



GUIDE DES RESTAURANTS  
& ADRESSES GOURMANDES

\*COMPLÈTEMENT\*



**Toqué!**

SÉLECTION

HIVER + ÉTÉ 2026



Paradiski\*





RETROUVEZ-NOUS  
EN VIDÉO



## Infosnews Pocket Toqué Décembre 2025

245 Rue de la Combe de l'Adret

Chef-lieu • 73350 Montagny

+33 (0)4 79 410 410

infosnews.fr • contact@infosnews.fr

Éditeur : Infosnews Siren 818 149 395

Directeur de la publication : 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

Gatien Armand Colon

### Impression

Lorraine Graphic

Décembre 2025

### 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



## LES 3 VALLÉES

02 Sélection de restaurants à Courchevel

14 Sélection de restaurants à Brides-les-Bains

20 Sélection de restaurants à Méribel

36 Sélection de restaurants  
à Saint-Martin-de-Belleville

40 Sélection de restaurants aux Menuires

52 Sélection de restaurants à Val Thorens

68 Sélection de restaurants en Vallée  
(Moûtiers, Bozel, Aigueblanche)

## PARADISKI

80 Sélection de restaurants  
à Bourg-Saint-Maurice / Les Arcs

84 Sélection de restaurants à Peisey-Vallandry

90 Sélection de restaurants à La Plagne / Aime





# COURCHEVEL



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ

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



## *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.



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

COUP DE CŒUR  
Pain perdu  
et sa glace vanille

SERVICE  
Le soir,  
du lundi au samedi

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

## COURCHEVEL LE PRAZ

Cuisine authentique

Spécialités fromagères et savoyardes / Produits de montagne



## 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 piéchant 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 specialities like potchon (potatoes and goat cheese) and matouille (made with tomme cheese).



© Photos Antoine Guillaou

### SERVICE

Du mercredi au lundi de 18h30 à 21h30  
Ouvert jusqu'au 12 avril 2026

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  
[info@etabledeslys.com](mailto:info@etabledeslys.com)  
[lespeupliers.com](http://lespeupliers.com)



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



## La Table de Mon Grand-Père

Coeur gourmand de l'Hôtel Les Peupliers, La Table de Mon Grand-Père célèbre une cuisine française raffinée et réconfortante. Signée Jean-Rémi Caillon et orchestrée par le chef Maxime Bertholle, elle met à l'honneur les produits de saison et les saveurs de nos vallées : viandes mijotées, poissons délicatement cuits, légumes d'altitude et fromages d'alpage. L'accueil y est simple, sincère et chaleureux ; les vins, soigneusement choisis.

The restaurant La Table de Mon Grand-Père offers refined, comforting French dishes prepared by chefs Jean-Rémi Caillon and Maxime Bertholle. Each dish highlights seasonal produce and valley flavors: slow-braised meats, delicately cooked fish, mountain vegetables, and alpine cheeses. Warm hospitality and a curated wine selection complete the experience.

COURCHEVEL LE PRAZ  
Cuisine bistronomique  
Cuisine de terroir / Petit-déjeuner, déjeuner et dîner



© Unduo

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 19 avril 2026  
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](mailto:restaurant@lespeupliers.com)  
[lespeupliers.com](http://lespeupliers.com)

## COURCHEVEL LE PRAZ

Épicerie fine

Produits régionaux / casse-croûtes maison / sélection de vins



## 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.

6

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



© Marram

### SERVICE 6J/7

Du mardi matin au dimanche midi  
De 8h30 à 13h et de 15h à 19h  
Jusqu'au 12 avril 2026, 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  
info@epiceriedupraz.com  
lespeupliers.com

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



## Grenier des Alpages



© Photos Grenier des Alpages

📍 C'est la nouvelle épicerie fine qui met la montagne dans votre assiette, dans les locaux entièrement rénovés du Gaulois. Et comme dans tout bon grenier, on trouve ici plein de trésors : des fromages au chocolat, du foie gras au bon vin, des charcuteries régionales et des produits locaux. Idéal pour faire chavirer les gourmands et se composer un joli panier de douceurs sucrées et salées, à l'aide des précieux conseils d'Alexandra, Didier et leur équipe...

📍 Grenier des Alpages is a new gourmet store bringing mountain flavors to your plate. In its freshly renovated space, discover true alpine treasures: fine cheeses, chocolates, foie gras, wines, regional charcuterie and local delights—perfect for filling a sweet-and-savory basket.

COUP DE COEUR  
Les sandwichs maison  
faits sur place

LE + INFOSNEWS  
Plateaux de charcuterie,  
fondues et raclettes  
à emporter

OUVERT 7J/7  
En hiver :  
9h à 19h

Crêpes et gaufres maison  
à l'heure du goûter

COURCHEVEL MORIOND  
Épicerie fine  
Produits régionaux / Vins et spiritueux / Sandwichs et douceurs maison

234 rue Sainte-Blandine • Courchevel Moriond  
+33 (0)4 79 08 31 44 • contact@grenier-alpages.com  
© grenierdesalpages.courchevel

7

## COURCHEVEL VILLAGE

Cuisine traditionnelle

Diner romantique / Terrasse ensoleillée / Spécialités savoyardes



## 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.



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



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

**LE + INFOSNEWS**  
L'ambiance authentique et chaleureuse

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

## COURCHEVEL 1850

Cuisine de tradition française

Restaurant & hôtel / produits locaux / soirées festives mardi et jeudi

© LMP



## La Table de l'Annapurna

At the heart of the hotel, La Table de l'Annapurna réunit résidents et visiteurs autour d'une cuisine de tradition française signée Jean-Rémi Caillon. Sous la direction de Marine Civalleri, les équipes composent de grandes tables conviviales à l'intérieur ou sur la terrasse face aux pistes. Produits nobles et de saison, cuissons maîtrisées, sauces soignées, flambages et découpes au guéridon prolongent l'esprit de la grande cuisine française.

At the heart of the hotel, La Table de l'Annapurna unites guests around traditional French cuisine by Jean-Rémi Caillon. Under Marine Civalleri, convivial tables indoors or on the terrace overlook the slopes, with seasonal ingredients, masterful cooking, delicate sauces, and tableside flambés celebrating French haute cuisine.



**SERVICE 7J/7**  
Dîner de 19h30 à 21h  
Du 12 décembre 2025  
au 11 avril 2026

**LE + INFOSNEWS**  
Les soirées festives du mardi et du jeudi

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

**COUP DE CŒUR**  
Les desserts  
du chef pâtissier  
Téophane Faucher



## 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 specialities made with local products, artisanal cooked meats, Vonezins fritters, and rich raw milk raclettes for an authentic mountain experience.

**COURCHEVEL 1850**  
Cuisine traditionnelle audacieuse  
Restaurant & hôtel / spécialités savoyardes et fromagères

© Un studio



**SERVICE 7J/7**  
Dîner de 19h30 à 21h  
Du 12 décembre 2025 au 11 avril 2026

**LE + INFOSNEWS**  
Un écrin chaleureux  
mélant 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](mailto:restaurant@annapurna-courchevel.com)  
[annapurna-courchevel.com](http://annapurna-courchevel.com)

COURCHEVEL 1850

Cuisine gastronomique étoilée

Restaurant & hôtel / produits du terroir et des montagnes

# ICI, L'ART DE VIVRE BRILLE DE 14 ÉTOILES



© DAVID ANDRE



© Antoine Guillou

## Alpage



Une étoile Michelin et trois macarons Écotable distinguent Alpage, table intime signée Jean-Rémi Caillon. Chaque menu raconte la montagne vivante : truite, gibier, fromages d'alpage, herbes des vallées. Dans la pénombre feutrée d'un dîner au clair de lune, la nature s'invite à table, sincère, sauvage et inspirée.

Awarded one Michelin star and three Écotable distinctions, Alpage is an intimate dining experience crafted by Jean-Rémi Caillon. Each menu tells the story of the living mountain—trout, game, alpine cheeses, herbs from the valleys. In the soft glow of a moonlit dinner, nature joins the table: sincere, untamed, and beautifully inspired.



