE 7J/7  
Midi : 12h-14h  
Soir : 19h-21h30  
En hiver, jusqu'au 21 avril  
En été, dès la fin juin

Restaurant de L'Hôtel Les Peupliers  
119 Rue du Lac • Courchevel Le Praz  
+33 (0)4 79 08 41 47  
restaurant@lespeupliers.com  
lespeupliers.com

Plan page 2



© Un duo



© Marram

## L'Épicerie du Praz



📍 Située en face de l'hôtel Les Peupliers, on retrouve à l'Épicerie du Praz une sélection de produits finement sourcés, et utilisés par le chef Jean Rémi Caillon dans les restaurants de La Maison Pinturault : pain, fromages, charcuteries de Savoie ou miels, mais aussi poissons fumés, crozets, belles bouteilles de vins, jus de fruits artisanaux... Des casse-croûtes (sandwichs, salades, pasta box) et des desserts faits maison sont également proposés sur place.

🇬🇧 Located opposite the hotel Les Peupliers, L'Épicerie du Praz offers carefully selected products used by chef Jean Rémi Caillon in La Maison Pinturault's restaurants. Find bread, local cheeses, cold meats, honey, smoked fish, crozets, wines, artisanal juices,... and homemade snacks (sandwiches, salads, pasta box) as well as desserts.

SERVICE 61/7  
Du mardi matin au dimanche midi  
De 8h30 à 13h30 et 15h à 19h  
Jusqu'au 15 avril, et de fin juin à fin août

LE + INFOSNEWS  
Le café de spécialité  
de La Maison Pinturault

COUP DE COEUR  
La bière  
La Mousse du chef

147, Rue du Lac • Courchevel Le Praz  
+33 (0)4 79 08 42 90  
restaurant@lespeupliers.com  
lespeupliers.com

📍 Plan page 3 3



© Un duo

## L'Étable des Lys



📍 À quelques enjambées de l'hôtel Les Peupliers, au détour d'une charmante ruelle, l'Étable des Lys se dévoile dans une ancienne étable piochant dans les fruitières et les fermes avoisinantes pour offrir les meilleurs fromages de la région. On y déguste en toute simplicité des spécialités fromagères, paysannes savoyardes comme le potchon (pommes de terre et fromage de chèvre) et la matouille (à base de tomme) dans un cadre rustique, authentique avec son plafond voûté en pierre et son mobilier en bois.

🇬🇧 A stone throw away from the hotel Les Peupliers, the restaurant L'Étable des Lys is nestled in a charming old stable, proposing the finest cheeses from nearby dairies and farms. The restaurant serves Savoyard specialties like potchon (potatoes and goat cheese) and matouille (made with tomme cheese).



© Marram

SERVICE  
Du mercredi au lundi de 19h30 à 22h

LE + INFOSNEWS  
La chaleur rustique  
d'une ancienne étable

COUP DE COEUR  
Le potchon et la  
matouille, plats  
authentiques de nos  
montagnes

22 Passage des Écoliers, Le Praz  
+33 (0)4 79 07 97 71  
restaurant@lespeupliers.com  
lespeupliers.com

📍 Plan page 3 4

## COURCHEVEL VILLAGE

Cuisine traditionnelle

Dîner romantique / Terrasse ensoleillée / Spécialités savoyardes

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



## La Chapelle 1550



📍 À La Chapelle 1550, qu'il est bon de s'installer bien au chaud près du poêle à bois pour savourer des recettes traditionnelles savoyardes, ou même sur la terrasse ! Amateurs de bonne cuisine faite maison et de lieux authentiques où la convivialité est de mise, La Chapelle 1550 exaucera tous vos vœux.

🇬🇧 In the authentic and convivial establishment La Chapelle 1550 we feel immediately at home, comfortably installed near the fireplace or on the sunny terrace savouring delicious Savoyard specialities.



SERVICE 7j/7  
Midi et soir

COUP DE CŒUR  
La Chappelloise :  
3 fromages savoyards avec  
de l'ail passés à la poêle

LE + INFOSNEWS  
L'ambiance authentique  
et chaleureuse

MENU  
Plat du jour à 19€

104 rue des Rois  
+33 (0)4 79 55 46 48 • [lachapelle1550.fr](http://lachapelle1550.fr)

📍 Plan page 2 5

## COURCHEVEL MORIOND

Cuisine italienne

Déjeuner et dîner romantique / Accessible à ski



## Cucina Angelina



📍 Le restaurant Cucina Angelina de l'hôtel Portetta apporte dans les montagnes l'influence italienne de la cheffe de renommée internationale Angela Hartnett. Proposant une combinaison de plats d'influence italienne avec un clin d'œil à la cuisine savoyarde locale, le restaurant décontracté est ouvert à tous, que vous séjourniez au Portetta ou que vous passiez par-là !

🇬🇧 Portetta's restaurant Cucina Angelina brings internationally renowned Chef Angela Hartnett's Italian influence to the mountains. Serving up a combination of Italian influenced dishes with a nod to the local Savoyard cuisine, the relaxed restaurant is open for all whether you're staying at Portetta or dropping by!



© Photos: DR

COUP DE CŒUR  
La cuisine aux influences  
italiennes de la Cheffe  
Angela Hartnett

LE + INFOSNEWS  
Le style rustique chic  
montagnard

SERVICE 7j/7  
Midi et soir

252 rue du Marquis • +33 (0)4 79 08 01 47  
[info@portetta.com](http://info@portetta.com) • [portetta.com](http://portetta.com)

📍 Plan page 2 6



## Bistrot Manali



☛ Du côté du Bistrot Manali, tous les désirs sont permis. Profitez d'un déjeuner gourmand sur la superbe terrasse ensoleillée avec vue sur la Saulire, le tout dans une ambiance lounge et branchée sur le front de neige de Courchevel Moriond. Le dîner est tout aussi convivial dans le restaurant intimiste autour du crépitement du feu de cheminée. Rendez-vous les mardis pour l'Apéro des Copains. À déguster également, les spécialités savoyardes et autres mets exquis du chef, ainsi que la carte brunch !

☛ At Bistrot Manali, enjoy the brunch menu, or lunch on the sunny terrace overlooking La Saulire, in a trendy lounge atmosphere on the snow front of Courchevel Moriond. Dinner is also possible near the fireplace in the intimate dining room. And join us on Tuesday evening for tapas and live music on the occasion of "Apéro des Copains".

COUP DE CŒUR

L'Apéro des Copains les mardis soir  
(musique live et tapas)



LE + INFOSNEWS  
Accès ski au pied  
et piétons

SERVICE 7J/7  
Midi et soir

Restaurant du Manali Lodge  
234 rue de la Rosière, front de neige  
de Courchevel Moriond  
+33 (0)4 79 23 19 41  
bistrot-manali.com



## La Rôtisserie F7



☛ Orientée plein sud sur le front de neige de Moriond, la terrasse de La Rôtisserie est reconnaissable de loin, avec ses banquettes en toiles bayadères. Ouverte toute la journée, elle est idéale pour profiter du soleil les pieds dans la neige ! La salle intérieure offre un espace baigné de lumière, où se mêlent canapés en velours et tables en marbre. Côté carte, le chef Damien Ducharlet propose de belles assiettes méditerranéennes, entre pizza maison, pastas, antipastis à partager, poissons et viandes grillées.

☛ South-facing directly on the Moriond snow front, La Rôtisserie's terrace is easily recognizable with its striped bayadère benches. Open all day, it's the perfect spot to enjoy the sun with your feet in the snow! The indoor dining room offers a bright and cozy space, combining velvet sofas with marble tables. As for the menu, Chef Damien Ducharlet presents a selection of Mediterranean-inspired dishes, including homemade pizza, pastas, shareable antipasti, grilled fish, and meats.



COUP DE CŒUR

la côte de veau Milanaise

SERVICE 7J/7  
de 12h à 15h30

(bar en continu de 9h à 18h)  
Plats de 18€ à 45€



LE + INFOSNEWS

La Cheminée, le restaurant bistronomique  
de l'hôtel le soir

front de neige, au pied de la TC Ariondaz,  
en bas de la piste Marquis  
restau.courch@fahrenheitseven.com  
+33 (0)4 86 15 44 44

## COURCHEVEL MORIOND

Bar à vin & tapas  
Terrasse ensoleillée



© Photos: DR

### Le Schuss Café

❄️ Pour votre après-ski (mais pas que) ne cherchez plus, c'est au Schuss Café qu'il faut aller! Établissement extrêmement chaleureux et cosy, vous y trouverez tout d'abord de quoi vous restaurer, le tout à base de produits frais et locaux comme les fameuses planches de charcuterie / fromage, mais aussi les fondues et tapas à déguster en famille ou entre amis. Côté boissons, vous serez épatés par la carte des vins et bières disponibles, dont des bières brassées localement et aux arômes sentant bon la montagne. Allez, tout schuss au Schuss!

🇬🇧 For a convivial aperitif (but not only) look no further, Le Schuss Café is the place to be! Extremely cosy establishment, savour fresh and local products such as the famous cold cuts and cheese platters for aperitif, but also fondues and tapas to enjoy with family or friends. As for drinks, you will be amazed by the wine and beer list, including local beers.

SERVICE 71/7  
De 14h30 à 23h30

COUP DE CŒUR  
Les fameux tapas du  
Schuss Café, un délice

LE + INFOSNEWS  
Le grand choix de boissons  
dont de délicieuses bières locales

182 rue Sainte-Blandine  
Courchevel Moriond  
+33 (0)4 79 07 86 02

Plan page 3

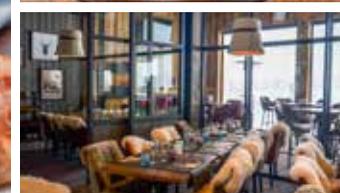


OUVERT  
HIVER/ÉTÉ

COURCHEVEL 1850  
Cuisine traditionnelle française / Spécialités savoyardes / Pizzeria  
Accessible à ski et à pied / Gouters / Terrasse ensoleillée



© Club des sports de Courchevel



### Ineos club house

❄️ L'Ineos Club House, temple de l'évènementiel, à l'architecture moderne, offre une expérience culinaire exceptionnelle. Situé au pied du stade de slalom Emile Allais, il est accessible à ski depuis les pistes, comme à pied en empruntant l'ascenseur. Le chef Aurélien Lardeux, propose une carte traditionnelle française, sans oublier une belle proposition de pizzas et quelques spécialités savoyardes. Le chef pâtissier, Guy Lamure, réveillera votre gourmandise avec son buffet de desserts magique.

🇬🇧 Ineos Club House offers an exceptional culinary experience. Located at the foot of the Emile Allais slalom stadium, it is accessible both on skis and on foot. Chef Aurélien Lardeux presents traditional French dishes, a selection of pizzas and Savoyard specialities. Pastry chef Guy Lamure will awaken your sweet tooth with his magical dessert buffet.

SERVICE 71/7  
Uniquement le midi de 12h à 15h30

LE + INFOSNEWS  
Les gourmandises pour  
le goûter (madelines,  
cookies, cakes, glaces)

COUP DE CŒUR  
Le buffet de desserts de  
Guy Lamure

83 rue Park City à Courchevel 1850  
+33 (0)4 79 00 12 44  
ineosclubhouse.com



Plan page 2-3

## COURCHEVEL 1850

Cuisine de tradition française

Restaurant & hôtel / produits locaux / soirées festives le jeudi

© Fou d'Images



## Rendez-Vous

Le restaurant Rendez-Vous est le cœur gourmand et vivant de l'Hôtel Annapurna. Résidents et visiteurs s'y retrouvent autour d'une cuisine de tradition française nourrie de produits locaux et de saison. Le chef Jean-Rémi Caillon y propose notamment un saumon à l'oseille, des œufs en meurette, un agneau en navarin et de grands classiques de la cuisine française servis au guéridon, découpés ou flambés en salle pour le plaisir des yeux. Chaque jeudi soir, le restaurant propose une ambiance festive, en hommage aux célèbres soirées animées de l'hôtel d'autrefois.

Rendez-Vous, the vibrant restaurant of the hotel Annapurna, offers seasonal, local dishes alongside French classics, prepared by Chef Jean-Rémi Caillon, and delicious desserts prepared by pastry chef Théophile Faucher. Every Thursday, the restaurant proposes a more festive evening, celebrating the hotel's lively past.

14



© Paul Brechu

SERVICE 7/7  
Dîner de 19h30 à 21h  
Du 12 décembre 2024  
au 13 avril 2025

COUP DE CŒUR  
Les desserts  
du chef pâtissier  
Théophile Faucher

LE + INFOSNEWS  
Les soirées festives du jeudi

Hôtel Annapurna, 734 Route de l'Altiport  
+33 (0)4 79 08 04 60  
restaurant@annapurna-courchevel.com  
annapurna-courchevel.com

Plan page 2-3

## COURCHEVEL 1850

Cuisine gastronomique étoilée

Restaurant & hôtel / produits du terroir et des montagnes

© Mairram



## Alpage

En patois savoyard, alpage évoque la grandeur pure de la montagne farouche. Héritier de la cuisine paysanne, Jean-Rémi Caillon rend un hommage sensible à l'hiver et à la majesté des terres alpines. Le chef étoilé compose naturellement au fil des saisons sa palette de cuisinier, inspiré par les fruits des potagers de nos vallées, la pêche, la chasse et les élevages alentours. Ses assiettes s'équilibrent dans une harmonie de saveurs et de textures, reflet audacieux des traditions tarines.

In an intimate atmosphere, decorated with stone and wood, the restaurant Alpage guarantees an unforgettable culinary experience. Chef Jean-Rémi Caillon loves creating seasonal dishes rooted in the region's traditions. Inspired by vegetable gardens, fishing, hunting, and nearby farms, his plates present a perfect balance between local flavours and textures.

15



© Fou d'Images

SERVICE  
Dès 19h30, du mercredi  
au dimanche inclus  
Du 18 décembre 2024  
au 12 avril 2025

COUP DE CŒUR  
Une véritable expérience  
immersive

LE + INFOSNEWS  
Un instant complice avec le chef et son équipe

Hôtel Annapurna • 734 Route de l'Altiport  
+33 (0)4 79 08 04 60  
restaurant@annapurna-courchevel.com  
annapurna-courchevel.com

Plan page 2-3

## COURCHEVEL 1850

Cuisine traditionnelle audacieuse

Restaurant & hôtel / spécialités savoyardes et fromagères



© Paul Brechu



© Un duo

## La Fèrma



🍷 Déguster une raclette ou une fondue alors que la neige tourbillonne au dehors fait partie des grands plaisirs des séjours aux sports d'hiver. D'où la création de La Fèrma, un refuge sophistiqué et chaleureux, mêlant bois, laine et zelliges bleus pour sublimer les spécialités savoyardes dans un parfait équilibre entre prestige et tradition.