© Fou d'images

### SERVICE

Le soir, du mercredi  
au dimanche inclus  
Du 12 décembre 2025  
au 11 avril 2026

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](mailto:restaurant@annapurna-courchevel.com)  
[annapurna-courchevel.com](http://annapurna-courchevel.com)

# BRIDES-LES-BAINS



## *Le label diététique*

● Bien manger sans se priver ? C'est l'un des credo de Brides-les-Bains, qui porte une véritable dynamique autour de la santé. Créé en 2013 par l'office de tourisme pour certifier une cuisine innovante, équilibrée et exquise, le label diététique est garanti par près de 57 critères, élaborés avec des diététiciennes de la station et l'office de tourisme. Une démarche collective unique en France, qui prouve qu'à Brides, on peut manger bon, beau et sain !

● In Brides-les-Bains, health and pleasure go hand in hand! Created in 2013 by the Tourist Office, the unique French Dietetic Label certifies innovative, balanced, and delicious cuisine. With nearly 57 expert-designed criteria, it unites dietitians and the Tourist Offices to prove you can eat well, beautifully, and healthily!

LES RESTAURANTS LABELLISÉS  
La Maison de Marielle, Le 26

LES HÔTELS-RESTAURANTS LABELLISÉS  
Le Verseau, Le Golf, L'Amélie, La Vanoise,  
L'Altis Val Vert, Le Centre, Les Alpes

Infos détaillées auprès  
de l'office de tourisme

+33 (0)4 79 55 20 64 • [brides-les-bains.com](http://brides-les-bains.com)



Savourez nos terroirs

MOÛTIERS

market



**NOUVEAU**

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



# 8H - 20H

VENDREDI JUSQU'À 20H30  
DIMANCHE 8H30 - 12H30



OUVERT  
TOUTE L'ANNÉE



BRIDES-LES-BAINS

Restaurant & bar

Bar de dégustation / Tapas / Bières locales

## Relief

Pour vivre un moment de partage et de découverte, direction Relief, seul bar craft de Tarentaise, où Pablo nous accueille dans son ambiance musicale et branchée. Découvrons les vins traditionnels et naturels ainsi que 10 bières tournantes (Les Mousses du Dahu, Antidote, Sapaudia, les Névés...) à la pression, qui mettent le mot local au premier plan. Pour les gourmands, laissez-vous tenter par les tapas originaux.

For a moment of sharing and discovery, head to Relief, Tarentaise's only craft bar, where Pablo welcomes you to a trendy, musical vibe. Savor traditional and natural wines or one of ten rotating local beers on tap — Les Mousses du Dahu, Antidote, Sapaudia, Les Névés... and enjoy inventive tapas to match!

**COUP DE CŒUR**  
Le choix de bières  
à la pression

**LE + INFOSNEWS**  
Les burgers tendres  
et maison

**SERVICE 7J/7**  
De 17h à 01h  
(fermé le mardi en hiver)

37 rue Aristide Briand  
+33 (0)6 21 69 38 66  
@ reliefandfriends

## BRIDES-LES-BAINS

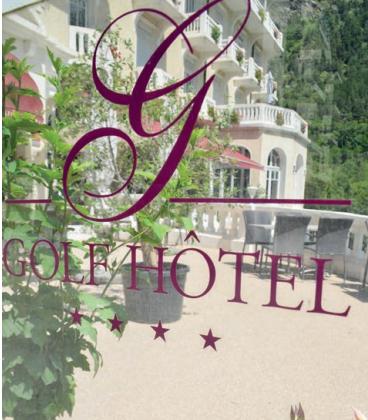
Cuisine bistro-nomique / menu diététique  
Produits régionaux / cuisine healthy / bar et petits-déjeuners



## *La Table du Golf*

La Table du Golf propose une cuisine bistro-nomique, 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 des plats à la carte ; l'été, une cuisine diététique et savoureuse. Profitez de déjeuners et dîners uniques dans un lieu chaleureux, élégant et contemporain, rénové.

La Table du Golf offers bistro-nomity-type dishes with flavours from all over the world, and vegetarian and Savoyard dishes to share. Prepared with fresh, local products, the restaurant proposes à-la-carte dishes 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 COEUR**  
Le petit-déjeuner  
festif avec 5 corners :  
gourmand, healthy, gluten  
free, régional et fruité

Restaurant du Golf Hôtel  
20 avenue du comte Greyfié de Bellecombe  
+33 (0)4 79 55 28 12  
[golf-hotel-brides.com](http://golf-hotel-brides.com)



# MÉRIBEL

**les 3 vallées.**

**OUVERT  
HIVER/ÉTÉ**

**MÉRIBEL**

Cuisine traditionnelle  
Restaurant & hôtel / Spécialités savoyardes / Terrasse ensoleillée



© Photos La Grange

## La Grange

Une immersion dans la Savoie d'autrefois. Telle est la proposition de cette brasserie qui décline les spécialités locales en plats réconfortants et conviviaux : raclette, boîte et pierre chaudes, fondue... Le tout sous la caresse d'une cheminée à l'ancienne. Et en hiver, soirée savoyarde tous les mercredis !

At La Grange, step into the charm of old Savoie. This cozy brasserie serves comforting local dishes like raclette, hot stone grills, and fondue—enjoyed by the glow of a traditional fireplace. In winter, don't miss Wednesday Savoyard nights. Bonus: a south-facing terrace with stunning views of Mont Vallon.

**LE + INFOSNEWS**  
Terrasse plein sud face au mont Vallon

**ÉTÉ : SERVICE 6J/7**  
Fermé le lundi  
Déjeuner : 12h-14h30  
Dîner : 19h-21h30

**HIVER : SERVICE 7J/7**  
Déjeuner : 12h-15h30  
Dîner : 19h-22h30

**COUP DE CŒUR**  
Escalope milanaise & sole meunière (découpe en salle)

Restaurant de l'hôtel L'Eterlou\*\*\*  
483 route Albert Gacon  
+33 (0)4 79 08 53 19 • [hoteleterlou.com](http://hoteleterlou.com)  
@hotel\_eterlou

## MÉRIBEL

Cuisine traditionnelle & bistro nomique

Spécialités savoyardes / Terrasse ensoleillée / Cave à vins



## Restaurant Marius

● Ouvert tous les jours, le restaurant propose deux formules. Le midi : hamburgers, salades, fish and chips et 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 bistro nomique 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 bistro nom type dishes prepared by chef Steven Subinlou, accompanied by a bottle of wine chosen with care.



© Marius

© DR

### LE + INFOSNEWS

La cave à vins du propriétaire, aussi exploitant du domaine Terres Destel

### COUP DE CŒUR

Gravlax de truite sous cloche, effet brume

### ACCÈS

Situé au pied des pistes

En face du Parc Olympique  
+33 (0)4 79 40 06 16  
[restaurant-marius.com](http://restaurant-marius.com)

[Facebook](#) [Instagram](#) [Twitter](#) [YouTube](#) [restaurant marius méribel](#)

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



Le tournedos du sommet est de retour au refuge

## Le Refuge

● Au Refuge dès 8h, on peut bruncher, luncer, goûter et dîner. Le brunch est servi à l'assiette avec croissant, pancake, œuf brouillé, lard, saumon fumé maison... Au menu le midi, brunch et petite carte rythmée par les plats du jour. Au Refuge, chez Julie, les producteurs et fournisseurs sont locaux et la cuisine 100% maison. Une adresse authentique et emblématique !

Nouveau cette année : l'assiette raclette duo nature et brézain.

● From 8 a.m., Au Refuge invites you to brunch, lunch, snack or dine. Enjoy plated brunch with house-smoked salmon, pancakes and scrambled eggs, plus daily dishes and the new duo raclette. At Julie's, everything is homemade with local producers. An authentic, iconic alpine stop.



COUP DE CŒUR  
La formule brunch à 31€

Maître Restaurateur depuis 2018

SERVICE 7J/7  
Midi et soir

LE + INFOSNEWS  
Le goûter, avec vin et chocolat chaud, crêpes, tarte myrtille...

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

## MÉRIBEL

Cuisine traditionnelle / pizzeria

Brunch / Spécialités savoyardes / Ouvert toute l'année

## MÉRIBEL

Cuisine traditionnelle  
Bar à vin et cocktails / DJ résident



### Le 80



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



Photos: Y-Studio

Le restaurant festif de Méribel, le refuge des grandes tablées conviviales. Sa décoration vous plonge dans l'univers de Jules Verne et des explorateurs du XIX<sup>e</sup> siècle. Les appétits sont séduits par une cuisine de brasserie généreuse, des recettes traditionnelles, des plats à partager, et l'une des plus belles cartes de vins des 3 Vallées. Nouveauté, dégustez des homards et langoustes directement issus de notre vivier, en plus de nos viandes maturées d'exception.

Le 80 is Méribel's go-to spot for lively gatherings and generous tables. Step inside and plunge into the world of Jules Verne and bold 19th-century explorers. The menu features hearty brasserie dishes, classics to share, and one of the 3 Valleys' finest wine lists—plus fresh lobster and langoustines from the live tank and exceptional dry-aged meats.

SERVICE 7J/7  
Déjeuner & Diner

LE + INFOSNEWS  
Après-Ski avec DJ résident  
Bar à vins et cocktails

COUP DE CŒUR  
Homard grillé & Linguine  
sauce crustacé

Les cocottes mijotées  
pour le déjeuner

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

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



### L'Ekrin

Etape incontournable à Méribel : le restaurant L'Ekrin, où le chef étoilé Laurent Azoulay enchanter par la variété de ses propositions gastronomiques, qui évoluent au fil des saisons. Cette escale culinaire ne peut s'accompagner que de vins d'exception, sélectionnés dans une carte d'anthologie. Nouvelle création à L'Ekrin : le menu Korti, du mot savoyard signifiant « jardin potager », qui met à l'honneur légumes, céréales, fruits et condiments de saison.

A must in Méribel, L'Ekrin showcases Michelin-starred chef Laurent Azoulay's seasonal creations, perfectly paired with an exceptional, handpicked wine list. New: the Korti menu, inspired by the Savoyard word for "vegetable garden," celebrating the finest seasonal vegetables, grains, fruits, and condiments.



Du mardi au dimanche

LE + INFOSNEWS  
Menu végétarien étoilé

COUP DE CŒUR  
L'artichaud violet  
de Provence

Unique étoilé de Méribel



Photos: Y-Studio

Hôtel Le Kaila  
124, Rue des Jeux Olympiques  
+33 (0)4 79 41 69 35 • ekrin@lekaila.com  
lekailla.com

## MÉRIBEL

Cuisine conviviale & vente à emporter  
Spécialités savoyardes / Cave à vins / terrasse



© Sylvain Ayuso

## Partajo

📍 Épicuriens, amoureux du terroir et de cuisine généreuse, venez vivre une expérience unique au restaurant Partajo, où le partage est à l'honneur. Au menu : spécialités savoyardes, burgers gourmands, tapas à partager... sans oublier une cave à vin d'exception de plus de 500 références pour ravir tous les palais. Ici, chaque repas se transforme en un moment de convivialité, rythmé par les anecdotes, les rires et le plaisir de savourer de bons produits.

📍 At Partajo, enjoy hearty Savoyard specialties, gourmet burgers, and shared tapas, all paired with an exceptional wine cellar featuring over 500 labels. Here, every meal turns into a warm, convivial moment filled with great flavors, stories, and good company.

OUVERT  
TOUTE L'ANNÉE



© Ambre Portaz



© DR

**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  
partajo.fr

## MÉRIBEL

Cuisine bistro-nomique  
Accessible à ski / Terrasse ensoleillée / Live music



© Photos Patrick Loquenieux

## 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.

**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

## MÉRIBEL

Cuisine traditionnelle & boutique traiteur  
Spécialités savoyardes / Terrasse ensoleillée / Bar à cocktails



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



## Lilie

chez Lilie, Hélène et Sylvain ont créé un lieu où restaurant, bar, boutique, traiteur et épicerie fine se mêlent dans une ambiance chaleureuse. Installez-vous près de la cheminée ou profitez de la terrasse baignée de soleil avec vue sur les montagnes. Depuis la salle cosy, admirez la préparation d'une cuisine française des plus raffinées, tandis qu'au bar, on profite d'une belle sélection de vins et de cocktails. À ne pas manquer, le service traiteur et caviste, à emporter ou en livraison à domicile.

At Lilie, Hélène and Sylvain offer a warm space combining restaurant, bar, boutique, and gourmet grocery. Enjoy refined French cuisine, a curated wine and cocktail selection, and catering services available for pickup or delivery.



**COUPS DE CŒUR**  
les suggestions du soir



**LE + INFOSNEWS**  
Soirée festive  
tous les mercredis soir

**PÉPITE : LA CAVE À VIN**  
à déguster sur place  
ou à emporter

**SERVICE 7J/7**  
midi et soir  
accès depuis les pistes

Rond-point des Pistes, Route du Belvédère  
+33 (0)4 79 00 31 29 • [lili-meribel.com](http://lili-meribel.com)  
[@lilibistrotmeribel](https://www.instagram.com/lilibistrotmeribel)

## MÉRIBEL

Cuisine conviviale  
Viandes / Spécialités savoyardes / Terrasse ensoleillée



© Photos Geoffrey Vabre



## Beefbar

Le tout premier Beefbar à la montagne propose de déguster midi et soir une carte de viandes d'exception et de nombreux plats, comme les recettes street food, à partager. À l'intérieur, on retrouve le confort savoyard réinterprété, tandis qu'à l'extérieur, on profite d'une spacieuse terrasse. Accessible directement depuis les pistes, on y déjeune confortablement au soleil en profitant d'une impressionnante vue sur la vallée. Les aficionados retrouvent 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 à partager... ou pas!

The very first Beefbar in the mountains offers exceptional meat dishes and a wide range of dishes. Inside, you'll find reinterpreted Savoyard comfort, while outside, you can enjoy a spacious terrace. Aficionados will find the Beefbar classics, unique meats such as Australian Wagyu beef and Japanese Kobe beef, as well as comfort food recipes to share... or not!



© Beefbar

**SERVICE 6J/7**  
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 SIGNATURES**  
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](mailto:reservations.restaurants@lecoucoumeribel.com)  
[lecoucoumeribel.com/fr](http://lecoucoumeribel.com/fr)



## Envie de faire la *Rioule*

Découvrez un traiteur **atypique** en Savoie : braséros, tournebroches, poêlées géantes, raclettes & fondues. Des prestations **à votre image** pour vos événements privés & pros. Vos invités vont s'en souvenir !



[contact@larioule.fr](mailto:contact@larioule.fr) | [www.larioule.fr](http://www.larioule.fr)



## Le Clos Bernard

📍 Adresse incontournable nichée au cœur de la forêt de l'Altiport, le Clos Bernard célèbre ses 10 ans d'authenticité et de partage. Intime et chaleureux, le lieu cultive l'art de recevoir en pleine nature, fidèle à ses racines tout en se réinventant. Cuisine raffinée à base de produits locaux, animations culinaires, soirées exclusives... Plus qu'un repas, le Clos Bernard est une expérience à vivre, une parenthèse suspendue entre tradition et émerveillement.

✳️ Tucked away in Méribel's forest, Le Clos Bernard celebrates ten years of authenticity and warmth. Rooted in tradition yet ever reinventing itself, this intimate haven offers refined local cuisine, culinary events and exclusive evenings — more than a meal, a true alpine experience.

Coup de cœur  
Grillades au feu de bois

Service 7J/7  
De 10h à 17h  
et certains soirs  
Privatisation possible

LE + INFOSNEWS  
La cave à vins d'exception

Accès ski par TS Loze Express  
Accès piétons depuis la route de l'Altiport  
[reservations@closbernard.com](mailto:reservations@closbernard.com)  
+33 (0)4 79 00 00 07 • [closbernard.com](http://closbernard.com)

## MÉRIBEL-MOTTARET

Fast-food / Burger

Accessible à ski / fait maison / Ambiance rock/métal



© Photos Nicolas Bréche

## 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.

32

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



LE + INFOSNEWS  
Burgers très copieux !

COUP DE CŒUR  
Burger « Le Bacon »

SERVICE 7J/7  
De 10h à 22h

Galerie du Ruitor • Méribel-Mottaret

+33 (0)6 31 10 53 09  
chezbif@gmail.com



OUVERT  
HIVER



Tipi

Le chef Fabien François réinvente les grands classiques avec des produits locaux et de saison. À la carte, des créations raffinées pour les fins gourmets, mais aussi des plats savoureux pensés pour toute la famille. Entre chalet de montagne festif, galerie d'art et terrasse ouverte sur les sommets, l'établissement place la barre haute. Véritable rendez-vous festif de la station, il accueille chaque jour des après-ski rythmés par des artistes (musiciens, chanteurs) et DJ sets, sans oublier les célèbres soirées du jeudi.