🇫🇷 La Fèrma, this cozy, intimate restaurant, evoking a rustic Alpine farmhouse, offers the best from Savoie. The menu features refined Savoyard specialties made with local products, artisanal cooked meats, Vonezins fritters, and rich raw milk raclettes for an authentic mountain experience.

### SERVICE

Dîner de 19h30 à 21h

Du 12 décembre 2024 au 12 avril 2025

LE + INFOSNEWS  
Un écrin chaleureux  
mêlant authenticité  
et raffinement

COUP DE COEUR  
Fondue  
au Grand Brut Alpin

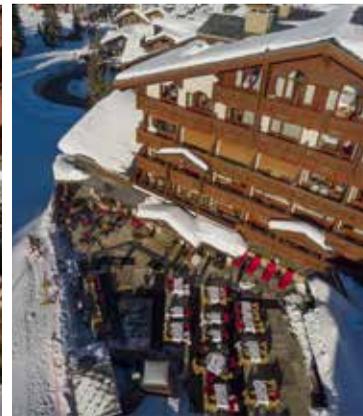
Hôtel Annapurna, 734 Route de l'Altiport  
+33 (0)4 79 08 04 60  
restaurant@annapurna-courchevel.com  
annapurna-courchevel.com

Plan page 2-3 13

## COURCHEVEL 1850

Cuisine du terroir et gastronomique

Accessible à ski / Barbecue / Terrasse ensoleillée



© Photos Alp'Azur Hotels

## C'1850



🍷 Découvrez le C'1850, le restaurant de l'hôtel 5\* Carlina, idéalement situé sur la piste Bellecôte. Au déjeuner, la vaste terrasse ensoleillée (accessible à partir de mi-février selon conditions climatiques) propose une vue imprenable sur les montagnes. Le soir venu, l'ambiance se transforme ! Fauteuils enveloppants, tables nappées, jeu de contrastes et de lumières : le C'1850 devient le théâtre d'une expérience créative et gastronomique unique. Le chef et son équipe réinventent avec passion les classiques de la cuisine française.

🇫🇷 Discover the restaurant C'1850 of the 5-star Hotel Carlina, accessible on skis via the ski slope Bellecôte. The spacious sunny terrace offers a breathtaking view at lunchtime. In the evening, the warm and cozy atmosphere is ideal for a more intimate culinary experience. The chef proposes local specialties and reinvented French classics.

SERVICE 7j/7  
Midi et soir

LE + INFOSNEWS  
Belle carte de vins  
& champagnes

COUP DE COEUR  
Barbecue argentin  
à la saveur fumée du feu  
de bois le midi

MENU  
Plats 100% faits maison  
avec des produits frais  
de grande qualité

Accès à ski par la piste Bellecôte  
(proche Croisette)  
Restaurant de l'hôtel Carlina  
180 rue de Bellecôte • Courchevel 1850  
+33 (0)4 79 08 00 30  
hotelcarlina.com



Plan page 2-3 14



## The Burger Factory

📍 Au cœur de Courchevel, il est toujours bon de venir se réchauffer dans l'atmosphère chaleureuse de ce spécialiste des burgers. Dès que l'on passe la porte, l'ambiance des diners américains nous met tout de suite l'eau à la bouche. Laissons-nous tenter par plus d'une quinzaine de burgers réalisés par le chef Bastien. Des recettes originales proposant formules bœuf, poulet, poissons, végétariennes. On citera notamment le Smash Burger à tomber. Une fois l'expérience tentée, difficile de s'en passer...

🇬🇧 In the heart of Courchevel, The Burger Factory offers a convivial and inviting atmosphere. Chef Bastien proposes more than 15 unique and original burgers (beef, chicken, fish and vegetarian) of which the irresistible Smash Burger and Wagyu Burger. It's also difficult to resist the delicious homemade desserts.

SERVICE 7j/7  
de 11h45 à 22h15

LE + INFOSNEWS  
Les desserts maison



COUP DE CŒUR  
Le Wagyu Burger (bœuf japonais, beaufort, béarnaise, oignons...)

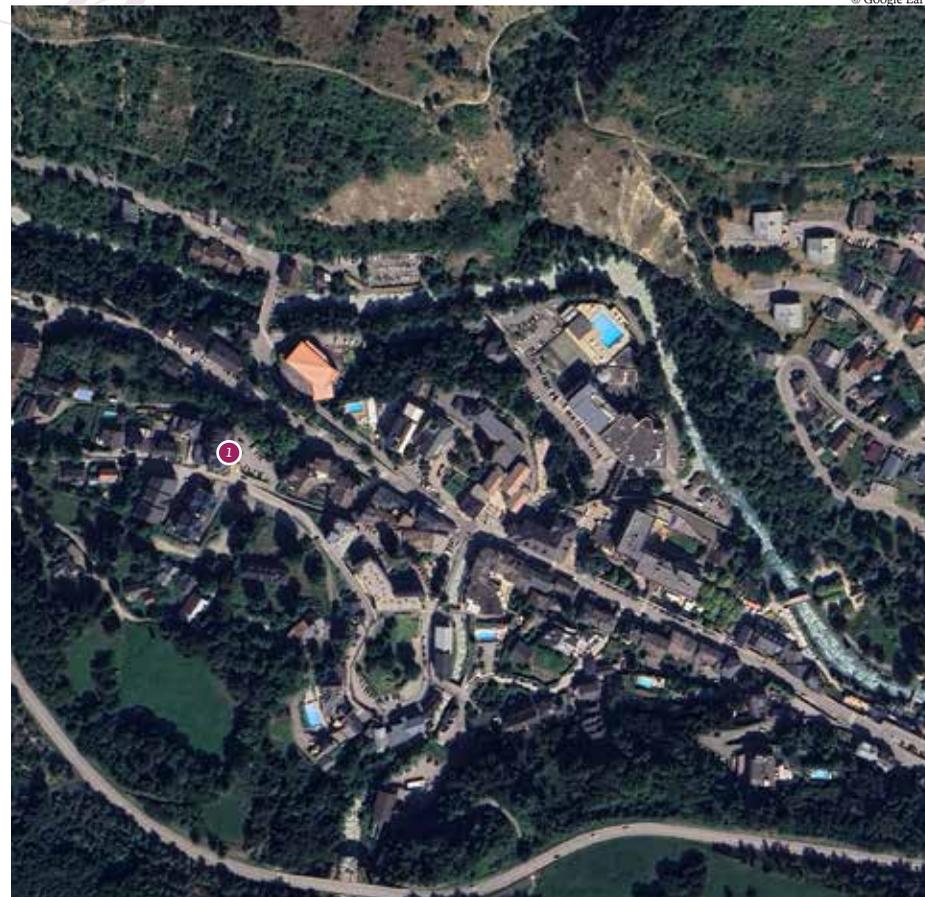
50 rue des Verdons  
+33 (0)4 58 83 02 30  
theburgerfactory-courchevel.com



Plan page 2-3

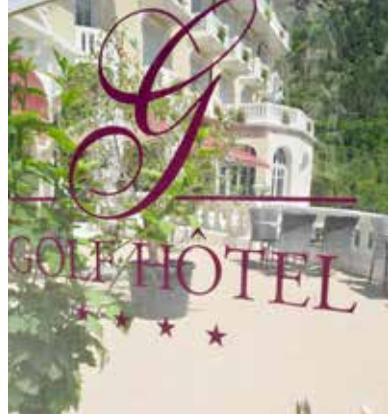
## BRIDES-LES-BAINS

© Google Earth



## BRIDES-LES-BAINS

Cuisine bistronomique / menu diététique  
Produits régionaux / cuisine healthy / bar et petits-déjeuners



 **OUVERT  
HIVER/ÉTÉ**

## La Table du Golf

La Table du Golf propose une cuisine bistronomique, du monde, végétarienne et savoyarde à partager. Le chef et son équipe vous invitent à découvrir des recettes qui conjuguent originalité, dressage, saveurs variées et sur-mesure. Dégustez des produits frais et régionaux, en privilégiant des circuits courts renommés. Le restaurant a la particularité de fonctionner en deux saisons : l'hiver, une cuisine proposant carte et menus ; l'été, une cuisine diététique et savoureuse. Profitez de déjeuners et dîners uniques dans un lieu chaleureux, élégant et contemporain, récemment rénové.



La Table du Golf offers bistronomy-type dishes with flavours from all over the world, and vegetarian and Savoyard dishes to share. Prepared with fresh, local products, the restaurant proposes a special menu in winter and light dishes in summer. Enjoy lunch or dinner in a modern, elegant and welcoming space.



SERVICE 7J/7

Saison d'hiver : petit-déjeuner et dîner  
Saison d'été : petit-déjeuner, déjeuner et dîner

**LE + INFOSNEWS**  
Une sélection de  
grignotages régionaux  
salés et sucrés à déguster  
au bar du Golf

**COUP DE CŒUR**  
Le petit-déjeuner  
festif avec 5 corners :  
gourmand, healthy, gluten  
free, régional et fruity

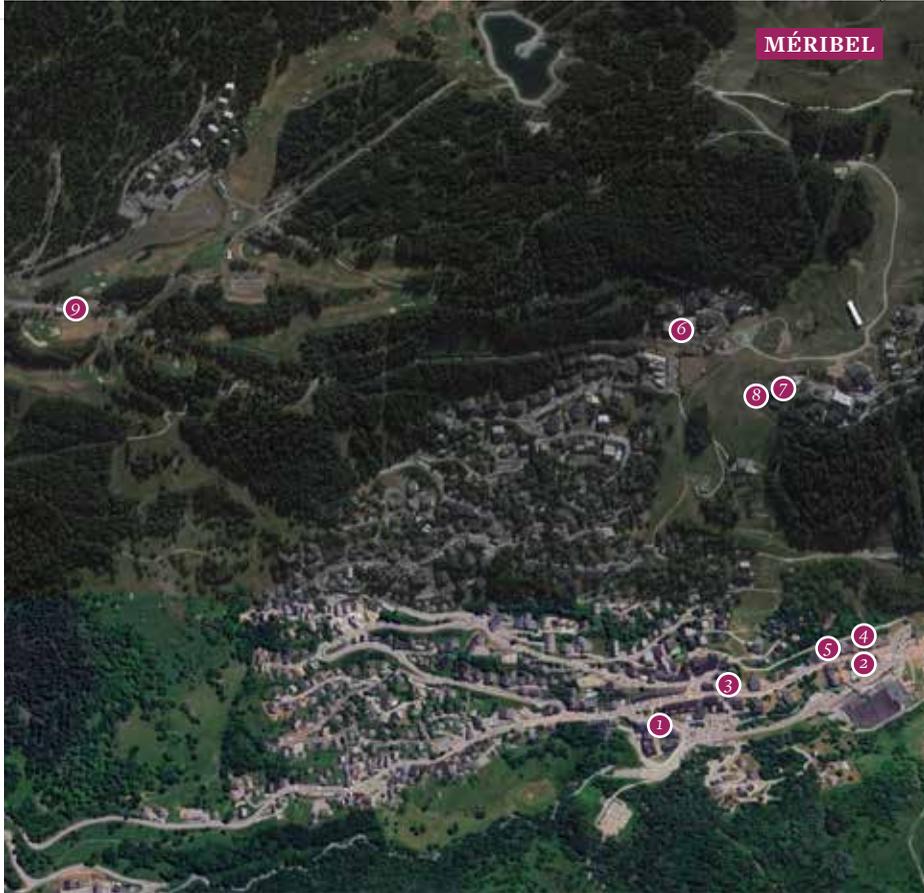
Restaurant du Golf Hôtel  
20 avenue du comte Greyffé de Bellecombe  
+33 (0)4 79 55 28 12  
golf-hotel-brides.com

 Plan page 19 

# MÉRIBEL

© Google Earth

## MÉRIBEL



© Google Earth

## MÉRIBEL-MOTTARET



@Sylvain Aymoz

# ACCRO

LE VÉGÉTAL QUI ENVOIE DU GÔT

ENVIE DE CHANGER LES CHOSSES ?

HACHÉ 100% VÉGÉTAL



ALLUMETTES GÔT FUMÉ 100% VÉGÉTALES



FABRIQUÉ ICI



SAUCISSES/MERGUEZ 100% VÉGÉTALES



ESCALOPE PANÉE 100% VÉGÉTALE



À BASE DE PROTÉINES DE POIS & DE BLÉ CULTIVÉS EN FRANCE



FABRIQUÉ EN FRANCE



ENTREPRISE CERTIFIÉE B CORP

SAS Manger Bouger RCS 80845 838 076 838 • Crédits photos: Ramelo Balaïssoum - Aline Primet - Studio Dième

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



OUVERT HIVER/ÉTÉ

MÉRIBEL Cuisine conviviale & épicerie fine Spécialités savoyardes / Cave à vins / terrasse



© DR



© Sylvain Aymoz



© DR

## Partajo

🍷 Venez vivre une expérience unique au restaurant Partajo, où le partage est à l'honneur. Produits frais et spécialités savoyardes sont sublimés par le chef Charles Erik Hostier, enfant du pays et amoureux du terroir. Profitez d'une fondue en terrasse et laissez-vous guider à travers une cave d'exception de 500 références. Ici, chaque repas devient un moment de convivialité, entre anecdotes, rires et plaisirs gourmands.

🍷 Experience a unique moment at the restaurant Partajo, where sharing is the keyword. Chef Charles Erik Hostier honours the Savoyard, Corsican, and Burgundian cuisine. Enjoy fondue on the terrace, and explore a 500-reference wine cellar proposed by a passionate sommelier, in a friendly atmosphere.

SERVICE 7J/7  
De 12h à 15h  
et de 19h à 23h

COUP DE CŒUR  
Fondue vacherin  
fribourgeois  
& gruyère suisse

LE + INFOSNEWS

La cave à vins aux 500 références  
(ouverte de 10h à 22h) aussi à emporter

Route Albert Gacon • résidence Hévana  
+33 (0)4 79 55 34 10 • [contact@partajo.fr](mailto:contact@partajo.fr)  
[partajo.fr](http://partajo.fr)

Plan page 22

## MÉRIBEL

Cuisine traditionnelle & bistronomique  
Spécialités savoyardes / Terrasse ensoleillée / Cave à vins



© Restaurant Marius

### Restaurant Marius

📍 Ouvert tous les jours, le restaurant propose deux formules. Le midi : hamburgers, salades, viandes grillées à déguster en terrasse au soleil pour une pause gourmande qui vous permettra de rapidement retourner skier. Et le soir : ambiance cozy et musique douce dans une salle chaleureuse pour apprécier le meilleur de la cuisine bistronomique du chef Steven Subinlou.