Perched on the ski slopes of Méribel Mottaret, Tipi welcomes you with mountain warmth and gourmet flair. Chef Fabien François reimagines alpine classics with local, seasonal produce. From elegant plates to generous family dishes, every meal is a delight—especially when evenings sparkle with live music and DJ sets.

## MÉRIBEL-MOTTARET - 2000m alt.

Cuisine bistronomique / Restaurant d'altitude

Terrasse ensOLEillée / Live music / Accès à ski



© Photos Sylvain Aymoz

LE + INFOSNEWS  
Terrasse avec vue panoramique au soleil

APRÈS-SKI  
1 soirée festive  
DJ set par semaine

OUVERT 7J/7  
De 9h30 à 17h  
Le jeudi, Tipi est ouvert jusqu'à 23h30

COUP DE CŒUR  
L'os à moelle

Accès via piste de l'Aigle  
Méribel-Mottaret  
+33 (0)4 65 84 65 64  
tipi-meribel.com  
@ tipimeribel

33



## VOTRE NOUVEAU SUPERMARCHÉ DE PROXIMITÉ

129 route du Belvédère  
Rond-Point des Pistes  
**Méribel 1700**



- livraison à domicile
- course U
- service drive

Ouvert **TOUS LES JOURS** toute l'année de 7h30 à 20h

+33 (0)4 87 79 09 99

[uexpress.meribel@systeme-u.fr](mailto:uexpress.meribel@systeme-u.fr)

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



## *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 !

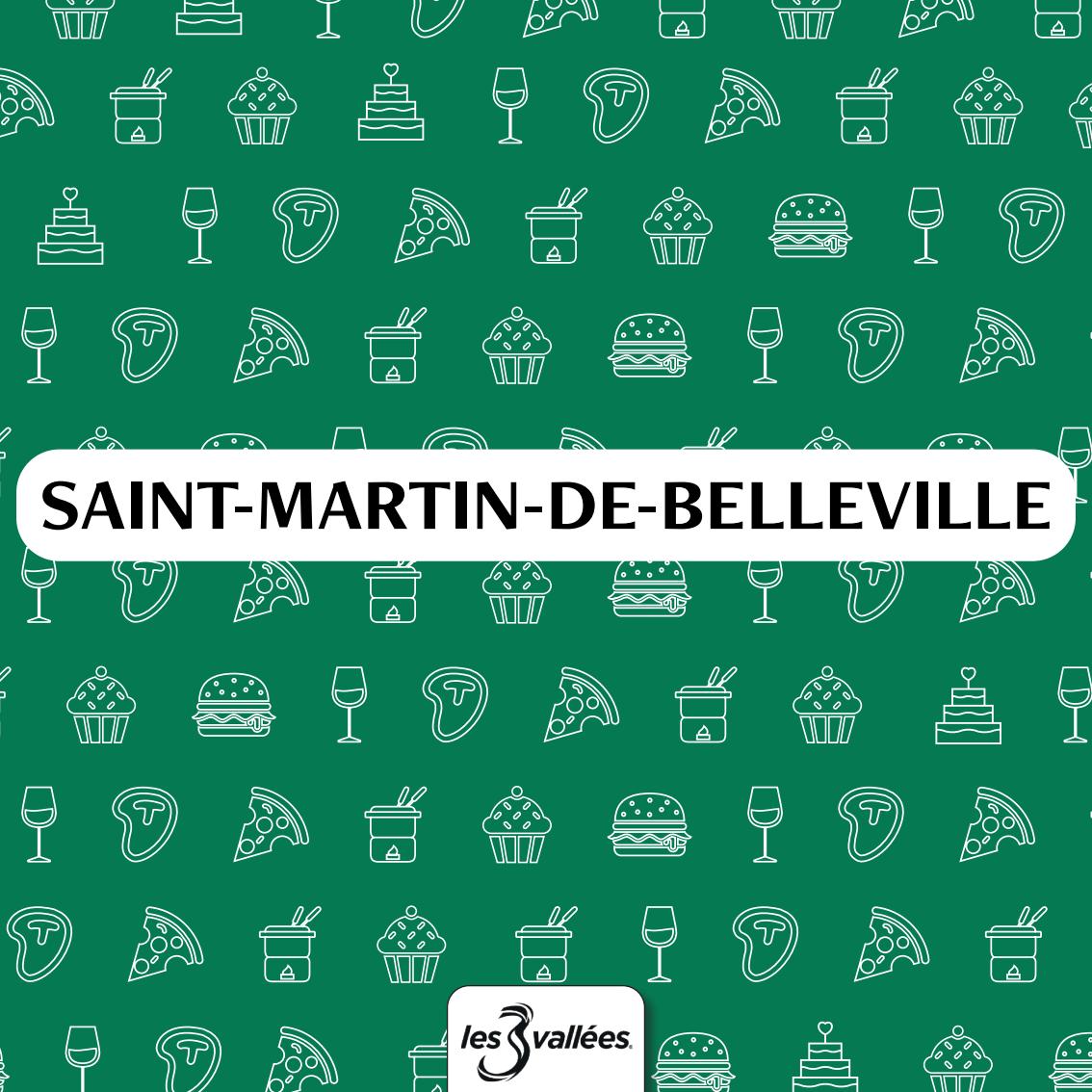
LE + INFOSNEWS  
La Maison de la Réserve  
à visiter à proximité

COUP DE CŒUR  
La vue à couper le souffle

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

**MÉRIBEL-MOTTARET**  
Cuisine de montagne et du monde  
Accessible à ski / terrasse ensoleillée / restaurant, bar et snacking



# SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

**les 3 vallées.**

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



© Photos La Loy



**SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE**  
Cuisine traditionnelle & montagnarde  
Restaurant d'altitude / Spécialités savoyardes / Terrasse panoramique

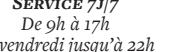


*La Loy*

Emily et Servanne, enfants du pays, vous accueillent dans leur chalet traditionnel perché au-dessus de Saint-Martin, au bord des pistes. Un lieu idéal pour (re)découvrir la gastronomie bellevilloise et montagnarde. Au-delà des incontournables fondues et raclettes, la carte remet à l'honneur des recettes d'antan comme la croûte savoyarde. Ici, les produits locaux sont rois, des viandes aux fromages, en passant par les légumes. Une adresse comme à la maison !

Emily and Servanne welcome you to their traditional chalet above Saint-Martin, right on the slopes. Discover Belleville's mountain flavors, from classic fondues to revived heritage dishes like croûte savoyarde. Local meats, cheeses and vegetables shine in this cozy, home-style hideaway. A warm alpine welcome awaits.

**SERVICE 7J/7**  
De 9h à 17h  
Le vendredi jusqu'à 22h



**COUP DE CŒUR**  
La croûte savoyarde

**LE + INFOSNEWS**  
La vue imprenable  
sur la vallée

**LES JEUDIS SOIR**  
Apéro autour d'un  
brasero, repas au coin  
du feu et descente aux  
flambeaux en raquettes

Piste du Biolley  
Accès via St Martin 1  
Ou à pied depuis le parking Saint-Marcel (20min)  
+33 (0)4 79 08 92 72 • [restaurantlaloy.fr](http://restaurantlaloy.fr)  
 [laloy.menuires](https://www.facebook.com/laloy.menuires)

## SAINTE-MARIE-DE-BELLEVILLE

Cuisine traditionnelle

Restaurant d'altitude / Spécialités savoyardes / Terrasse ensoleillée



## Le Corbeleys



Martine et Bruno vous accueillent dans leur ancien chalet d'alpage familial, devenu une véritable institution. Ici, les bons produits du terroir s'unissent aux recettes d'antan, dans une cuisine généreuse : ravioles au beaufort, croziflette, souris d'agneau confite... Une gourmandise qui s'allie à l'émotion, celle de l'enfance retrouvée. L'hospitalité sincère, comme on n'en voit plus !

Martine and Bruno welcome you to their old family alpine chalet, which has become a real institution. Here, the finest local produce is combined with traditional recipes to create generous dishes: ravioli with Beaufort cheese, croziflette, confit lamb shank... A culinary delight that evokes the emotions of childhood memories.



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



SERVICE 7J/7  
De 9h à 17h

COUP DE CŒUR  
La tarte de Geffriant

LE + INFOSNEWS  
Terrasse panoramique  
ensoleillée

MENU  
Plat du jour: 19€

Accès piéton et skieur  
À droite départ St Martin Express,  
+33 (0)4 79 08 95 31 • info@lecorbeleys.com  
le-corbeleys.com  
@ lecorbeleys



# LES MENUIRES



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



## 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 dinatoire

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

## LES MENUIRES

Cuisine authentique & Conviviale  
Bar à cocktails / Terrasse ensoleillée



## Bela Veya

● Bela Veya signe une cuisine gourmande et authentique, centrée sur des produits frais, locaux et durables. Dans l'assiette, on retrouve des plats simples mais avec du caractère : des plats traditionnels ou des spécialités locales réinterprétées, ainsi que des recettes inspirées des saisons. Le bar HO36 invite à prolonger la soirée autour de cocktails signatures et d'une atmosphère conviviale.

● Bela Veya offers generous, authentic cuisine focused on fresh, local, and sustainable ingredients. On the plate, you'll find simple dishes with plenty of character: traditional meals or reimagined local specialties, along with recipes inspired by the seasons. The HO36 bar is the perfect spot to keep the evening going, with signature cocktails and a relaxed, welcoming vibe.

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



Le + INFOSNEWS  
La vue panoramique & l'espace jeux  
à proximité pour les enfants

SERVICE 7J/7

- Déjeuner de 12h à 14h
- Dîner de 19h à 21h30

COUP DE CŒUR  
Produits locaux et frais

Restaurant de l'Alpeen Hôtel  
210 rue des Fontanettes  
+33 (0)4 65 84 44 05 • alpeenhotel.com  
 alpeen.hotel  
The Fork : Bela Beya

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ

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



## Le Comptoir

● Le Comptoir, c'est la cantine montagnarde pour le déjeuner et une table raffinée aux saveurs locales le soir. Produits frais, recettes soignées et inspirations du terroir composent une cuisine à la fois généreuse et créative. Toute la journée, on peut aussi profiter d'une petite pause sucrée ou salée dans leur bar extérieur, pour un moment de détente gourmand. Un lieu élégant et décontracté, pour se régaler sans chichi, midi et soir.

● At Le Comptoir, enjoy a mountain-style canteen by day and refined local dining by night. Fresh ingredients and creative terroir-inspired recipes shape a generous cuisine. All day long, savor sweet or savory treats at the outdoor bar—a chic yet relaxed spot to unwind and indulge, from lunch to dinner.

SERVICE 7J/7  
Tous les jours en service continu

COUP DE CŒUR  
Service à table (7h30-18h30)  
scannez le QR code

Le + INFOSNEWS  
Déjeuner : huîtres, fruits de mer, bar à pâtes fraîches (homard, truffe...)

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

Bâtiment L'Oisans, La Croisette  
+33 (0)9 53 76 85 86  
 lecomptoir73440  
 Le Comptoir

## LES MENURIES

Cuisine traditionnelle & pizzeria

Accessible à ski / Spécialités savoyardes / Terrasse ensoleillée



LE + INFOSNEWS  
Terrasse ensoleillée  
au pied des pistes

OUVERT 7J/7  
8h à 23h

VENTE À EMPORTER  
Click & collect

COUP DE CŒUR  
Les pizzas à la  
napolitaine

Front de neige de La Croisette  
Immeuble Le Pelvoux  
+33 (0)4 79 00 68 93 • brassieriedesbelleville.fr  
brassieriedesbelleville



© Brasserie des Belleville

## Brasserie des Belleville

Difficile de résister à ce restaurant traditionnel et à sa terrasse spectaculaire, inondée de soleil. Face aux pistes ou confortablement installé dans un intérieur cosy, on se laisse séduire par un large choix de pizzas napolitaines. S'ajoutent des plats traditionnels et réconfortants : raviolis aux morilles, tartare de bœuf, magret de canard... Sans oublier le trio tartiflette, fondue et raclette. Une adresse chaleureuse où le maître mot est plaisir !

Bask on a sunlit terrace or settle into a cosy interior to savor Neapolitan pizzas and comforting classics—morel ravioli, beef tartare, duck breast, plus the iconic tartiflette, fondue and raclette. A warm, inviting address where gourmet pleasure takes center stage.

## LES MENURIES

Cuisine conviviale / Bar festif

Tapas / Bar à cocktails / Live music



## Le Lou-Bar

Tu aimes déguster de bonnes bières du monde, siroter un cocktail signature préparé par le king barman de la 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 de 16h à 2h

LE + INFOSNEWS  
Des bières variées qu'on  
ne voit pas ailleurs  
& les cocktails signature

COUP DE CŒUR  
Petits souvenirs  
du Lou Bar à s'offrir  
ou à offrir

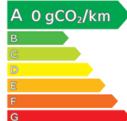
Galerie la Croisette  
Immeuble Oissons  
+33 (0)6 09 07 40 71  
loubar\_pub  
Le Lou-Bar

# Nouvelle Kia EV4. 100% électrique.

Jusqu'à 625 km d'autonomie.<sup>(3)</sup>



L'électrique sous son meilleur jour. Découvrez Kia EV4, la nouvelle berline familiale compacte 100% électrique qui offre jusqu'à 625 kilomètres d'autonomie.<sup>(2)</sup> Profitez de son habitabilité exceptionnelle et de sa technologie innovante et ultra-connectée au service du plaisir de conduire. Et avec Kia Charge, accédez à plus de 145 000 points de charge en France.<sup>(5)</sup>



À partir de  
**297 € TTC**  
/mois<sup>(2)</sup>

1<sup>er</sup> loyer majoré de 3 200 € TTC  
LLD 49 mois et 40 000 km  
Prime « Coup de Pouce Mobilité  
Électrique » 4 200 € déduite<sup>(4)</sup>

CHAMBERY - LA RAVOIRE  
22 rue Pierre et Marie Curie, 73490 La Ravoire  
Tél. : 04 79 72 94 08 | www.deltasavoie.fr

ALBERTVILLE  
63 rue Aristide Berges, 73200 Albertville  
Tél. : 04 79 10 03 37 | www.deltasavoie.fr



Consommations mixtes de la Nouvelle Kia EV4 : de 14,6 à 15,8 kWh/100 km.

(\*) Garantie 7 ans ou 150 000 km (1<sup>er</sup> des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les états membres de l'UE ainsi qu'en Norvège, Suisse, Islande, Gibraltar, Monaco et Andorre, sous réserve du respect du plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel du propriétaire. (1) Mise en œuvre à l'importation de la Nouvelle Kia EV4. (2) Autonomie en cycle WLTP de 625 km. Longue Durée (LLD) de 49 mois et 40 000 km pour le financement d'une Nouvelle Kia EV4 Autonomie standard (58,3 kWh) 150 kW (204ch) (hors options). 1<sup>er</sup> loyer majoré de 3 200 € TTC, puis 48 loyers mensuels de 297 € TTC. Exemple hors garantie et prestations facultatives non prélevées. Kia EV4 avec pack Premium (178 kW / 240 ch, 81,4 kWh) (204ch) (hors options). Longue Durée (LLD) de 49 mois et 40 000 km. 1<sup>er</sup> loyer majoré de 3 200 € TTC, puis 48 loyers mensuels de 427 € TTC. Exemple hors assurances et prestations facultatives. (3) Cycle mixte WLTP pour la Kia EV4 Earth avec batterie de 81,4 kWh et jantes 17". (4) Après déduction de la prime « Coup de Pouce Mobilité Électrique » de 4 200 €. (5) Kia Charge est une offre de recharge publique proposée par Hyundai Capital France, SAS au capital de 155 104 000 euros 69 avenue de Flandre 59700 Marcq-en-Barœul SIREN 491 411 542 RCS Lille Métropole. Les marques citées appartiennent à leurs propriétaires respectifs. Conditions sur kia.fr.



## L'Ours Blanc

La terrasse panoramique et ensoleillée offre une vue imprenable sur les montagnes, idéal pour une pause gourmande ou un déjeuner entre deux pistes. À l'intérieur, la salle de restaurant et son orangerie, ainsi que les canapés et la cheminée du bar lounge, incitent à se mettre à l'aise. La carte, élaborée avec des produits frais et de saison, célèbre les saveurs locales. Un lieu authentique et chaleureux, où chaque moment est une invitation au plaisir !

Perched on a sunny panoramic terrace with breathtaking mountain views, this charming restaurant invites you to unwind. Inside, the orangery dining room and cozy lounge bar with its fireplace create a warm ambiance. Fresh, seasonal ingredients highlight local flavors — a true gourmet escape in the heart of the Alps.