📍 Located at the foot of the slopes, the restaurant Marius offers two dining options daily. Burgers, salads, and grilled meats on the sunny terrace, perfect for a quick lunch. Experience a more cosy atmosphere in the evening, with soft music, and bistronomy-type dishes prepared by chef Steven Subinlou, accompanied by a bottle of wine chosen with care.



© DR



© DR

**LE + INFOSNEWS**  
La cave à vins du  
propriétaire, aussi  
exploitant du domaine  
Terres Destel

**COUP DE CŒUR**  
Burger  
et frites maison à 18€

Accès  
Situé au pied des pistes

En face du Parc Olympique  
+33 (0)4 79 40 06 16  
restaurant-marius.com  
f @ restaurant marius méribel

📍 Plan page 22



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



### Le Refuge

📍 Julie, Maître-Restaurateur depuis 2018, propose cette année une nouveauté : le brunch à l'assiette, tous les jours dès 8h. Croissant, pancake, œuf brouillé, lard, saumon fumé maison... il y a de quoi se régaler ! Le soir, on retrouve le fameux potiron de Julie, bien connu des habitués des Pierres Plates. La carte traditionnelle au large choix est enrichie de pizzas et fondues.

📍 Julie, Master Restorer since 2018, proposes brunch, every day as from 8am, with a large choice in croissants, pancakes, scrambled eggs, bacon, homemade smoked salmon... In the evening, come and enjoy pizzas and a variety of fondues (3 cheeses, Swiss, goat cheese, cep mushrooms...), as well as Julie's famous pumpkin.



**COUP DE CŒUR**  
la formule brunch à 29€

**LE + INFOSNEWS**  
Fondue individuelle

SERVICE 7J/7  
Midi et soir

Route de la Montée • Méribel Centre  
+33 (0)4 79 08 61 97

📍 Plan page 22



Le 80

Le 80, c'est LE restaurant festif de Méribel, le refuge des grandes tablées conviviales. Sa décoration vous plonge dans le monde de Jules Verne et des explorateurs du XIX<sup>e</sup> siècle. Les appétits sont séduits par la cuisine de brasserie, les spécialités savoyardes, les plats à partager, et l'une des plus belles cartes de vins des 3 Vallées. En après-ski, le bar central s'anime pour des apéritifs et des soirées au son des mix du DJ résident, avec vins au verre et cocktails signature.

Le 80 is Méribel's festive restaurant. Its decoration takes you to discover the world of great explorers of 19th century. A menu ranging from traditional brasserie recipes to typical Savoyard dishes, including dishes to share and a beautiful wine lists. Every evening, enjoy signature cocktails or glasses of wine, and live music partys with a DJ set.

**SERVICE**  
Ouvert 7j/7

**COUP DE CŒUR**  
Baba ivre de vieux rhum

**LE + INFOSNEWS**  
Live music  
avec DJ résident

En après-ski,  
bar à cocktails et à vin

88 Rue des Jeux Olympiques  
+33 (0)4 79 41 69 79 • [resa@brasseriele80.com](mailto:resa@brasseriele80.com)

Plan page 22

## L'Ekryn

Étape incontournable à Méribel : le restaurant L'Ekryn où le chef étoilé, Laurent Azoulay, enchante par la variété de ses propositions gastronomiques qui évoluent au cours des saisons. L'apéritif au bar est un excellent préambule à la découverte des plats signatures du chef. Cette escale culinaire ne peut s'accompagner que de vins d'exception sélectionnés dans une carte d'anthologie.

The starred chef, Laurent Azoulay, enchants with the variety of his gastronomic proposals that change with the seasons, accompanied by exceptional wines selected with care. The aperitif at the bar is an excellent preamble.



**SERVICE** 6j/7  
Du mardi au dimanche

**COUP DE CŒUR**  
La truite de Savoie  
à la Vaclusienne

**LE + INFOSNEWS**  
Nouvel écrin  
et nouvelle décoration

Soirées œnologiques

Plan page 22



© Photos: Anthony Cottarel - Thibaut Shu - DR

Hôtel Le Kaïla  
124, Rue des Jeux Olympiques  
+33 (0)4 79 41 69 35 • [ekryn@lekaila.com](mailto:ekryn@lekaila.com)  
[lekaila.com](http://lekaila.com)

Plan page 22



© Photos Geoffrey Vahre

## Lilie

🇫🇷 Lilie, c'est un bistro de famille au concept insolite. Restaurant, bar et boutique traiteur sont ainsi mêlés dans une atmosphère cosy et chaleureuse comme à la maison. Côté bar, c'est dégustation de vins au verre, cocktails et petites bouchées. Tandis que côté restaurant, on a le choix entre coin cheminée ou terrasse ensoleillée pour déguster une cuisine française des plus soignées! On profitera également du service traiteur et caviste, à emporter ou en livraison à domicile.

🇫🇷 Lilie is a family bistro with an unusual concept. Bar, restaurant and catering shop in a cosy and warm atmosphere like at home: wines by the glass, cocktails, small bites, or traditional French cuisine on the sunny terrace or near the fireplace.



**COUPS DE CŒUR**  
Le service traiteur



**LE + INFOSNEWS**  
Le corner boutique déco  
by Muriel Gacon-Lecomte

**NOUVEAU**  
«Pépites», la cave du Lilie

**SERVICE 7j/7**  
midi et soir

Rond-Point des Pistes, Route du Belvédère  
lilie-meribel.com • +33 (0)4 79 00 31 29



📍 Plan page 22 6

## Beefbar



© DR



© Patrick Locqueneux



© DR

🇫🇷 Le tout premier Beefbar à la montagne propose de déguster midi et soir une carte de viandes d'exception ainsi qu'une belle proposition de plats aux accents montagnards. À l'intérieur, on retrouve l'enchantement des sculptures murales de coucous signées de l'artiste Eric Croes, les chaises réinterprétant les modèles savoyards, et les suspensions en verre givré, clin d'œil à la forme des glaçons. À l'extérieur, on profite d'une spacieuse terrasse, accessible directement depuis les pistes, pour déjeuner confortablement au soleil en profitant d'une impressionnante vue sur la vallée et d'une ambiance musicale. Les aficionados peuvent retrouver les grands classiques du Beefbar, des viandes uniques comme le bœuf Wagyu d'Australie et bœuf Kobé du Japon, tout comme des recettes comfort food incontournables à partager... ou pas!

🇫🇷 The very first Beefbar in the mountains offers tasty meat for lunch and dinner such as Wagyu beef from Australia and Kobé beef from Japan, but also traditional French dishes. Inside, we admire the cuckoo wall sculptures signed by the artist Eric Croes, chairs reinterpreting Savoyard models, and frosted glass suspensions. Outside, we love the spacious terrace, accessible directly from the slopes, for a comfortable lunch in the sun, enjoying the view on the valley.

**SERVICE**  
Ouvert de 12h30 à 14h30  
et de 19h30 à 22h  
Fermé le lundi soir

**COUP DE CŒUR**  
Les super Kid's Club  
et le Teens lab.

**PLATS SIGNATURE**  
Bao buns, délicieux  
petits pains coréens,  
Kobe beef fumé au thé  
jasmin, dorade impériale,  
gingembre frais et soja...

**LE + INFOSNEWS**  
Une vaste terrasse  
ensoleillée avec ambiance  
musicale

Hôtel Le Coucou, 464 Route du Belvédère  
+33 (0)4 57 58 37 30  
reservations.restaurants@lecoucoumeribel.com  
lecoucoumeribel.com/fr

📍 Plan page 22 7

## MÉRIBEL

Cuisine bistronomique

Accessible à ski / Terrasse ensoleillée / Live music



### Biancaneve

Le restaurant et bar Biancaneve à Méribel vous invite à découvrir une cuisine bistro méditerranéenne dans une ambiance feutrée et intime, sublimée par le décor élégant de Pierre Yovanovitch. Huîtres et poissons frais promettent une expérience pleine de saveurs. En arrière-plan, une chanteuse revisite les grands standards, tandis qu'on chante et trinque au rythme du pianiste..

The restaurant and bar Biancaneve in Méribel invites you to discover Mediterranean bistro-type dishes in a cozy and intimate atmosphere, decorated by Pierre Yovanovitch. Come and savour fresh oysters and fish, accompanied by live music in the background.



© Photos Patrick Loqueneux

LE + INFOSNEWS  
Ambiance musicale festive

SERVICE  
Dîner uniquement,  
de 19h à 22h30  
Fermé mardi et mercredi

COUP DE CŒUR  
Dorade rouge en croûte de sel et Loup à partager

Restaurant de l'hôtel Le Coucou  
464 Route du Belvédère  
+33 (0)4 57 58 37 30  
reservations.restaurants@lecoucoumeribel.com  
lecoucoumeribel.com

Plan page 22 8



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



© Philippe Gal



### Le Blanchot

Au cœur des sapins enneigés, Le Blanchot offre une vue magique sur les sommets environnants. Cette année, en plus du midi, le restaurant ouvre ses portes le soir pour une ambiance plus chaleureuse et intimiste. En cuisine, tout est fait maison, à base de produits frais et locaux. La carte simple et efficace répond à toutes les attentes : belle sélection de viandes, spécialités savoyardes, plats veggie et desserts (sur place ou à emporter). Sans oublier la carte des vins élaborée avec soin et l'espace lounge avec chaises longues. En plus, la P'tite Boutique du Blanchot ravira les amateurs d'accessoires et objets déco en tout genre.

Le Blanchot is situated in an exceptional setting with magical view on the surrounding mountains. In the kitchen, all dishes are homemade, prepared with local and fresh products: meats, local specialties, vegetarian dishes, and delicious desserts. This year, the restaurant opens its doors in the evening for a more intimate atmosphere. Don't miss the souvenir shop and the lounge area.



© Philippe Gal

COUP DE CŒUR  
La terrasse ensoleillée

SERVICE 7J/7  
Restaurant  
ouvert midi et soir

LE + INFOSNEWS  
Nouveau : ouverture le soir

3921 Route de l'Altiport, à Méribel  
Réservation en ligne uniquement  
leblanchotmeribel.com

Plan page 22 9

## MÉRIBEL-MOTTARET

Cuisine de montagne et du monde

Accessible à ski / terrasse ensoleillée / restaurant, bar et snacking



### La Buvette de Tueda

📍 Au bord du lac de Tueda, on déguste de généreux plats, salades, crêpes et autres spécialités savoyardes. L'accent est mis sur les produits locaux et le circuit court, des boissons jusqu'aux desserts !

🇬🇧 Situated near the lake Tueda in an amazing setting, La Buvette de Tueda proposes traditional dishes, Savoyard specialities, salads, pancakes using local produce and short distribution channels, from drinks to desserts !

LE + INFOSNEWS  
La Maison de la Réserve  
à visiter à proximité

COUP DE CŒUR  
Le délice savoyard  
à la crème de marron

SERVICE 7j/7  
De 10h à 17h

Chemin de Tueda, à Mottaret  
Accès à pied ou en raquettes  
+33 (0)4 79 00 45 08

📍 En pleine nature

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



© Photos Nicolas Breche

### Chez Bif

📍 Facilement accessible à ski, au cœur de Méribel-Mottaret, Chez Bif on ne rigole pas avec les burgers. Généreux, innovants et réalisés dans du vrai pain tradition, tout est fait maison dans cette cuisine à l'ambiance Rock'n Roll. Amateurs de fromage ? Ici la raclette chaude est coulée directement dans les burgers. Nouveauté cet hiver : le poulet frit maison, au choix dans tous les burgers ou en Tenders.

🇬🇧 The fast food restaurant Chez Bif, in Méribel-Mottaret, proposes innovative and generous burgers made with organic traditional bread. All burgers are homemade ! New this winter : homemade fried chicken, available in burgers or as tenders. The restaurant is open 7 days a week, service at any hour of the day.

## MÉRIBEL-MOTTARET

Fast-food / Burger

Accessible à ski / fait maison / Ambiance rock/métal



LE + INFOSNEWS  
Burgers très copteux !

COUP DE CŒUR  
Burger « Le Bacon »

SERVICE 7j/7  
De 9h30 à 22h30

Galerie du Ruitor • Méribel-Mottaret  
+33 (0)6 84 55 42 52  
chezbif@gmail.com



📍 Plan page 23 10

## MÉRIBEL-MOTTARET

Rendez-vous gourmet

Terrasse ensoleillée / Spécialités savoyardes / Dîner romantique / Bar à cocktails



© Photos : Foudimages

## La Table du Ruitor

📍 À La Table du Ruitor, on se régale toute la journée. Le midi, la brasserie et sa terrasse ensoleillée sont idéales pour une pause entre deux pistes, tandis que le salon de thé/creperie de l'après-midi ravira les palais sucrés. Le soir, La Table du Ruitor vous propose un menu raffiné, ainsi que des spécialités locales au Restaurant Savoyard.

🇬🇧 At La Table du Ruitor, you can enjoy delicious food all day long. At lunchtime, the bar-restaurant and its sunny terrace are perfect for a break between two ski slopes, while the afternoon tea room/creperie is ideal for an afternoon snack. In the evening, La Table du Ruitor offers refined dishes, along with local specialities at the Restaurant Savoyard.

**COUP DE CŒUR**  
La côte de bœuf  
au grill argentin

**SERVICE**  
Brasserie avec  
menu raffiné le soir  
Restaurant Savoyard  
le soir

**LE + INFOSNEWS**  
Possibilité de réserver votre dîner directement  
en ligne sur [alpenruitor.com](http://alpenruitor.com)

200, chemin des Bleuets  
Sur le front de neige - Au pied des remontées  
+33 (0)4 79 00 48 48  
[info@alpenruitor.com](mailto:info@alpenruitor.com)  
[alpenruitor.com](http://alpenruitor.com)

📍 Plan page 23 ⓘ

## MÉRIBEL-MOTTARET

Cuisine traditionnelle française

Accessible à ski / brasserie / terrasse ensoleillée



## L'Authentic

📍 Au cœur de Méribel-Mottaret, entre le départ des télécabines de Platière et Pas du Lac, la brasserie L'Authentic de l'hôtel\*\*\*\* Le Mont Vallon invite à un moment gourmand. Profitez de sa vaste terrasse orientée plein sud pour savourer des spécialités savoyardes (croziflettes, tartiflettes, raclettes, fondues), de délicieux tartares, des pâtes variées ou un succulent cœur d'entrecôte argentine grillé. Le soir, l'ambiance se fait chaleureuse autour de la cheminée, dans un esprit chalet montagnard convivial.

🇬🇧 Located at the junction of the Platière and Pas du Lac cable cars in Méribel-Mottaret, the restaurant L'Authentic is accessible to skiers and proposes Savoyard specialities, and brasserie-type dishes, served on the sunny south-facing terrace. In the evening, enjoy the cosy atmosphere of a wooden chalet with an open fire.



**COUP DE CŒUR**  
100% fait maison  
avec des produits frais  
de grande qualité

**LE + INFOSNEWS**  
Grande terrasse plein sud  
au pied des pistes

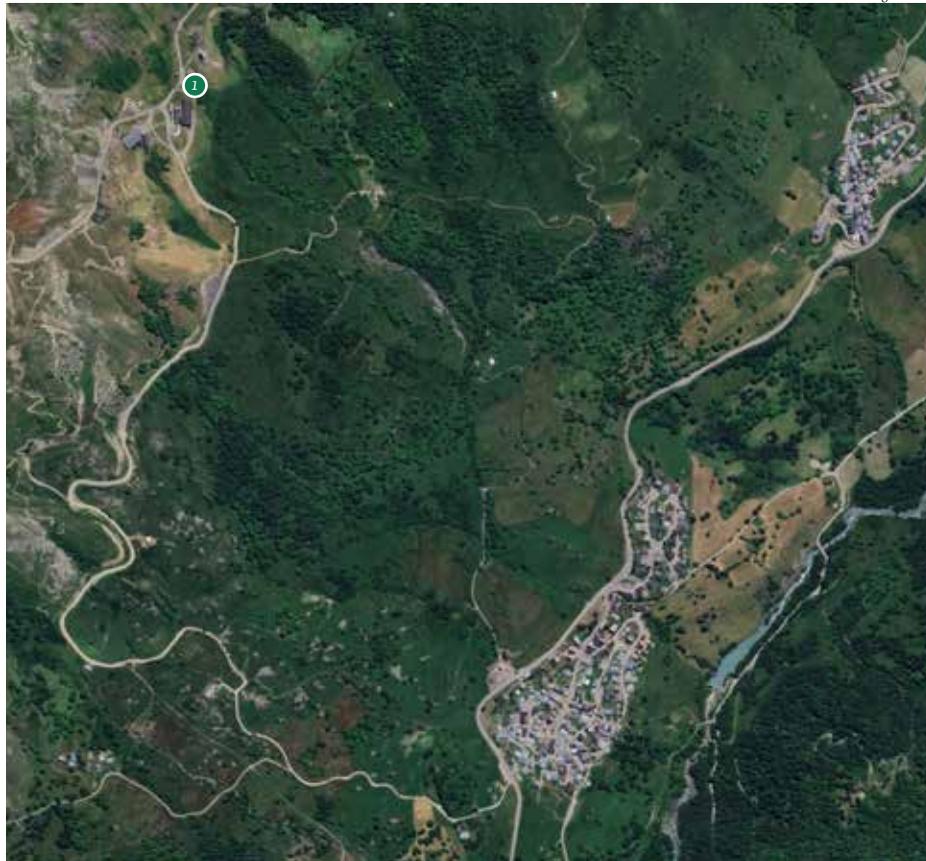
**SERVICE** 7j/7  
Journée : 10h30-15h  
Déjeuner : 12h-14h30  
Dîner : 19h à 21h30

Restaurant de l'hôtel\*\*\*\* Le Mont Vallon  
Route du Chatelet  
Au croisement des 📍 Platière et Pas du Lac  
+33 (0)4 79 00 44 00  
[hotel-montvallon.com](http://hotel-montvallon.com)



📍 Plan page 23 ⓘ

© Google Earth



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Cuisine traditionnelle

Restaurant d'altitude / Spécialités savoyardes / Terrasse ensoleillée



## Le Corbeleys



🇨🇭 Une magnifique terrasse ensoleillée, un cadre fleurant bon les traditions savoyardes et des assiettes généreuses : tels sont les ingrédients du bonheur, servi tous les midis au Corbeleys. « La bonne cuisine, c'est le souvenir », aiment à dire Martine et Bruno. Et celle-ci ravit les papilles et stimule les émotions d'enfance : raviols au reblochon, tarte au beaufort, planches à partager, diots... Sans oublier les goûters pour les petits creux et les desserts gourmands !

🇨🇭 Martine and her brother Bruno from the restaurant Le Corbeleys offer their guests a warm welcome on the magnificent sun-exposed terrace overlooking the Belleville valley. Summer and winter alike, this former mountain pasture chalet has been a restaurant for almost 40 years, offering a gourmet break.



SERVICE 7j/7  
De 9h à 17h

COUP DE CŒUR  
La tarte de Geffriand

LE + INFOSNEWS  
L'extérieur  
en mode chill en été

MENU  
Plat du jour: 15€

Accès piéton et skieur  
À droite départ 🚠 St Martin Express,  
+33 (0)4 79 08 95 31 • [info@lecorbeleys.com](mailto:info@lecorbeleys.com)  
[le-corbeleys.com](http://le-corbeleys.com)  
📍 📱 lecorbeleys

📍 Plan page 38 ⓘ

# LES MENUIRES

© Google Earth





mon super marché  
**sherpa**

COURCHEVEL 1850 / 04 79 08 40 39  
 LA TANIA / 04 79 08 80 69  
 VAL THORENS BALCONS / 04 79 00 91 90  
 VAL THORENS PÉCLET / 04 79 00 01 67  
 MÉRIBEL 1600 / 04 79 06 68 40  
 MÉRIBEL LES ALLUES / 04 79 08 62 81  
 MÉRIBEL PLATEAU / 04 79 08 51 20  
 MÉRIBEL MOTTARET / 04 79 00 40 91  
 MENUIRES BRELINS / 04 79 08 38 23  
 MENUIRES BRUYÈRES / 04 79 00 69 59  
 MENUIRES CROISSETTE / 09 67 49 64 75  
 MENUIRES PREYERAND / 04 79 00 73 37  
 MENUIRES REBERTY 1850 / 04 79 00 05 62  
 MENUIRES REBERTY 2000 / 04 79 01 05 65

14 magasins au cœur  
 des 3 Vallées

À 2 pas de chez vous,  
 venez découvrir  
 toutes les saveurs et  
 les produits de nos montagnes !

[www.sherpa.net](http://www.sherpa.net)

[sherpa.supermarche](https://www.facebook.com/sherpa.supermarche)

[sherpa\\_supermarche](https://www.instagram.com/sherpa_supermarche)

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour | [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



OUVERT  
 HIVER/ÉTÉ

LES MENUIRES  
 Cuisine traditionnelle  
 Dîner romantique / Terrasse ensoleillée



## Là-Haut



🇫🇷 Une cuisine de cœur au gré de l'ardoise. Les plats sont bon enfant et 100% maison, les desserts jouent avec les fruits d'ici et la jolie carte des vins fait le tour des vignobles. La salle est cosy, la cheminée propice au «cocooning» et les couleurs sont douces.

🇬🇧 We have a menu that is constantly changing to suit the mood. Our dishes are uncomplicated and 100% homemade. Desserts are created around local fruit and there is a lovely assortment of wines to choose from on the wine list. The restaurant is cosy, with a snug area by the fireplace and is decorated in soft tones.

COUP DE CŒUR  
 La côte de bœuf dans la  
 cheminée

SERVICE 7j/7  
 Tous les jours

LE + INFOSNEWS  
 Apéritif dînatoire

Quartier de Preyerand  
 Le Villaret Preyerand  
 +33 (0)4 79 01 04 76

[Plan page 40-41](#)

## LES MENUIRES

Cuisine conviviale / Bar festif  
Tapas / Bar à cocktails / Live music



### La Lou-Bar

🍷 Tu aimes déguster de bonnes bières du monde, siroter un cocktail maison ou bien te réchauffer autour d'un vin chaud ? Viens traîner ton museau au Lou-Bar ! Côté cuisine : tarte flambée, tapas, charcuterie et fromage de la région, à partager (ou pas) si tu as les crocs. Le vin chaud – rouge, blanc ou rosé – est fait maison dans de grosses marmites en cuivre. Soirées foot, rugby, concerts, DJ sets : ici, on partage bien plus qu'un verre, on vit des moments inoubliables...

🇬🇧 Enjoy beers from around the world, homemade cocktails, or mulled wine at Le Lou-Bar. For a quick bite, we propose tarte flambée, tapas, and regional cold meats and cheese. With sports broadcasting, live concerts, and DJ sets, every visit guarantees unforgettable moments !

SERVICE 7j/7  
Ouvert 7j/7  
De 16h à 2h

LE + INFOSNEWS  
Des bières variées qu'on  
ne voit pas ailleurs

COUP DE CŒUR  
Le Mont d'or à partager  
(ou pas)

Galerie la Croisette  
Immeuble Oïssons  
+33 (0)6 09 07 40 71  
📍 loubar\_pub  
📍 Le Lou-Bar

📍 Plan page 40-41



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ

## LES MENUIRES

Cuisine bistronomique et maison  
Accessible à ski / Bar à vin / Spécialités savoyardes / Terrasse ensoleillée



### Le Comptoir

🍷 Sabine et Béatrice vous accueillent dans ce lieu de convivialité gourmand et très chaleureux. Pour le déjeuner, en intérieur ou en extérieur, Le Comptoir, c'est une restauration en libre-service aux teintes de cantine gourmande et montagnarde, généreuse et 100% maison. Le soir, en plus de la restauration à table, le bar à vins et cocktails maison sont à découvrir jusqu'à minuit.

🇬🇧 Sabine and Béatrice will be welcoming you to Le Comptoir, where influences from the mountains and modern cuisine combine in beautiful harmony. At lunchtime the Comptoir is a mountain-gourmet self-service restaurant serving homemade dishes. In the evening, not only can you enjoy our restaurant, but we also have a wine and cocktail bar until midnight.

SERVICE 7j/7  
Tous les jours en service  
continu

COUP DE CŒUR  
Nouveauté : service  
à table (7h30-18h30)  
scannez le QR code

LE + INFOSNEWS  
Déjeuner : huîtres, fruits  
de mer et bar à pâtes  
fraîches maison

MENU  
Plat du jour: 18€  
Menu enfant: 14€

Bâtiment l'Oisans, La Croisette  
+33 (0)4 79 00 69 20 • [lecomptoirmenuires.com](http://lecomptoirmenuires.com)  
📍 [lecomptoirlesmenuires](https://www.facebook.com/lecomptoirlesmenuires)

📍 Plan page 40-41

## LES MENUIRES

Restaurant, hôtel et spa  
Cuisine traditionnelle / Accessible à ski / Terrasse ensoleillée



### L'Ours Blanc

☛ Installez-vous sur la terrasse panoramique ou dans la salle intérieure tout en boiserie pour un déjeuner convivial, dans un cadre chaleureux avec une vue imprenable sur les montagnes. La carte, élaborée avec des produits frais et de saison, célèbre les saveurs locales. Le soir, un buffet varié ravit les gourmands avec des mets délicats, des entrées aux desserts. Un lieu authentique où chaque moment est une invitation au plaisir !

☛ The restaurant La Terrasse de l'Ours Blanc is accessible from the slopes. Outside on the panoramic terrace with a breathtaking view, or inside in the cozy dining room, the chef proposes à la carte dishes prepared with fresh, local and seasonal ingredients. In the evening, a varied buffet delights food lovers, from starters to desserts.



**COUP DE CŒUR**  
*La truite en gravlax  
de myrtilles et génépi*

**SERVICE 7j/7**  
*Midi et soir*

**LE + INFOSNEWS**  
*La vue panoramique depuis la terrasse*

Restaurant l'hôtel Ours Blanc  
Rue des Iris • Quartier Reberty 2000  
+33 (0)4 79 00 61 66  
reservation@hotel-ours-blanc.com  
hoteloursblanc.com  
@laterrassedeloursblanc

Plan page 40-41 4

## LES MENUIRES

Cuisine traditionnelle  
Accessible à ski / Terrasse ensoleillée / Spécialités savoyardes



### La Ferme de Reberty

☛ On déguste ici une cuisine traditionnelle et gourmande, où se mêlent spécialités savoyardes et cuisine de montagne revisitée: le midi sur la terrasse (service tardif), le soir au coin de la cheminée. Côté festif, l'après-midi se passe en musique sur les transats près du bar à gin, et le soir côté pub. Le restaurant est accessible en ski ou à pied.

☛ In the heart of Reberty 2000, on foot or on skis, La Ferme de Reberty welcomes you all day long, with traditional dishes and Savoyard specialties. The wine cellar is worth a visit for all wine lovers.



**LE + INFOSNEWS**  
*Nouvelle cave à vins  
et à magnums*

**COUP DE CŒUR**  
*La côte de bœuf de Chez Gaston*

Reberty 2000  
Accès skis (piste des Boyes) & piétons  
lafermedereberty.com  
+33 (0)4 79 00 77 01

Plan page 40-41 5

## LES MENUIRES

Cuisine traditionnelle

Accessible à ski / Bar à vin / Spécialités savoyardes / Terrasse ensoleillée

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



## La Marmite

La Marmite propose une carte de montagne aux produits frais, locaux et originaux à la fois, (Label Maître Restaurateur). La carte des vins est à découvrir absolument car revisitant toutes les régions de France. La Marmite, c'est aussi une délicieuse offre de snacking salés, crêpes et gaufres de Liège.

Unique concept in the Belleville Valley, a steak house offering exceptional grilled meats (serving 2 to 12 people, lamb shoulder, suckling pig,...). The restaurant L'Alpin also offers homemade pizzas, burgers, and the dish of the day for lunch. Non-stop service from 12pm to 10pm.



SERVICE 7j/7  
Toute la journée

LE + INFOSNEWS  
Repas insolite dans une  
télécabine chauffée  
ou igloo 6 à 10 pers.