**COUP DE COEUR**  
Les Papardelles  
forestières, chanterelles,  
truffes & copeaux  
de parmesan

**SERVICE 7/7**  
Midi à la carte  
Buffet le 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  
@ hoteloursblanc\_lesmenuires

## LES MENUIRES

Cuisine traditionnelle

Accessible à ski / Terrasse ensoleillée / Spécialités savoyardes



© Photos La Ferme de Reberty



**LE + INFOSNEWS**  
Belle cave à vin,  
viandes d'exception  
& desserts gourmands

**SERVICE 7J/7**  
Midi, après-ski  
et soir

### COUP DE CŒUR

La côte de bœuf de chez Gaston & la Brioche perdue

## La Ferme de Reberty

Entre authenticité et créativité, La Ferme propose une cuisine de montagne raffinée, mêlant spécialités savoyardes et inspirations d'ailleurs. Le midi, installez-vous sur la grande terrasse ensoleillée, puis profitez de l'ambiance après-ski entre cocktails et musique. Le soir, on se retrouve autour d'un bon dîner dans une atmosphère au coin du feu. Côté bar, la carte fait la part belle aux gins, chartreuses ainsi qu'à la cave à vin.

Between authenticity and creativity, La Ferme offers refined mountain cuisine, blending Savoyard specialties with inspirations from elsewhere. At lunchtime, relax on the large sunny terrace, then soak up the après-ski atmosphere with cocktails and music. In the evening, gather around a delicious dinner in a warm and friendly atmosphere by the fire.

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



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ

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



© Photos Summit Digital Studio / Salah-Bey-Zinai Amma

## La Marmite

La Marmite, labellisée Maître Restaurateur, propose une vraie cuisine de montagne à base de produits frais et locaux. Spécialités savoyardes et plats généreux se savourent dans une ambiance chaleureuse et authentique. Côté flacons, une belle sélection de vins qui sillonnent les terroirs de France, avec soin et passion. L'adresse gourmande des amateurs de terroir après les pistes.

At La Marmite, awarded the Maître Restaurateur label, savor authentic mountain cuisine crafted from fresh, local produce. Generous Savoyard specialties meet a warm, rustic ambiance. Discover a refined wine list celebrating French terroirs. After-ski delight for gourmets! New: Live music & pop nights every Monday and Wednesday.

**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 : Soirées Live  
music & pop avec  
une chanteuse,  
les lundi et mercredi

Quartier des Bruyères  
+33 (0)4 79 00 74 75  
[lamarmite-lesmenuires.fr](http://lamarmite-lesmenuires.fr)

@ lamarmite73440  
La Marmite

## LES MENUIRES

Steak house

Accessible à ski / Spécialités savoyardes & pizzas / Terrasse ensoleillée



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

**COUP DE CŒUR**  
Les viandes d'exception  
à la rotissoire

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

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

Quartier des Bruyères  
+33 (0)4 79 00 61 01  
[alpin\\_steak\\_house](https://www.alpin-steak-house.com)  
L'Alpin



## L'Alpin

At L'Alpin, meat reigns supreme: aged cuts, tender steaks, and a gleaming rotisserie ensure perfect flavors. Generosity extends beyond the grill with homemade dishes crafted from local produce and infused with Savoyard spirit. A cozy, gourmet haven for meat lovers and foodies seeking authentic comfort.

At L'Alpin, meat reigns supreme: aged cuts, tender steaks, and a gleaming rotisserie ensure perfect flavors. Generosity extends beyond the grill with homemade dishes crafted from local produce and infused with Savoyard spirit. A cozy, gourmet haven for meat lovers and foodies seeking authentic comfort.

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 Marie, Jonathan et leur équipe 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, 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.

**ACCÈS**  
• Parking Plan de l'Eau (1h)  
• Ski hors piste,  
ski de randonnée,  
raquettes ou piéton

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

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

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

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

# VAL THORENS



© FindingOurAdventure

## 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

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.

Les Balcons de Val Thorens (chalet 1)  
Rue des Balcons

+33 (0)4 79 00 91 91 • valthorens@les-balcons.com  
les-balcons.com



## Enjoy It



Brasserie chaleureuse au cœur de Val Thorens, Enjoy It revisite l'esprit montagnard avec une cuisine généreuse à savourer dans une ambiance conviviale. La carte fait la part belle aux spécialités savoyardes, aux pizzas maison cuites au feu de bois et aux plats gourmands. La grande terrasse ensoleillée est accessible skis aux pieds. Bonus : le service est continu, pour encore plus de plaisir !

A warm and lively brasserie in the heart of Val Thorens. Enjoy It offers generous mountain cuisine: Savoy specialties, wood-fired pizzas and hearty dishes in a cozy atmosphere. Sunny terrace, ski-in access and all-day service.



Photos Digital Art Studio

### SERVICE CONTINU 7J/7

De 7h30 à 1h  
Réservation conseillée  
le soir

**COUP DE CŒUR**  
La raclette au lait cru  
et sa charcuterie  
artisanale



**CARTE**  
Menu du midi dès 27€  
Plats dès 18€  
Spécialités savoyardes  
dès 26€  
Pizza maison dès 16€

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





# mon super marché sherpa

**À 2 pas de chez vous, 14 magasins au cœur des 3 Vallées**  
Chez nous, le choix et l'authenticité font la différence !

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  
04 79 04 19 34

MENUIRES PREYERAND  
04 79 00 73 37

MENUIRES REBERTY 1850  
04 79 00 05 62

MENUIRES REBERTY 2000  
04 79 01 05 65

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



**VAL THORENS**  
Cuisine traditionnelle & conviviale  
Spécialités savoyardes / Produits de montagne / Accessible à ski



## Alpen Art

◆ Au cœur de Val Thorens, l'Alpen Art est plus qu'un restaurant alpin, c'est un lieu de montagnards. On s'y glisse pour une halte gourmande en terrasse ou une soirée autour d'un cocktail, avec des histoires à raconter. La carte célèbre une cuisine de montagne réconfortante à partager (fondues et plats gourmands d'hiver inspirés des alpages). La cave à vin nous emmène dans l'Arc Alpin. Le lieu gomme le chalet cliché, il fait vivre la magie des sommets.

◆ At the heart of Val Thorens, Alpen Art is a true mountain haven, inviting guests for sunlit gourmet pauses or cocktail-filled evenings. Its menu celebrates comforting alpine flavors to share, from fondues to hearty winter dishes, paired with a cellar exploring the Alpine Arc, all in a setting that elevates peakside magic.

**SERVICE 7J/7**  
Ouvert de 9h à 23h  
Snack gourmand  
de 12h à 22h

**COUP DE CŒUR**  
La fondue du berger

**LE + INFOSNEWS**  
Bar à vin & cocktails

Place Caron  
Accès à ski via piste Plein Sud / TS Plein Sud  
+33 (0)4 79 07 45 64 • [alpenartvalthorens.com](http://alpenartvalthorens.com)  
@alpenartvalthorens

## VAL THORENS

Cuisine bistronomique

Terrasse ensoleillée / Steak house / Snack fast food



© Photos Paul Bréchon

**SERVICE 7J/7**  
Petit déjeuner : 7h-10h  
Déjeuner : 12h-14h30  
Diner buffet : 18h30-21h

**LE + INFOSNEWS**  
Terrasse accessible skis aux pieds

### COUP DE CŒUR

Les viandes, poissons et légumes rôtis au brasero.  
Sans oublier le Cheesburger Savoyard (M Gourmet Snack) !

## 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 specialties and pastry.

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

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



© DR

## Le Vieux Chalet

Une cuisine mêlant modernité et terroir, tel est le voyage culinaire proposé dans ce cadre authentique et chaleureux. Tataki de bœuf à l'hypocras, pigeon entier en déclinaison, ou encore, royal aux 3 chocolats, le chef Cyprien Fouillée vous régalerà 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, this culinary journey unfolds in an authentic, warm setting. From beef tataki in hypocras sauce to whole pigeon and a royal of 3 chocolates, Chef Cyprien Fouillée delights with creativity. Savoyard specialties by the fire immerse you in a unique mountain atmosphere.