MENU  
Spécialités savoyardes  
dès 24,60€

COUP DE CŒUR  
Nouveau : Pâtes fraîches  
et gourmandes  
faites maison

Quartier des Bruyères  
+33 (0)4 79 00 74 75  
lamarmite-lesmenuires.fr  
f @ lamarmitelecomptoir



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ

## LES MENUIRES

Steak house

Accessible à ski / Spécialités savoyardes & pizzas / Terrasse ensoleillée



## L'Alpin

Unique concept in the Belleville Valley, a steak house offering exceptional grilled meats (serving 2 to 12 people, lamb shoulder, suckling pig,...). The restaurant L'Alpin also offers homemade pizzas, burgers, and the dish of the day for lunch. Non-stop service from 12pm to 10pm.

Unique concept in the Belleville Valley, a steak house offering exceptional grilled meats (serving 2 to 12 people, lamb shoulder, suckling pig,...). The restaurant L'Alpin also offers homemade pizzas, burgers, and the dish of the day for lunch. Non-stop service from 12pm to 10pm.

SERVICE 7j/7  
Restauration non-stop  
de 12h à 22h

LE + INFOSNEWS  
Soirées alpines ultra  
cocooning igloo (6 à 10  
pers.) et télécabines / 25°C

COUP DE CŒUR  
Les viandes d'exception  
à la rôtisserie

MENU  
Plat du jour à midi 18€  
Rôtisserie ou grillade  
du jour 22€

Quartier des Bruyères  
+33 (0)4 79 00 61 01  
f Alpinlesmenuires



**OUVERT  
HIVER/ÉTÉ**

**LES MENUIRES**

Restaurant & crêperie

Accessible à ski / Spécialités savoyardes / Terrasse



## La Chouette

Idéalement situé sur le front de neige des Bruyères, le restaurant-brasserie La Chouette propose de bons petits plats fait maison, grâce à une carte élaborée par le chef Éric Samson, ainsi que des plats du jour, spécialités savoyardes ou traditionnelles qui font le bonheur des gourmands. Les assiettes sont généreuses, l'ambiance familiale, la terrasse et la salle accueillantes. Mention spéciale pour les véritables crêpes bretonnes !

Located on the Bruyères snow front, the restaurant La Chouette offers homemade dishes prepared by chef Éric Samson. Daily specials and Savoyard or traditional specialities, in a family-friendly atmosphere, served on the sunny terrace or inside in the cosy dining room. The restaurant is open daily with continuous service and breakfast.



**SERVICE 7J/7**  
Petit-déjeuner le matin  
Restauration en continu

**COUP DE CŒUR**  
Le soir, menu  
bistronomique  
des Bruyères

**LE + INFOSNEWS**  
Véritables crêpes bretonnes

Front de neige des Bruyères  
+33 (0)4 79 00 21 26 • [www.restaurantlachouette.fr](http://www.restaurantlachouette.fr)

Restaurant La Chouette

Plan page 40-41



**OUVERT  
HIVER/ÉTÉ**

**LES MENUIRES / VAL THORENS**

Restaurant & refuge de montagne

Accès ski, raquette ou piéton / Produits bio et locaux / terrasse



## Refuge du Lac du Lou

C'est dans un cadre naturel magique, à 2035m d'altitude, dans le vallon préservé du lac du Lou, que Coralie, Marie et Jonathan accueillent skieurs et randonneurs, hiver comme été, pour une pause gourmande ou une nuit (sur réservation) au cœur des montagnes. La carte du restaurant est à l'image de leurs valeurs : simple, authentique et responsable. Et les plats préparés avec amour à base de produits bio et locaux...

In a magical natural setting at an altitude of 2035m, Coralie, Marie and Jonathan welcome skiers and hikers, winter and summer alike, for a gourmet break or an overnight stay in the heart of the mountains (reservations required). The dishes are prepared with organic and local produce chosen with care.



**LE + INFOSNEWS**  
La nuit au cœur des  
montagnes

**COUP DE CŒUR**  
La cuisine locale et bio

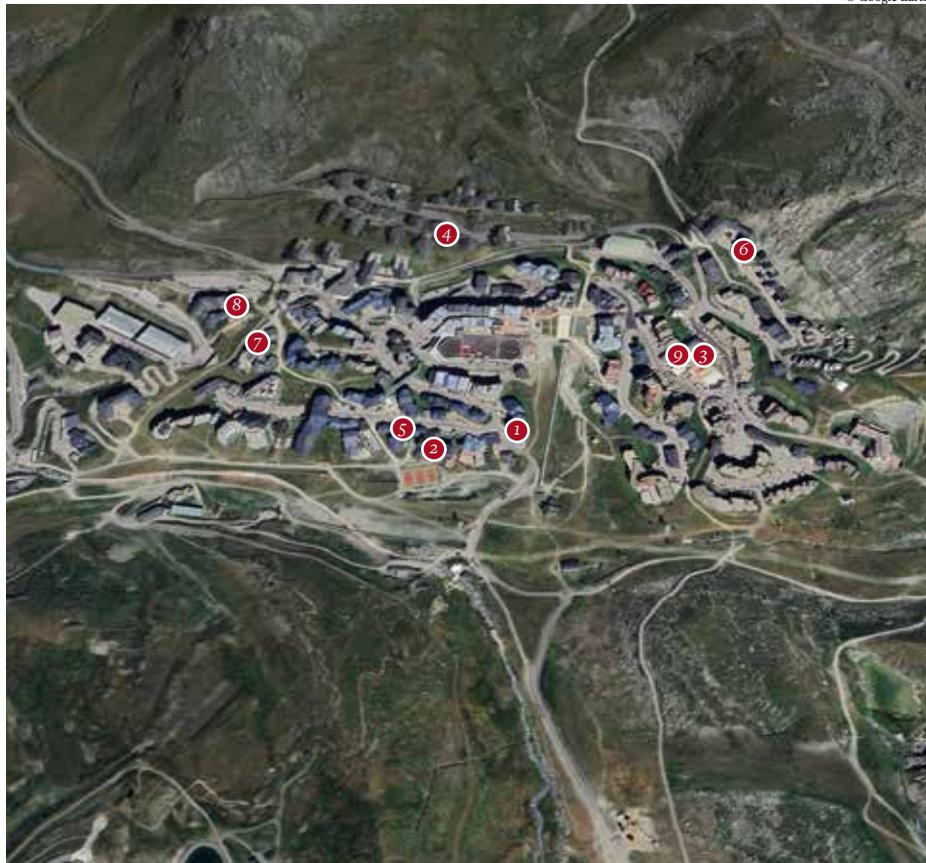
**SERVICE 7J/7**  
Fermé le lundi  
(sauf vacances scolaires)  
Déjeuner : 12h-15h  
Dîner : 19h (sur réservation)  
Encas et boissons en continu

**ACCÈS**  
• Parking Plan de l'Eau (1h)  
• Ski hors-piste depuis  
La Masse, Cime Caron  
et Boismint (non sécurisé,  
se faire accompagner d'un  
professionnel)

Vallon du Lou  
+33 (0)7 70 22 86 79  
[contact@refugedulacdulou.com](mailto:contact@refugedulacdulou.com)  
[refugedulacdulou.com](http://refugedulacdulou.com)

En pleine nature

© Google Earth



**OUVERT  
HIVER/ÉTÉ**

**VAL THORENS**  
Pizzeria - Brasserie  
Accessible à ski / Terrasse ensoleillée



## Le Chamois d'Or



Le Chamois d'Or propose de déguster ses plats variés et gustatifs au cœur d'un décor rustique et chaleureux. Sa surface d'accueil est suffisamment grande pour accueillir des groupes et sa terrasse ensoleillée ravira vos après-midis. L'accès au restaurant est également possible par les pistes. Réservation conseillée le soir. Formule demi-pension 7 jours et formule 7 dîners sont également disponibles sur réservation.

Enjoy a varied and delicious meal in the rustic and welcoming setting of Le Chamois d'Or. Its reception area is large enough to welcome groups and its sunny terrace is a delight in the afternoon. Access to the restaurant is also possible from the pistes. Booking recommended in the evening. 7 days half board, and 7 dinners are also available by reservation.



SERVICE 7j/7  
De 8h à 23h

COUP DE CŒUR  
L'omelette aux cèpes

LE + INFOSNEWS  
Livraison de burgers  
& pizzas à domicile

MENU  
De 25 à 95€

Rue du Soleil  
+33 (0)4 79 00 08 79  
+33 (0)7 61 95 71 00  
valtho1@orange.fr  
restaurantlechamoisdor.com

Plan page 52

## VAL THORENS

Cuisine bistronomique

Terrasse ensoleillée / Steak house / Snack fast food



SERVICE 7J/7  
Petit déjeuner : 7h-10h  
Déjeuner : 12h-14h30  
Dîner buffet : 19h-21h

LE + INFOSNEWS  
Terrasse accessible skis  
aux pieds

COUP DE CŒUR  
Coquelet, gigot entier, diots de Savoie rôtis au brasero

## Le M

Le midi, le restaurant de l'Hôtel Marielle vous accueille pour une pause déjeuner réconfortante. Sur une terrasse ensoleillée, dégustez une cuisine bistronomique, avec des viandes grillées à la flamme et des produits de saison. Pour une pause plus rapide, le M Gourmet Snack propose une sélection de burgers, paninis et autres délices. Le soir, profitez du buffet varié, de la boucherie à la poissonnerie, en passant par le stand italien et la pâtisserie.

The restaurant Le M, at Hôtel Marielle, welcomes you for a convivial lunch break. On the sunny terrace, enjoy bistronomy-type dishes prepared with grilled meat and seasonal ingredients. For a quicker option, M Gourmet Snack offers a selection of burgers, paninis, and other snacks. In the evening, enjoy a varied buffet : meat, fish, Italian specialities and pastry.

Restaurant de l'Hôtel Marielle  
327 Rue du Soleil  
+33 (0)4 58 24 00 80  
hotelmarielle.com  
@hotelmarielle

Plan page 52

## VAL THORENS

Petits déjeuners & crêpes

Snack fast food



SERVICE 7J/7  
Ouvert dès 8h30

COUP DE CŒUR  
Eufs paysans  
à la tomme de Savoie

## The Crêperie & Breakfast

The Crêperie and Breakfast, voilà une belle adresse gourmande à découvrir à Val Thorens ! On l'aura deviné, on peut déguster ici de délicieux petits déjeuners pour être au top de sa forme sur les pistes. Pour les lève-tard ou les affamés de toutes heures, galettes, crêpes sucrées & salées, et une carte de brochettes et de burgers tous plus originaux les uns des autres en font le lieu idéal pour un brunch ou un goûter. Nouveau pour le début de soirée, les vins du monde s'invitent à table, tout comme les planches à partager.

A delicious spot to discover in Val Thorens! Yes, you guessed right, breakfast is served to early birds to be at the top of their form on the slopes. And for late risers or hungry skiers there are galettes, sweet and savory pancakes and savory creative burgers and skewers at any hour of the day! New for the start of the evening, wines from around the world, as well as platters to share.

Galerie Pécelet  
+33 (0)4 79 00 28 40  
thecreperie.breakfast@gmail.com

Plan page 52

## VAL THORENS

Brasserie gourmande

Dîner chaleureux / Pizzeria / Spécialités savoyardes / Terrasse ensoleillée



© Finding Our Adventure

☑ Que ce soit le midi en terrasse au soleil en admirant la vue imprenable sur Val Thorens, ou le soir (à partir de 18h30) confortablement installé dans la salle décorée avec soin, Karine et son équipe vous feront passer un très bon moment, prêts à vous surprendre avec une cuisine savoureuse et un service hors pair. Au menu, spécialités montagnardes et italiennes et de nombreux plats raffinés. Pour vos événements privés ou professionnels, une salle de réception (100 places) est mise à votre disposition.

🌿 Whether at lunchtime on the sunny terrace with its fantastic view over Val Thorens, or in the evening (from 6.30pm) comfortably seated in the carefully decorated dining room, Karine and her team will make sure you have a great time, ready to surprise you with tasty cuisine (mountain and Italian specialities and many fine dishes) and outstanding service. For private or professional events, a meeting room (100 persons) is at your disposal.

56

## L'Auberge des Balcons

SERVICE 7j/7  
12h - 14h et  
18h30 - 22h30

COUP DE CŒUR  
Plats à emporter  
(pizza-burger...)

LE + INFOSNEWS  
Excellent rapport  
qualité/prix

Les Balcons de Val Thorens (chalet 1)  
Rue des Balcons  
+33 (0)4 79 00 91 91 • valthorens@les-balcons.com  
les-balcons.com

📍 Plan page 52 4



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ

## VAL THORENS

Cuisine du terroir

Spécialités savoyardes / Dîner romantique



© DK

## Le Vieux Chalet

☑ Une cuisine mêlant modernité et terroir, tel est le voyage culinaire proposé dans ce cadre authentique et chaleureux. Entre le tataki de boeuf à l'hypocras, le cochon de lait confit dans son jus et le royal aux 3 chocolats, le Chef Cyprien Fouillée vous réglera par sa créativité. Les traditionnelles spécialités savoyardes au coin du feu vous plongeront, également, dans une ambiance montagnarde unique.

🌿 A blend of modernity and tradition, is the culinary journey proposed in this authentic and warm setting. Between the beef tataki in hypocras sauce, the suckling pig confit in its juice and the royal with 3 chocolates, Chef Cyprien Fouillée will delight you with his creativity. The traditional Savoyard specialities, near the fireplace, will also immerse you in a unique mountain atmosphere

57

SERVICE 7j/7  
Le soir jusqu'à minuit

COUP DE CŒUR  
Le cochon de lait confit

Rue du Soleil  
+33 4 79 00 07 93  
vlto@levieuxchalet.com  
levieuxchalet.com

📍 Plan page 52 5



© Les Finances



© Matthieu Cellard

## Le Diamant Noir

En soirée, le chef Éric Samson propose une cuisine engagée, fusionnant ses racines bretonnes, la Savoie alpine et le Périgord, où il cultive ses truffières. Trois terroirs complémentaires, qui dialoguent et s'enrichissent dans ses créations. Parmi les nouveaux plats, l'omble chevalier au caviar de concombre, ou l'œuf à la truffe version 2025. Sans oublier les desserts raffinés et la carte des vins, en cohérence avec le propos culinaire.

Chef Éric Samson offers refined dishes blending his Breton roots, local Savoyard flavours, and truffles from Périgord. His creations, like Arctic char with cucumber caviar, unite these three terroirs. Enjoy the panoramic terrace for lunch, or come for dinner after a nice day on the slopes.



© Matthieu Cellard

**SERVICE**  
Du lundi au vendredi  
de 18h45 à 21h

**LE + INFOSNEWS**  
Des créations culinaires  
surprenantes

**COUP DE CŒUR**  
L'œuf à la truffe, revisité chaque année

Restaurant gastronomique de l'hôtel\*\*\*\* Koh-I Nor  
550 Rue de Gebroulaz  
+33 (0)4 65 84 78 44  
hotel-kohinor.com

 Plan page 52 



## Il Gusto

C'est dans une ambiance chaleureuse que l'équipe du restaurant vous fera partager un agréable moment. Dans un décor feutré ou sur la magnifique terrasse panoramique plein sud, on déguste ici de bonnes pizzas italiennes et des plats aux accents asiatiques. Sans oublier la cuisine sincère et généreuse de la Savoie, pour partager un excellent moment de convivialité.

Inside in a cosy setting or on the magnificent south-facing panoramic terrace, the Japanese chef offers dishes with an Asian flavour. And don't forget the generous local specialities and delicious pizzas, for an excellent moment of conviviality.



Terrasse panoramique  
plein sud

**MENU**  
Plat du jour  
tous les midis

**LE + INFOSNEWS**  
Les pâtisseries du chef  
Damien Farge

**COUP DE CŒUR**  
Salon cosy  
avec cheminée et tapas

Résidence Oxalys à l'entrée de la station à droite  
Accès piste TS Plein Sud ou TC Cairn  
+33 (0)4 79 23 26 58

  [ilgusto-valthorens.fr](https://www.instagram.com/ilgusto-valthorens.fr)

 Plan page 52 

## VAL THORENS

Cuisine bistronomique

Accessible à ski / Terrasse ensoleillée / Dîner romantique

© Summit Digital Studio



© Stephane Candé



© Photos Stephane Candé

# Beef & Lobster



📍 Bordant la piste du Cairn, le restaurant offre une expérience gastronomique unique où se mêlent produits de la terre et de la mer. Situé au sein de l'hôtel-résidence 4\* du Hameau du Kashmir, il propose une carte audacieuse et unique en station pour les amateurs de bonne cuisine. Au menu le midi : burgers gourmands et sains, plateaux d'huîtres, moules-frites et grillades. Le soir, la carte bistronomique met en avant des viandes maturées d'origine française, ainsi que des produits de la mer soigneusement sélectionnés, comme des langoustines ou des homards. Chaque plat est élaboré à partir de produits frais, et est accompagné de vins choisis pour sublimer chaque bouchée. Ici, tout est une question d'harmonie, qu'il s'agisse d'un déjeuner décontracté ou d'un dîner raffiné.

📍 Situated near the slope Cairn, the restaurant Beef & Lobster offers a unique culinary experience that combines land and sea products. Located within the 4-star hotel residence Hameau du Kashmir, the restaurant proposes à la carte dishes for lunch and dinner. Lunch includes gourmet and healthy burgers, oyster platters, mussels and fries, and grilled dishes. In the evening, the chef offers aged meats of French origin and carefully selected seafood, such as langoustines and lobsters. Each dish is prepared with fresh, organic ingredients and is accompanied by a glass of wine chosen with care. Here, everything is about harmony, whether it's a relaxed lunch or an elegant dinner.

SERVICE 7J/7  
Midi et soir

COUP DE CŒUR  
Viandes maturées  
et homard

LE + INFOSNEWS  
Carte gourmande le midi  
et bistronomique le soir

MENU  
Plat à partir de 22€

Hameau du Kashmir, Grande Rue  
(à l'entrée de la station et sur la piste du Cairn)  
+33 (0)4 79 09 50 21  
[beef-and-lobster.com](http://beef-and-lobster.com)

📍 Plan page 52 8

## VAL THORENS

Cuisine traditionnelle

Spécialités savoyardes / Pizzas / Terrasse ensoleillée

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



## Les Saints-Pères



Le restaurant Les Saints-Pères propose une cuisine soignée et ensoleillée de type brasserie, complétée par les incontournables spécialités savoyardes qui font le bonheur des hôtes en quête de terroir. On trouve à la carte des produits frais choisis selon la saison. Tous les plats, desserts et pizzas sont préparés et cuisinés sur place. Petit plus de l'établissement, une carte à l'ardoise établie selon l'envie du chef, à déguster avec un verre de vin soigneusement sélectionné. La dégustation se fait à l'intérieur, dans un cadre contemporain réaménagé, où sur la belle terrasse colorée avec sa vue imprenable sur les Aiguilles de Pécelet.

The restaurant Les Saints-Pères proposes a Mediterranean cuisine, completed by the inescapable Savoyard specialities prepared with local products. Prepared with fresh products according to the season. All the dishes, desserts and pizzas are prepared and cooked on the spot. Little extra at this venue, a stunning daily menu board created by the chef which can be enjoyed with our selected wine suggestions. To savour inside in a reorganized contemporary setting or on the beautiful colourful terrace with an magnificent view on Les Aiguilles de Pécelet.



Plats en suggestion à l'ardoise

SERVICE 7j/7  
Midi et soir.

Fermé les lundi, mardi,  
mercredi midi

COUP DE CŒUR  
Les pizzas

LE + INFOSNEWS

Le terrasse avec une vue imprenable  
sur les Aiguilles de Pécelet

Galerie Pécelet  
+33 (0)4 79 00 02 92  
lessaintsperes-valthorens.fr

Plan page 52

## VAL THORENS - 2750m alt.

Restaurant d'altitude / Cuisine authentique

Spécialités savoyardes / Terrasse ensoleillée / Coin snack



## Le Caribou



Durant 17 ans, la famille Moga a tenu ce joli chalet rouge et blanc aux allures scandinaves. Depuis cet hiver, c'est Joël et son équipe qui ont repris les rênes, proposant de bons petits plats à déguster à l'intérieur, en terrasse ou encore dans les petits chalets privatisables. Le plus, des soirées tous les mardis et les jeudis à partir de 18h avec montée en chenillette et diner musical.

For 17 years, the Moga family ran this red and white chalet. Since this winter, Joël and his team have taken over the reins, offering tasty dishes to be enjoyed indoors, on the terrace or in the small private chalets. Le Caribou is open for lunch, and dinner with music every Tuesday and Thursday from 6pm by snowcat.



SERVICE 7j/7  
de 11h30 à 16h

COUP DE CŒUR  
La tartiflette

LE + INFOSNEWS  
Le coin snack pour  
les plus pressés

MENU  
De 25€ à 50€

À l'intersection pistes Généri et Asters  
Accessible depuis l'arrivée Moraine  
et Funitel de Thorens  
+33(0)603456223

Sur les pistes

## VAL THORENS - 2 600m alt.

Food & clubbing d'altitude

Terrasse ensoleillée / Restaurant d'altitude / Live music



© Photos La Folie Douce Val Thorens

## La Folie Douce



La Folie Douce Val Thorens est l'endroit parfait où cohabitent art culinaire et musique. Trois espaces de restauration : La Fruitière, une brasserie gastronomique ; La Petite Cuisine, une cuisine généreuse ; et Le Folie Food Ratrack, du street food sur les pistes. Festive atmosphere de 12h30 à 17h, pour un après-ski en musique au cœur des 3 Vallées.

La Folie Douce Val Thorens is the perfect place where culinary art and music coexist. 3 dining areas. La Fruitière : a gourmet brasserie. La Petite Cuisine : generous cuisine. Le Folie Food Ratrack : a trendy snack bar. Festive atmosphere : from 12:30pm to 5pm. After-ski and music in the heart of Les 3 Vallées.

MAÎTRE RESTAURATEUR  
Garantit une cuisine  
faite maison

COUP DE CŒUR  
Terrasse panoramique  
dans une ambiance  
musicale

LE + INFOSNEWS  
Produit locaux  
et frais

MENU  
À partir de 30€

64

La Fruitière : de 12h à 14h  
La Petite Cuisine : de 12h à 15h

Réservations La Fruitière : +33 (0)4 79 00 04 27  
Réservations VIP Folie Douce : +33 (0)6 49 76 70 82

Accès télésièges Les Pionniers et Plein Sud  
lafoliedouce.com

La Folie Douce Val Thorens Officiel

@lafoliedouce.vt  
@lafoliedoucevaltho  
@lafoliedoucevalthorens

Sur les pistes

## VAL THORENS - 2 400m alt.

Restaurant d'altitude & snack / cuisine internationale

Live music / Pizzeria / terrasse ensoleillée



## Les Chalets du Thorens



Les Chalets du Thorens, c'est un petit village au bord des pistes, où l'on sait recevoir, vivre et faire la fête. Restaurant aux saveurs exquises du chef Valentino, pizzeria, wok et sushis, crêpes, gaufres belges, snack, self, terrasses ensoleillées... les différents espaces rassasient les skieurs affamés et pressés aussi bien que les gourmets. À ne pas manquer : le bar lounge avec scène DJ et ambiance festive, et le village igloo pour des moments insolites.

Situated on the slopes, Les Chalets du Thorens propose something for everyone : exquisite flavours by Chef Valentino, pizzeria, wok and sushi, pancakes, Belgian waffles, snack bar, self-service restaurant... There is plenty of place on one of the sunny terraces, at the lounge bar with live DJ set in a festive atmosphere, or the igloo village for an unforgettable experience !

SERVICE 7J/7  
Tous les jours  
de 9h à 16h30  
Soirées sur réservation  
pour les groupes

COUP DE CŒUR  
Les sushis  
de Maître Dao

LE + INFOSNEWS  
Les appartements et  
chambres d'hôtel pour  
une nuit de prestige

MENU  
Pour tous  
les budgets

Au départ Télécabine Moraine  
Accès en ski, à pied (et en motoneige sur demande)  
+33 (0)4 79 00 02 80  
info@leschaletsduthorens.com  
leschaletsduthorens.com



Sur les pistes

65

## BOZEL

Cuisine gastronomique

Cuisine de partage / produits locaux et du terroir / restaurant de village

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



## Achillée

🍴 Au restaurant Achillée, le mot partage prend tout son sens. Le talentueux chef Pieter Riedijk (ancien chef du restaurant Montgomerie\*\* du K2 Altitude à Courchevel) propose une cuisine du terroir agrémentée de produits locaux soigneusement sélectionnés, voire même ramassés par le chef lui-même. Un cadre bucolique, une cuisine subtile et gastronomique au rapport qualité/prix imbattable, un accueil chaleureux... Vous verrez, l'essayer c'est l'adorer !

🇬🇧 At the restaurant Achillée, the word "sharing" takes on its full meaning. Talented chef Pieter Riedijk offers regional specialities enriched with carefully selected local products, some even handpicked by the chef himself. A beautiful setting, subtle and gourmet cuisine with unbeatable value for money, and a warm welcome...

LE + INFOSNEWS  
La mondeuse  
du domaine des Orchis

### COUP DE CŒUR

Les spaetzles gratinés  
au beaufort

### SERVICE

Du lundi au jeudi : le soir  
Samedi et dimanche :  
midi et soir

87 rue Jean-Jaurès, à Bozel  
+33 (0)4 57 37 28 55  
restaurant-achillee.com  
📍📞 restaurant.achillee



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



### COUP DE CŒUR

Le Sortilège (fraise, mûre,  
vanille et praline)

### LE + INFOSNEWS

Possibilité de commander  
ses pâtons (réalisation  
de pizzas ou autres)

SERVICE 6j/7  
Ouvert de 6h à 19h  
Fermé le mercredi

Immeuble le Bonrieu, à Bozel  
+33 (0)4 79 22 08 36  
📍📞 Au Caprice

BOZEL

Boulangerie/pâtisserie

Créations maison / sandwiches gourmands / levain made in Savoie



## Au Caprice

🍴 La boulangerie/pâtisserie Au Caprice, c'est the place to eat. Depuis plus de 10 ans, Mickaël et son équipe proposent plus de 20 sandwiches gourmands mêlant générosité et savoir-faire unique : magret de canard et figues, beaufort, kebab... Sans oublier les pains au levain made in Savoie, comme la Savouet, et les desserts à tomber, à l'image du sablé pistache/myrtille ou la Feuilletine. N'oublions pas de goûter les cookies garnis pour certains de chocolat dulcey (Valrhona).

🇬🇧 The bakery/pastry shop Au Caprice proposes more than 20 delicious sandwiches, combining generosity with unique expertise : duck breast and figs, Beaufort cheese, kebab... Not to mention the sourdough breads made in Savoie, like the Savouet, and the mouthwatering desserts, such as the pistachio/blueberry shortbread or the Bergeron.



Salade au saumon, cosmo'Valtho



Côte de cochon ibérique grillée, crème de chorizo

## Les 3 Vallées Café



Gare SNCF

📍 Sur le parvis de la gare, Le 3 Vallées Café est bien plus qu'une brasserie accueillante : c'est une escale incontournable avant de rejoindre les 3 Vallées. Derrière ses immenses baies vitrées inondées de lumière, l'ambiance mêle touches végétales et couleurs des cimes enneigées. Jacques et son équipe accueillent avec le sourire, guidant les convives vers une carte alliant classiques réconfortants et créations savoureuses. Du crispy poulet cœur de reblochon au magret sauce miel-citron-sésame, en passant par les ravioles savoyardes, le cœur balance. Desserts gourmands, vins soigneusement sélectionnés et options rapides séduisent tous les appétits. Wifi gratuit, bagagerie et offre à emporter complètent l'expérience, parfaite pour les voyageurs exigeants. Comme pour le ski, on repart avec une seule envie... y revenir !



Salade César

SERVICE 7j/7  
Dès 8h30  
(6h30 le samedi)

**COUP DE CŒUR**

La côte de cochon ibérique  
grillée, crème de chorizo

**LE + INFOSNEWS**

14 verres de vin au choix à 5€  
Terrasse intimiste à l'arrière

📍 Les 3 Vallées Café, located in front of the train station of Moutiers, welcomes holidaymakers and local inhabitants 7 days a week. The menu features comforting classics, revisited gourmet creations and vegetarian dishes. With daily specials, quick bites, fine wines, and the annex called Spot for travelers on the go, Les 3 Vallées Café is the perfect stop before hitting the slopes.

Parvis de la gare de Moutiers  
+33 (0)4 79 00 49 20  
[les3vallees-cafe.com](http://les3vallees-cafe.com)  



## Le Manoir de Bellecombe



❖ Installé dans un château du XVII<sup>e</sup> siècle, le Manoir de Bellecombe vous invite à une expérience culinaire d'exception au cœur d'un parc arboré de 2500m<sup>2</sup>, au pied de la cascade du Morel. Ce restaurant marie l'authenticité de ses voûtes en pierre au charme rustique d'un cadre traditionnel. La terrasse ensoleillée offre une vue imprenable sur la vallée verdoyante. Les plats, faits maison, sont élaborés à partir des meilleurs produits frais et locaux, reflétant une cuisine française créative et raffinée. L'équipe de chefs allie passion et expertise pour transformer chaque repas en une véritable expérience sensorielle. Un lieu incontournable qui incarne la chaleur, la convivialité et l'élégance !