**SERVICE 7J/7**  
Le soir jusqu'à minuit

**COUP DE COEUR**  
Le filet de bœuf et son velouté de foie gras

Rue du Soleil  
+33 4 79 00 07 93  
[vltv@levieuxchalet.com](mailto:vltv@levieuxchalet.com)  
[levieuxchalet.com](http://levieuxchalet.com)

## VAL THORENS

Cuisine du terroir

Spécialités savoyardes / Dîner romantique

## VAL THORENS

Bar après-ski & tapas à la française

Cave à vins, bières et spiritueux / Soirées musicales et concerts



## La Timbale

Un tout nouveau bar, au sommet de la Galerie Péclet, va faire vibrer Val Thorens cet hiver. La Timbale, c'est un projet porté par Bastien et Téo, deux enfants de la station, avec l'idée d'un lieu chaleureux, où terroir rime avec convivialité, pour toutes les générations. Au menu : des tapas et plats à la française, une belle cave à vins, bières et spiritueux, et des soirées musicales et festives. Un nouveau repaire, made in Val Tho !

A brand-new bar atop Galerie Péclet is set to energize Val Thorens this winter. La Timbale, created by locals Bastien and Téo, offers a warm, welcoming spot where local flavors meet conviviality for all generations. Enjoy French dishes, tapas, fine wines, beers, spirits, and lively musical evenings—a new Val Thorens hotspot!



SERVICE 7J/7  
De 16h30 à 2h  
Fermé du 8 mai  
au 15 juin 2026

LE + INFOSNEWS  
Les soirées musicales  
et concerts

COUP DE CŒUR  
Les tapas de bons vivants

Galerie Péclet – Rue de Gébroulaz  
+33 (0)6 25 33 00 70  
latimbalevaltho  
La Timbale Valthorens

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



© OT Val Thorens

## VAL THORENS

Cuisine fusion

Accessible à ski / Pizzeria / Spécialités savoyardes



## 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

Facebook Instagram ilgusto-valthorens.fr



## La Table

La Table, nouveau restaurant gourmand de Val Thorens, vous accueille ski aux pieds au bord de la piste du Cairn. À midi, savourez une cuisine française sur la terrasse ensoleillée, idéale pour une pause conviviale et chaleureuse face aux sommets enneigés. L'après-ski devient un moment suspendu, gourmand et musical, rythmé par des boissons réconfortantes et des instants de partage inoubliables. Le soir, place à une brasserie raffinée : créative et pleine de caractère, servie dans une ambiance feutrée où chaque détail, de la vaisselle au service, est pensé pour votre confort. La Table, une parenthèse culinaire unique à vivre pleinement au cœur des 3 Vallées.

La Table, Val Thorens' new gourmet spot, welcomes you ski-in/ski-out on the Cairn slope. At lunch, enjoy generous French dishes on the sunny terrace facing the snowy peaks, perfect for a warm and convivial break. Après-ski becomes a delicious, musical interlude with comforting drinks and shared moments. In the evening, savor a refined, creative brasserie served in a soft, elegant atmosphere—a unique and memorable culinary escape in the 3 Valleys.

© Summit Digital Studio



### SERVICE 7J/7

- Déjeuner de 12h à 14h
- Bar et snacking de 15h à 18h
- Dîner de 19h à 21h30

**LE + INFOSNEWS**  
La terrasse ensoleillée avec une vue dégagée sur les cimes

**MENU**  
Plats entre 25€ et 45€

**COUP DE CŒUR**  
Au dîner, la cocotte mijotée façon grand-mère

Le Hameau du Kashmir • Grande Rue  
(à l'entrée de la station et sur la piste du Cairn)  
+33 (0)4 79 09 50 21  
[le-hameau-du-kashmir.com/restaurant-la-table](http://le-hameau-du-kashmir.com/restaurant-la-table)  
Facebook @latable\_valthorens

## 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€

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

## VAL THORENS - 3 200m alt.

Cuisine traditionnelle / Restaurant d'altitude  
Spécialités savoyardes / Produits de montagne



### Caron 3200

Une expérience gourmande face aux sommets alpins, dans une vaste salle panoramique entièrement vitrée, façon penthouse ! Gratin de raviolis à la truffe, bœuf bourguignon, tartiflette... Les plats, généreux et réconfortants, sont conçus avec des produits locaux et de saison. À déguster en bocal ou à l'assiette, entre ciel et terre.

A gourmet experience facing the Alpine peaks, in a vast glass-walled panoramic room with a chic penthouse vibe! Truffle ravioli gratin, beef bourguignon, tartiflette... Each generous, heartwarming dish is crafted from local, seasonal ingredients — savored in a jar or on a plate. Don't miss the Wine Lounge Bar, Rooftop Bar, and Caron 3200 Boutique.



SERVICE 7J/7  
Ouvert de 10h à 15h

COUP DE CŒUR  
Boîte chaude

LE + INFOSNEWS  
Vue à 360° sur  
les sommets alpins

LES AUTRES ESPACES  
Le Lounge Bar à Vin,  
le Rooftop Bar,  
la Boutique Caron 3200...

Sommet de la Cime Caron  
Accès ski et piéton  
TPH Cime Caron ou TC Orelle-Caron  
+33 (0)4 79 00 80 20 • caron3200.com

## VAL THORENS - 2 600m alt.

Food & clubbing d'altitude  
Terrasse ensoleillée / Restaurant d'altitude / Live music



### La Folie Douce

---



La Folie Douce Val Thorens vous accueille là où les saveurs rencontrent le rythme. Trois espaces pour se régaler : La Fruitière, brasserie raffinée ; La Petite Cuisine, généreuse et conviviale ; la Folie Food ratrack, street food sur les pistes. De 12h30 à 17h, profitez d'une ambiance festive et d'un après-ski musical au cœur des 3 Vallées.

La Folie Douce Val Thorens blends flavors and beats with three tasty spots: refined La Fruitière, friendly La Petite Cuisine, and on-piste Folie Food. From 12:30 to 5 pm, enjoy a festive vibe and musical après-ski in the heart of Les 3 Vallées.

**MAÎTRE RESTAURATEUR**  
Garantit une cuisine faite maison

**COUP DE CŒUR**  
Terrasse panoramique dans une ambiance musicale

**LES + INFOSNEWS**  
Intérieurs revisités et cuisine flambant neuve

**NOUVEAUTÉ**  
Les artistes s'invitent à table !



© Photos La Folie Douce Val Thorens

**La Fruitière**  
Services à 12h et 14h  
Réservations +33 (0)4 79 00 04 27

**La Petite Cuisine**  
Ouverte de 12h à 15h

**VIP Folie Douce**  
Réservations +33 (0)6 49 76 70 82

Accès télésièges Les Pionniers et Plein Sud  
[lafoliedouce.com](http://lafoliedouce.com)

**La Folie Douce Val Thorens Officiel**  
@lafoliedouce.vt  
@lafoliedoucevaltho  
@lafoliedoucevalthorens

## 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.

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

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

**COUP DE CŒUR**  
Les sushis de Maître Dao

**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](mailto:info@leschaletsduthorens.com)  
[leschaletsduthorens.com](http://leschaletsduthorens.com)



# GRANDE VALLÉE

**les 3 vallées.**

OUVERT  
TOUTE L'ANNÉE

BOZEL

Cuisine traditionnelle  
Brasserie-crêperie ouverte à l'année / Terrasse ensoleillée



© Photos Anthony Jouannic

Angy et Anthony nous accueillent toute l'année dans leur restaurant chaleureux. Laissons-nous tenter par les crêpes et galettes à base de véritable farine bretonne bio « La Harpe noire ». La brochette de magret de canard et son risotto aux cèpes, le burger du moment ou encore la noix d'entrecôte argentine nous font déjà saliver ! Pour conclure en beauté, optons pour le Tiramibreizh, aux pommes et caramel au beurre salé.

Welcome year-round to Anthony and Angy's cozy restaurant. Delight in Breton crepes and galettes with organic "La Harpe Noire" flour, duck magret skewers with porcini risotto, seasonal burgers, or Argentine ribeye. Conclude with Tiramibreizh, a dessert of apples and salted caramel.

LE + INFOSNEWS  
La terrasse ensoleillée  
face au Grand Bec

COUP DE CŒUR  
La côte de veau  
de chez Jérôme Rey

SERVICE  
Ouvert du mercredi  
au dimanche  
Midi et soir

60 rue Emile Machet  
+33 (0)6 69 72 66 73



## Le Branzin



Depuis l'été 2025, le Branzin fait peau neuve. Clément Bailly, fils d'agriculteur et cuisinier de métier, nous ouvre les portes de ce lieu de partage et d'ambiance. « Vivons heureux aujourd'hui car demain il sera trop tard », telle est la devise qui nous invite à déguster les tapas maison garnies de produits locaux (agneau confit, poulet mariné...) et la sélection de vins passionnément choisie.