© Viktoriia Yvoren

SERVICE 7j/7  
Du mardi soir au  
dimanche midi  
12h-14h | 19h-22h

COUP DE CŒUR  
La côte de Bœuf de 1kg  
pour 2 personnes

LE + INFOSNEWS

Le cadre authentique d'un château du XVII<sup>e</sup> siècle

❖ Housed in a 17th-century manor in Grand-Aigueblanche, the restaurant Manoir de Bellecombe offers an exceptional dining experience in a 2 500m<sup>2</sup> wooded park, situated at the foot of the Morel waterfall. This restaurant blends the authenticity of stone vaults with the rustic charm of a traditional setting. Its sunny terrace provides a breathtaking view on the valley. The refined French dishes are homemade, prepared with fresh, local ingredients.

25 route de Saint-Oyen • Grand-Aigueblanche  
+33 (0)4 79 01 44 49 •  
lemanoirdebellecombe.com  
f @



## TARTIFLETTE

### POUR 4 PERSONNES INGRÉDIENTS

- ✕ 1 Reblochon de Savoie
- ✕ 1 kg de pommes de terre
  - ✕ 2 oignons
- ✕ 200 g de lardons fumés
- ✕ 25 cl de crème fraîche
- ✕ 1 gousse d'ail



### PRÉPARATION

- Pelez les pommes de terre, coupez-les en rondelles et faites-les cuire 10 min à la vapeur. Pelez et émincez les oignons. Dans une poêle, faites dorer les lardons avec les oignons émincés. Réservez.
- Préchauffez votre four à 200 °C. Dans un plat à gratin, mélangez les pommes de terre, les lardons, les oignons et la crème. Salez et poivrez.
- Sans retirer la croûte, tranchez le reblochon en deux dans l'épaisseur. Coupez une moitié en dés et mélangez-les dans le plat. Déposez l'autre moitié sur le dessus, croûte vers le haut. Enfournez et laissez gratiner 20 min.
- Servez accompagné d'une salade verte.

**NOUVEAU**

- ✓ **+800 m<sup>2</sup>**
- ✓ **Rayon marché**
- ✓ **Galerie commerciale**
- ✓ **Cave à vin**



**8H - 20H**  
**VENDREDI**  
**JUSQU'À 20H30**  
**DIMANCHE**  
**8H30 - 12H30**  
**+33 (0)4 79 24 12 44**



© Photos Base Camp Lodge



## Base Camp Lodge

📍 Au carrefour des vallées alpines, le Base Camp Lodge vous invite à vivre une expérience unique dans un cadre chaleureux et moderne. Décoration bois et métal, ambiance conviviale et espaces modulables : parfaits pour un repas en groupe ou en tête-à-tête. Au menu, une cuisine locale et authentique, à la fois généreuse et inventive, mettant à l'honneur des produits de saison. Fraîcheur, goût et créativité sont au rendez-vous. Venez découvrir cet incontournable des Alpes !

🇬🇧 Base Camp Lodge offers you a unique experience in a warm and modern setting. Decorated with wood and metal, offering a convivial atmosphere in modular spaces, this restaurant is perfect for groups, or for a more intimate dinner. Enjoy generous, local dishes prepared with seasonal ingredients accompanied by live music.

**LE + INFOSNEWS**  
Animations  
tous les jours  
de la semaine

**COUP DE CŒUR**  
The Madeleine à partager,  
servie chaude avec son  
praliné noisettes

**SERVICE 7j/7**  
Midi et soir

85, Chemin du Pont Albertin, Albertville  
+33 (0)4 58 02 03 60  
basecamp-albertville.com

# BOURG-SAINT-MAURICE / LES ARCS

© Google Earth



© Google Earth



© Google Earth



## BOURG-SAINT-MAURICE

Cuisine bistrannique

Restaurant & hôtel / Cuisine de saison / Terrasse ensoleillée

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



## L'Angival



📍 Ce restaurant d'hôtel combine une ambiance chaleureuse et familiale avec des saveurs locales irrésistibles. Sa cuisine maison de saison ravit tous les palais, proposant des classiques de bistrot, des spécialités savoyardes comme les fondues et les boîtes chaudes, ainsi que des options végétariennes. Été comme hiver, installez-vous sur sa terrasse fleurie ou dans sa salle cosy, et profitez d'un emplacement idéal à deux pas de la gare et des stations de ski.

🇬🇧 L'Angival is a cozy hotel restaurant offering seasonal homemade dishes. Enjoy bistro classics, Savoyard specialties like fondue, and vegetarian dishes. Outside on the flowered terrace, or inside in the warm dining room, the restaurant is just a stone's throw from the train station and ski resorts.

SERVICE 6j/7  
Déjeuner : 12h-14h  
Dîner : 19h30-21h  
Fermé le dimanche

LE + INFOSNEWS  
La grande terrasse  
couverte

### COUP DE CŒUR

Les nouilles sautées à l'Halloumi

Restaurant de l'Hôtel L'Angival\*\*  
90 rue Jean-Moulin  
+33 (0)4 79 07 27 97  
angival.com

📍 Plan page 74 ⓘ



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ

## BOURG-SAINT-MAURICE

Cuisine traditionnelle

Dîner romantique / Terrasse ensoleillée / Spécialités savoyardes



## BC7



📍 À l'entrée de Bourg-Saint-Maurice, le restaurant BC7 du Base Camp Lodge incarne les valeurs d'une restauration alpine authentique. Respect des saisons, mise en avant des produits locaux et cuisine maison sont au cœur de notre engagement. Dans un cadre chaleureux mêlant pierres, cuir et ambiance conviviale, vivez une expérience unique où partage et authenticité s'associent à des saveurs de la région revisitées.

🇬🇧 In Bourg-Saint-Maurice, the restaurant BC7 of the Base Camp Lodge hotel offers an authentic Alpine dining experience. With a focus on local, seasonal products and homemade dishes, the restaurant combines tradition and modernity. Experience a unique moment in a warm setting decorated with stone and leather, in a convivial atmosphere.

SERVICE 7j/7  
Midi et soir

COUP DE CŒUR  
Les petites alcôves qu'on  
peut réserver pour dîner en  
amoureux!

LE + INFOSNEWS  
La terrasse panoramique  
ouverte sur les paysages  
sumptueux du domaine  
de Paradiski

MENU  
à partir de 20,50€

Restaurant de l'hôtel Base Camp Lodge  
Quartier des Alpes  
+33 (0)4 79 31 72 81  
hotel-basecamp lodge.com

📍 Plan page 74 ⓘ

Les  
minéraux  
à l'état  
pur.

  
**Bonneval**  
EAU MINÉRALE NATURELLE DE SAVOIE



L'eau minérale Bonneval effectue un voyage de 2000 ans à travers les roches alpines avant d'émerger librement en surface au cœur de la Savoie. Au cours de cette traversée, Bonneval se charge en minéraux et particulièrement en calcium, lui conférant son goût unique. Son impluvium protégé de l'activité humaine et sa traversée au plus profond des roches assurent à Bonneval sa grande pureté. [bonnevalwaters.com](http://bonnevalwaters.com)



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ

ARC 1800  
Cuisine conviviale  
Brunch et cuisine du monde / Bar à cocktails / Terrasse panoramique



## Arcus Coffee

Envie de bruncher et de voyager ? Vous êtes au bon endroit. L'Arcus Coffee est une référence aux Villards par la diversité, la qualité et la générosité de sa carte. Pour les amateurs de bon café, différentes origines et méthodes d'extractions vous sont proposées. Laissez-vous tenter par des plats qui vous feront voyager, aussi colorés que savoureux. Quelles que soient vos envies, il y aura toujours un petit supplément d'âme dans votre assiette.

Renowned for its cocktail bar, brunch and diverse menu, quality and generosity, Arcus Coffee in Les Villards offers a large choice in coffees and vibrant delicious dishes. Its panoramic terrace is open 7 days a week. Whatever you choose, you will be delighted !

SERVICE 7J/7  
de 8h30 à 23h

COUP DE CŒUR  
Bar à cocktails le soir

LE + INFOSNEWS

L'Arcus Yoga Brunch le mercredi sur réservation

Sous le Transarc  
Les Villards  
+33 (0)4 57 37 32 82  
[arcuscoffee.com](http://arcuscoffee.com)  
@ arcus.1800

Plan page 75



© Les Etranceles

## La Table du Taj-I Mah

🍷 Dans un cadre luxueux et moderne, découvrez une cuisine traditionnelle revisitée avec une touche contemporaine. La bistronomie se réinvente à travers des plats signature et un menu dégustation créatif, subliment les produits locaux et de saison. L'ambiance intimiste, rehaussée par un décor de caractère, se prolonge sur une terrasse panoramique. Grandes baies vitrées et vue imprenable complètent cette expérience culinaire gourmande.

🇬🇧 La Table du Taj-I Mah offers a chic, modern dining experience with creative signature dishes and tasting menus featuring local, high-quality ingredients, including a vegan option. The wine cellar counts more than 300 wine references. The restaurant comes with a stunning view from the panoramic terrace and bay windows.



© NG Prod



© TWM\_48

SERVICE 7J/7  
de 18h45 à 21h30

LE + INFOSNEWS  
Une cave à vin de plus  
de 300 références

COUP DE CŒUR

La vue sur les sommets à la nuit tombée

Restaurant de l'hôtel\*\*\*\* Taj-I Mah  
Front de neige d'Arc 2000  
+33 (0)4 65 84 44 39  
hotel-tajimah.com

Plan page 75



## L'Arpette



🍷 Établissement emblématique des Arcs, l'Arpette se réinvente cet hiver pour combler toutes les envies : un self avec pâtes fraîches maison et pizzas faites sur place pour un repas rapide, le snack aménagé avec panorama sur les sommets pour une pause gourmande ou la table chic et branchée d'un chef au parcours étoilé pour une escapade raffinée et gourmande. Chaque espace a sa propre ambiance pour une expérience unique, mais la philosophie reste la même : on privilégie le fait-maison et les produits régionaux de qualité. Pour couronner le tout, la vaste terrasse de 600m2 accueille tout au long de la saison DJ sets et concerts live pour un après-ski des plus festifs.

🇬🇧 An emblematic establishment in Les Arcs, L'Arpette has reinvented itself this winter to satisfy all tastes : a self-service restaurant with fresh homemade pasta and pizzas, a snack bar with a panoramic view, or a more refined meal proposed by a starred chef.



COUP DE CŒUR

Le nouveau spot incontournable des Arcs

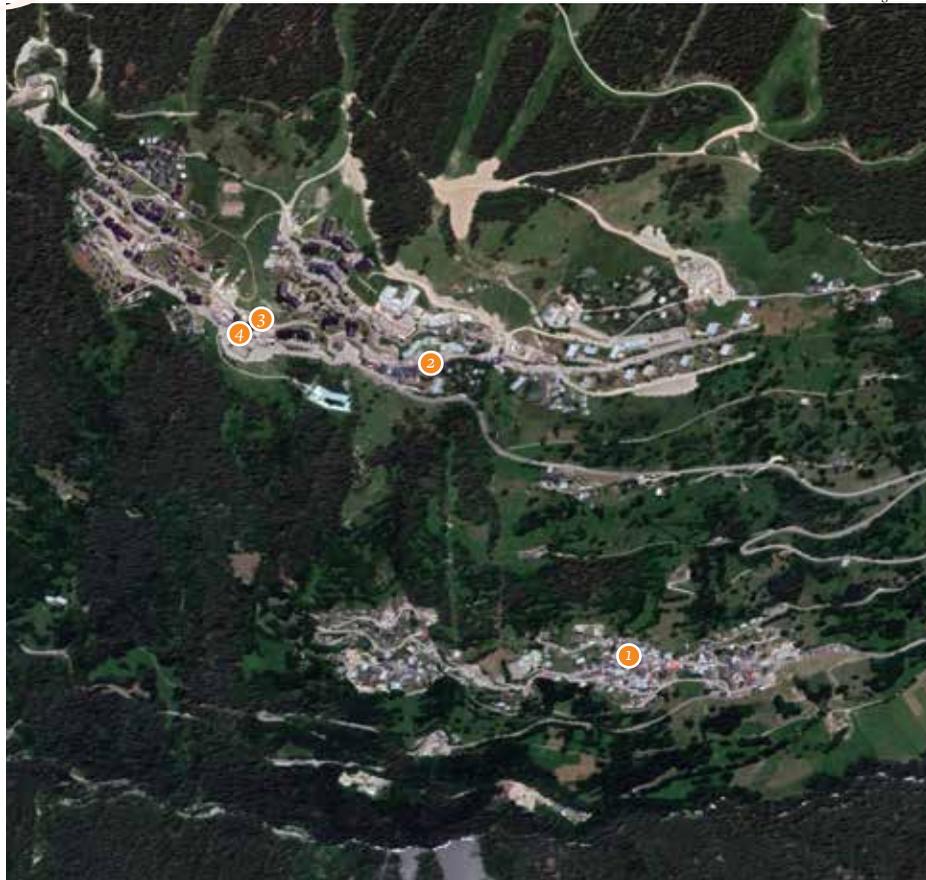
LE + INFOSNEWS

Les sessions music live

Piste de l'Arpette  
Snowpark Arc 1600-1800  
Tous les jours de 10h à 17h 30.  
Ouverture en soirée les jeudis de la saison.  
+33 (0)4 79 07 45 80  
info@hotel-basecampplodge.com

Sur les pistes

© Google Earth



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ

© Crèmerie de Peisey



© Crèmerie de Peisey



**COUP DE CŒUR**  
Beaufort chalet d'alpage

**LE + INFOSNEWS**  
Visite de la fromagerie  
et des fermes en hiver  
(inscription à l'office  
de tourisme)



SERVICE 7j/7  
Ouvert toute l'année  
Horaires sur [fromageriedepisey.com](http://fromageriedepisey.com)

Rue des Monts d'Argent, à Peisey-Nancroix  
+33 (0)4 79 07 57 52  
[fromageriedepisey.com](http://fromageriedepisey.com)

Plan page 82

Magasin de producteurs

Fromagerie / Viandes / Produits de montagne et régionaux



## Crèmerie de Peisey



Depuis 1984, la Crèmerie de Peisey régale avec son large choix de produits offrant le meilleur du terroir local. Fromages, viandes, produits laitiers et autres délices artisanaux issus notamment de trois exploitations de la vallée : l'EARL de Sainte-Agathe, le GAEC de l'Aliet et le GAEC Alpin. En manque de temps ? Sur le site internet, tous les produits sont disponibles en click and collect, vachement pratique...

Since 1984, La Crèmerie de Peisey has offered local delights : cheeses, meats and dairy products from three local farms : EARL de Sainte-Agathe, GAEC de l'Aliet and GAEC Alpin. Enjoy their artisanal products in-store or order online (Click & Collect service).



## RHUM EL LIBERTAD – UN VOYAGE AU CŒUR DE LA TRADITION DOMINICAINE ET DE L'INNOVATION.



RESPONSABLE SECTEUR :

MR. SEBASTIEN ALLIN  
+33(0)6.99.36.97.00  
S.ALLIN@SAS-SPIRITS.COM

+33(0)4.42.02.51.52



SECRET ARTS OF SPIRITS  
CRÉATEUR - EMBOUTILLEUR  
ASSEMBLEUR - ÉLEVEUR

DECouvrez NOS SPIRITUEUX D'EXCEPTION  
RHUM - VODKA - GIN - COGNAC - LIQUEUR



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ

© Photos Le comptoir Savoyard



## Le Comptoir Savoyard

Entre épicerie fine et salon de thé, Le Comptoir Savoyard célèbre les produits du terroir, à emporter ou à déguster sur place le midi. Lison et son équipe vous accueillent l'été sur une grande terrasse ensoleillée, et en hiver dans un intérieur cosy, à l'ombre des étagères remplies de gourmandises. Thés, gâteaux maison, spécialités régionales mises en valeur par une cuisine simple et délicate... on a envie de tout tester !

Between fine grocery and tea room, Le Comptoir Savoyard proposes local products, available for takeaway or to enjoy on-site at lunchtime. Lison and her team welcome you in summer on the large sunny terrace, or in winter in the cozy interior. The place to be for your Fondue or Raclette evening !



OUVERT 7/7  
de 7h30 à 19h30

COUP DE CŒUR  
La gaufre liégeoise

LE + INFOSNEWS  
Fondues et raclettes à emporter

Quartier du Soleil • Plan Peisey  
+33 (0)4 79 22 04 55  
Le Comptoir Savoyard

Plan page 82



## EL 56

En front de neige de Vallandry, ce restaurant convivial sera votre couteau suisse préféré. EL 56 est un joyeux melting-pot, où les plats traditionnels savoyards côtoient des recettes plus exotiques. Ici, le client est roi : steak de 200g haché sur place, fondue avec pain sans gluten, plats végans, rien n'est impossible... Entre audace et tradition, venez partager un bon moment tout en gourmandise.

The restaurant EL 56, open 7 days a week, is a happy melting pot proposing traditional Savoyard dishes and more exotic recipes. Here, the customer is king : 200g steak minced on the spot, fondue with gluten-free bread, vegan dishes, nothing is impossible...



SERVICE 61/7  
Fermé le dimanche

COUP DE CŒUR  
Le wrap végan

LE + INFOSNEWS  
Sa jolie terrasse et sa « bulle »

78 passage Lucas Curton  
+33 (0)4 79 04 20 75  
restaurantel56@orange.fr  
© 56\_vallandry  EL56 - Vallandry

 Plan page 82 

© Photos Le Cœur de Vall



## Le Cœur de Vall'

Entre tradition et modernité, on aime l'ambiance cosy et la cuisine revisitée proposée par Floriane et Sébastien, reconnus Maitres Restaurateurs! Les plats sentent bon le terroir et sont préparés à base de produits frais et locaux. Un incontournable accessible facilement, même depuis Les Arcs.

Between tradition and modernity, we like the cosy atmosphere and the revisited dishes offered by Floriane and Sébastien, recognized Master Restorers! The dishes are prepared with fresh and local products. The restaurant is easily accessible, even from Les Arcs.

SERVICE  
Ouvert midi et soir

COUP DE CŒUR  
Médailion de Sous-noix  
de Veau aux Kiwis

LE + INFOSNEWS  
Vue panoramique de  
l'intérieur et de la terrasse

MENU  
Formule du midi à 21€  
Le soir la carte  
ou spécialité savoyarde

Place principale de Vallandry  
+33 (0)4 79 07 96 59 -    
lecoeurdevall73@gmail.com

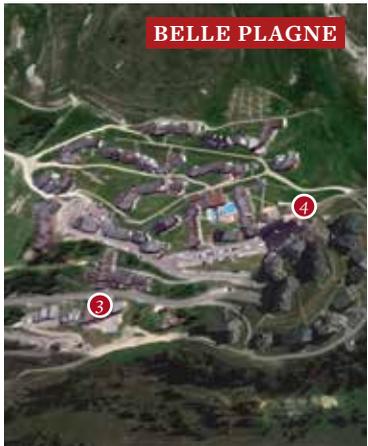
 Plan page 82 

# LA PLAGNE / AIME

© Plans Google Earth



AIME



BELLE PLAGNE



AIME 2000



MONTALBERT



MONTCHAVIN



## La Planche

❖ Pour déguster pizzas et planches maison sans égal, rendez-vous à La Planche où Quentin nous reçoit avec chaleur humaine et conseils avisés. Cet enfant du pays, fils de Jean-Pierre Imbert, créateur de l'Auberge de Cassiel, a la restauration dans la peau. Il nous propose une sélection de plus de 60 références de vins, des pizzas originales et changeantes en fonction des saisons et des planches à tomber comme « la poisson » à 20€ (saumon fumé maison au sapin, gravlax de cabillaud aux agrumes et pickles faits maison).

SERVICE 7j/7  
Midi et soir

Du jeudi au lundi inclus

**LE + INFOSNEWS**  
Pizzas à emporter

**COUP DE CŒUR**  
Pizza à la pistache  
(Fior di latte, crème de pistache, stracciatella...)

1253 Place de L'Ormente, à Aime  
+33 (0)4 79 00 48 13  
@ la\_planche

Plan page 88 1



## Coopérative laitière

❖ Vous avez dit circuit court ? Vous êtes à la bonne adresse : le beaufort y est fabriqué, affiné et vendu directement ! Sur la route centrale d'Aime La Plagne, proche de la gare, pas de détour à faire pour déguster beaufort, fromages fermiers et autres spécialités locales. Et le beaufort, on le consomme en toutes occasions : sur un plateau de fromage, en sandwich, à l'apéro, en fondue... Les papilles frétilent déjà !

❖ Beaufort cheese, farm cheeses, and other local specialities, at the Milk Cooperative in Aime, you're in the right place ! Beaufort cheese is eaten at any time of the day : cheese platter, sandwich, aperitif, cheese fondue... This year's novelty are 2 click & collect destinations in front of the store and the train station.



**NOUVEAUTÉ**  
1 distributeur retraité de commandes devant le magasin  
(commandes en ligne ou par téléphone)

**LE + INFOSNEWS**  
2 distributeurs  
de beaufort libre-service  
(devant le magasin  
et la gare d'Aime)

**HORAIRES**  
En saison : 7j/7 en saison  
Hors-saison :  
du lundi au samedi  
(8h30-12h | 14h30-19h)

669 avenue de Tarentaise, à Aime  
+33 (0)4 79 55 61 68  
magasin@jaimelbeaufort.fr  
Commande en ligne : jaimelbeaufort.fr

Plan page 88 2

## BELLE PLAGNE

Restaurant & hôtel / Cuisine traditionnelle  
Spécialités savoyardes / Terrasse ensoleillée / Accessible à ski

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



© NG Prod



© Art Prism



© Art Prism

## La Table du Carlina



☑ Au pied des pistes de Belle Plagne, la Table du Carlina séduit avec sa vaste terrasse de 450 m<sup>2</sup> baignée de soleil et son ambiance festive. Idéale pour une pause gourmande, elle propose une cuisine de terroir raffinée où le chef sublime les produits locaux, parfaite pour recharger les batteries entre deux sessions de ski. Avec son bar à cocktails, son espace bien-être et ses spécialités savoyardes, le Carlina s'impose comme une adresse incontournable.

🇬🇧 At the foot of the slopes, La Table du Carlina offers a sunny terrace of 450m<sup>2</sup> in a lively atmosphere. Chef Thibault Schach proposes you refined local dishes for lunch and dinner. With a cocktail bar, live music, a wellness area, and Savoyard dishes, this restaurant is worth a visit!

SERVICE 7j/7  
Midi et soir

LE + INFOSNEWS  
La terrasse d'exception  
accessible à ski

COUP DE CŒUR  
Son ambiance chaleureuse

Restaurant de l'hôtel\*\*\*\* Carlina  
2 Route de Belle-Plagne  
+33 (0)4 65 84 45 84  
carlina-belleplagne.com

📍 Plan page 88 3

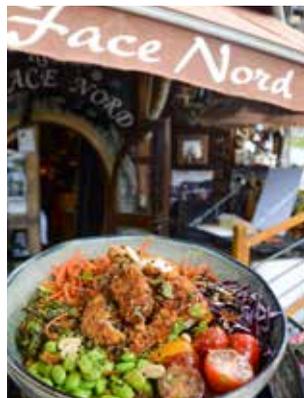
## BELLE PLAGNE

Cuisine traditionnelle

Terrasse ensoleillée / Spécialités savoyardes / Spécialistes burgers



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



## La Face Nord



☑ Le temple des saveurs et de la chaleur humaine fête ses 25 ans ! Bab et Bibi nous servent une cuisine maison, réunissant spécialités savoyardes et clins d'œil cosmopolites : couscous au poulet, poke bowls, cuisses de grenouilles persillées ou le Marteau de Thor de veau à partager. La Pierra Menta « burgers ski » juste en face propose ses burgers gourmands (raclette, veggio...) sur place et en take-away (click & collect). Toutes les pistes, même celles des Arcs avec le Vanoise Express (retour TS Arpette), mènent à la Face Nord !

🇬🇧 Bab and Bibi serve homemade dishes, combining Savoyard specialities with flavours from all over the world : chicken couscous, poke bowls, garlic-fried frog legs,... Right across the street, La Pierra Menta 'burger ski' offers gourmet burgers for dining in or take-away.

SERVICE 7j/7  
De 8h30 à 2h

LE + INFOSNEWS  
Accès direct en ski  
Le soir, accès piétons  
et retour navettes assuré

COUP DE CŒUR  
Le marteau de Thor  
de veau (jarret de 1,2kg  
pour 2 pers)

MENU  
Plat du jour à 15€  
Menu avec dessert : 19€

Face à la télécabine Roche de Mio  
restaurant-lafacenord.com  
+33 (0)4 79 09 01 73

📍 Plan page 88 4



© Photos Expédition

## Expédition

Michaël et Thomas, duo au sourire unique et à l'accueil chaleureux, vous invitent dans l'ambiance cosy et cocooning de leur restaurant bistronomique. Profitez d'une cuisine raffinée et faite maison, composée de plats généreux et réconfortants, toujours servis dans la bonne humeur. Nouveauté de la saison : un salon de thé accueille les gourmands chaque après-midi avec des pâtisseries maison, et le dimanche soir, c'est Soupe party !

Michaël and Thomas give you a warm welcome and invite you to the cozy, welcoming atmosphere of their bistro-style restaurant. Enjoy refined, homemade cuisine, featuring generous and comforting dishes, served in a convivial atmosphere. New this season : a tea room welcomes guests every afternoon with homemade pastries, and on Sunday evenings, it's Soup Party !



SERVICE 7j/7  
Restaurant : midi et soir  
Salon de thé : 14h30-18h  
Soupe party : dimanche à 19h

COUP DE CŒUR  
Le risotto aux gambas

LE + INFOSNEWS  
Salle facilement accessible aux PMR

Paquebot des Neiges, à Aime 2000  
+33 (0)6 40 35 24 38  
expeditionaime2



## Le Forperet

Rien ne sert de courir, il faut juste trouver le bon coin! Sur les hauteurs de Montalbert, au milieu des pistes, on fait une halte ensoleillée dans cette ancienne bergerie typique. Vue panoramique, décor unique et bucolique, quoi de mieux pour apprécier les recettes ancestrales faites maison et servies toute la journée sans interruption? La fondue spéciale aux saveurs de tomme et de cidre nous séduit immédiatement. Sans oublier que la tomme est fabriquée sur place avec le lait des vaches de Roland, le propriétaire: un goût d'authenticité que l'on ne retrouve nulle part ailleurs!

Le Forperet is the guarantee of a delicious authentic meal in a magnificent setting. On the heights of Montalbert, with a panoramic view on the Mont-Blanc and Lauzière mountain range, this former barn welcomes you inside or outside on the sunny terrace. Homemade local specialities are served for lunch and dinner. Note that the delicious Tomme cheese is fabricated on the premises.



SERVICE 7j/7  
Service continu

COUP DE CŒUR  
Montée en chemillette  
en soirée

LE + INFOSNEWS  
Navette gratuite le soir, de votre résidence  
jusqu' au restaurant (sur réservation)

Montalbert 1600  
+33 (0)4 79 55 51 27 • forperet.com  
Ouvert tous les jours non stop,  
le soir sur réservation. Accessible à pied.  
Navette gratuite sur réservation en soirée

## PLAGNE MONTCHAVIN

Super marché de montagne

Produits régionaux / 120 références de vin / distribution

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



## Sherpa



📍 Toutes les envies et curiosités mènent à cette adresse incontournable de Montchavin. Envie de découvrir des produits locaux savoureux comme le bleu de Bonneval, le bleu de Termignon, le rocaillon (filet de porc séché), le beaufort, ou les vins savamment sélectionnés ? Envie de profiter de l'accueil chaleureux et personnalisé des hôtes, Valérie et Guillaume ? Tous les prétextes sont bons pour y aller et y retourner...

🇫🇷 Valérie and Guillaume give you a warm welcome in their Sherpa shop in Montchavin. The shop is open 7 days a week and proposes delicious local products like Bleu de Bonneval, Bleu de Termignon, Rocaillon (dried pork fillet), Beaufort cheese, and wine selected with care. Don't forget to order the cold meat and cheese platters to accompany your Fondue and Raclette.



OUVERTURE  
7j/7 de 7h30 à 13h  
et de 15h à 19h30

COUP DE CŒUR  
La tomme aux fleurs



LE + INFOSNEWS  
Les plateaux de fondue  
et raclettes à commander

Rue principale de Montchavin  
+33 (0)4 79 01 31 00

Plan page 89