Le Branzin is back with a new mountain spirit! Chef Clément Bailly—farmer's son and true lover of good produce—welcomes you to share generous homemade tapas crafted with local flavors: confit lamb, marinated chicken, and more. “Let's live happily today!”—a motto that fills the air with joy, wine, and laughter.



**COUP DE CŒUR**  
Le Hot Diot

**LE + INFOSNEWS**  
Les vins et bières  
à emporter

**SERVICE 6J/7**  
De 16h à 1h  
Fermé le dimanche  
Privatisation possible

190 rue Émile Machet  
+33 (0)9 87 70 34 78 • [lebranzin.com](http://lebranzin.com)



# BRASSERIE & SALON DÉGUSTATION

# Bières Bio



# L'ANTIDOTE

BRASSERIE

Bières locales



719 Rue Emile Machet 73350 Bozel



[contact@antidote-brasserie.com](mailto:contact@antidote-brasserie.com)



+33(0)6 84 63 89 57

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération  
Crédit photos : Outdoor creative pictures



## Brasserie de l'Antidote



antidotebrasserie



RAPPORTEZ-MOI  
POUR RÉEMPLOI

**BOZEL**  
Boulangerie/pâtisserie  
Créations maison / sandwiches gourmands / levain made in Savoie



# *Au Caprice*

## COUP DE CŒUR

### Framboisier (framboises fraîches, crème mousseline à la vanille et biscuit cuillère)

**LE + INFOSNEWS**  
*Craquez pour leurs pains sans gluten, disponibles les lundis et vendredis !*

**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*

La boulangerie/pâtisserie Au Caprice, c'est le plaisir de manger. Depuis plus de 10 ans, Mickaël et son équipe proposent plus de 20 sandwichs 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.



Burger des 3 Vallées, nappage fromager

## Les 3 Vallées Café



Gare SNCF

📍 Idéalement placée sur le parvis de la gare, cette brasserie gourmande et créative accueille tous les amateurs de cuisine savoureuse, de passage à Moûtiers pour une halte réconfortante. Entre le menu du jour en semaine (entrée, plat et dessert) à 21€ et une dizaine de plats à découvrir à la carte, tous les gourmets sont comblés. Les recettes généreuses, à base de produits simples, sont réalisées à la perfection. Ici, la côte de bœuf individuelle de 450g côtoie le maxi-crispy de poulet cœur coulant de reblochon, le burger se nappe d'une fabuleuse sauce fromagère et les cèpes accompagnent la croziflette. Le fait maison est roi et de belles surprises vous attendent au détour de chaque plat... Bagagerie offerte aux clients, wifi gratuit, Tickets Restau acceptés... tout est fait pour vivre une douce expérience gourmande.



Maxi Crispy de poulet, cœur savoyard



Bruschetta fraîcheur Méribel



Croziflette de Moûtiers, aux cèpes

**LE + INFOSNEWS**  
Plus de 20 verres de vin  
au choix à 6€ !

Terrasse intimiste  
à l'arrière

**COUP DE CŒUR**  
La croziflette aux  
morceaux de cèpes

**SERVICE 7J/7**  
Dès 8h30 (6h30 le samedi)  
Fermeture à 17h du mardi au jeudi  
Ouverture en soirée du vendredi au lundi inclus



📍 This creative brasserie by the station welcomes travelers with generous homemade dishes, from a €21 weekday menu to hearty classics like rib steak, Reblochon-filled crispy chicken, and cheesy burgers. Free luggage service, Wi-Fi, and meal vouchers ensure a smooth stop. For a quick bite, Le Spot offers convenient takeaway options.

Parvis de la gare de Moûtiers  
+33 (0)4 79 00 49 20  
[les3vallées-café.com](http://les3vallées-café.com)



# Nouveau SUV Coupé XPENG G6

L'AUTONOMIE N'EST PLUS UN FREIN  
RECHARGEZ EN SEULEMENT 12 MINUTES\*\*



**Architecture 800V**  
Ajoutez jusqu'à 100km\* en 3 minutes

**XPILOT 2.5**  
Système intelligent d'aides à la conduite

Pensez à covoiturer :  
#SeDéplacerMoinsPolluer

**OUVERTURE DE VOTRE  
CONCESSION XPENG**

CHAMBERY - LA RAVOIRE  
22 rue Pierre et Marie Curie,  
73490 La Ravoire Tél. : 04 79 72 94  
08 www.deltasavoie.fr

ALBERTVILLE  
63 rue Aristide Berges,  
73200 Albertville Tél. : 04 79 10 03  
37 www.deltasavoie.fr

**Jusqu'à 525 km  
d'autonomie\***

**À partir de 46990 €**  
pour la version autonomie étendue

Configurez  
votre G6



\*Autonomie WLTP.  
\*\*Recharge de 10 à 80% en 12 minutes avec un chargeur rapide de 451 kW et plus. Toutes les données techniques sont soumises à l'homologation par type. Les données ont été obtenues lors de tests internes. Toutes les valeurs indiquées sont représentatives des valeurs maximales ou les temps rapides obtenus dans des conditions d'utilisation normales du G6 dans les meilleures conditions. L'autonomie peut différer de l'autonomie calculée selon le cycle WLTP, en fonction du style de conduite du conducteur, de la vitesse, du nombre d'occupants, de la charge du véhicule, de la température extérieure, de l'utilisation du climatiseur, du terrain, de l'état du véhicule, etc.



**MOÛTIERS**  
Snack gourmand & café  
Sandwichs faits maison / Gourmandises sucrées & salées / Boissons



GARE DE MOÛTIERS

*Le Spot*

💡 Une petite faim avant de prendre son train ? Vous venez de faire un long voyage ? Rendez-vous au SPOT, l'annexe du 3 Vallées Café, situé directement à l'intérieur de la gare de Moûtiers. Une belle offre à emporter de sandwichs, paninis, salade ou soupe 100% maison attend les gourmands pressés. Côté sucré, on se délecte des beignets, donuts, muffins, cookies, tartes et autres viennoiseries. Et pour les petites soifs, direction la belle sélection de boissons fraîches parmi lesquelles Joséphine et Jomo à découvrir. Juste le temps d'une pause, avant de repartir...

✿ At Moûtiers station, The Spot—the 3 Vallées Café annex—is perfect for a quick bite before or after your journey. Enjoy fresh homemade sandwiches, paninis, salads and soups, or treat yourself to donuts, muffins, cookies and pastries. Hot and cold drinks complete this convenient gourmet stop for travelers on the go.



**OUVERT 4/7**  
Du vendredi au lundi  
De décembre à avril

**COUP DE CŒUR**  
Avec BONNEVAL :  
Une petite gourde alu  
de voyage à 2€ !

**LE + INFOSNEWS**  
Formule all inclusive  
à 15,90€

**NOUVEAUTÉ**  
La crêpe garnie à 5€

À l'intérieur de la gare de Moûtiers  
+33 (0)4 79 00 49 20 • les3vallees-cafe.com

## GRAND AIGUEBLANCHE

Cuisine bistro nomique

Terrasse ensoleillée / Produits de montagne / Diner romantique



OUVERT  
TOUTE L'ANNÉE



## Le Manoir de Bellecombe



🇫🇷 Au pied de la cascade du Morel, le Manoir de Bellecombe offre un cadre unique mêlant charme d'époque et élégance contemporaine. Sa salle voûtée en pierre, illuminée d'une lumière douce, tout comme sa terrasse surplombant le parc arboré, invitent à la détente. Juliya, maîtresse des lieux, a su redonner vie au manoir en préservant son authenticité. En cuisine, le chef Fabrice Moretti cultive une gastronomie sincère et généreuse, fidèle à la tradition française : produits locaux, circuits courts et plats faits maison. La carte évolue au rythme des saisons, proposant aussi fondue, raclette, fruits de mer, cocktails maison et une belle sélection de vins français.



### SERVICE

Du mardi soir  
au dimanche midi  
12h-14h / 19h-22h

### COUP DE CŒUR

La souris d'agneau  
confite sept heures

### LE + INFOSNEWS

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



© Photos Le Manoir de Bellecombe

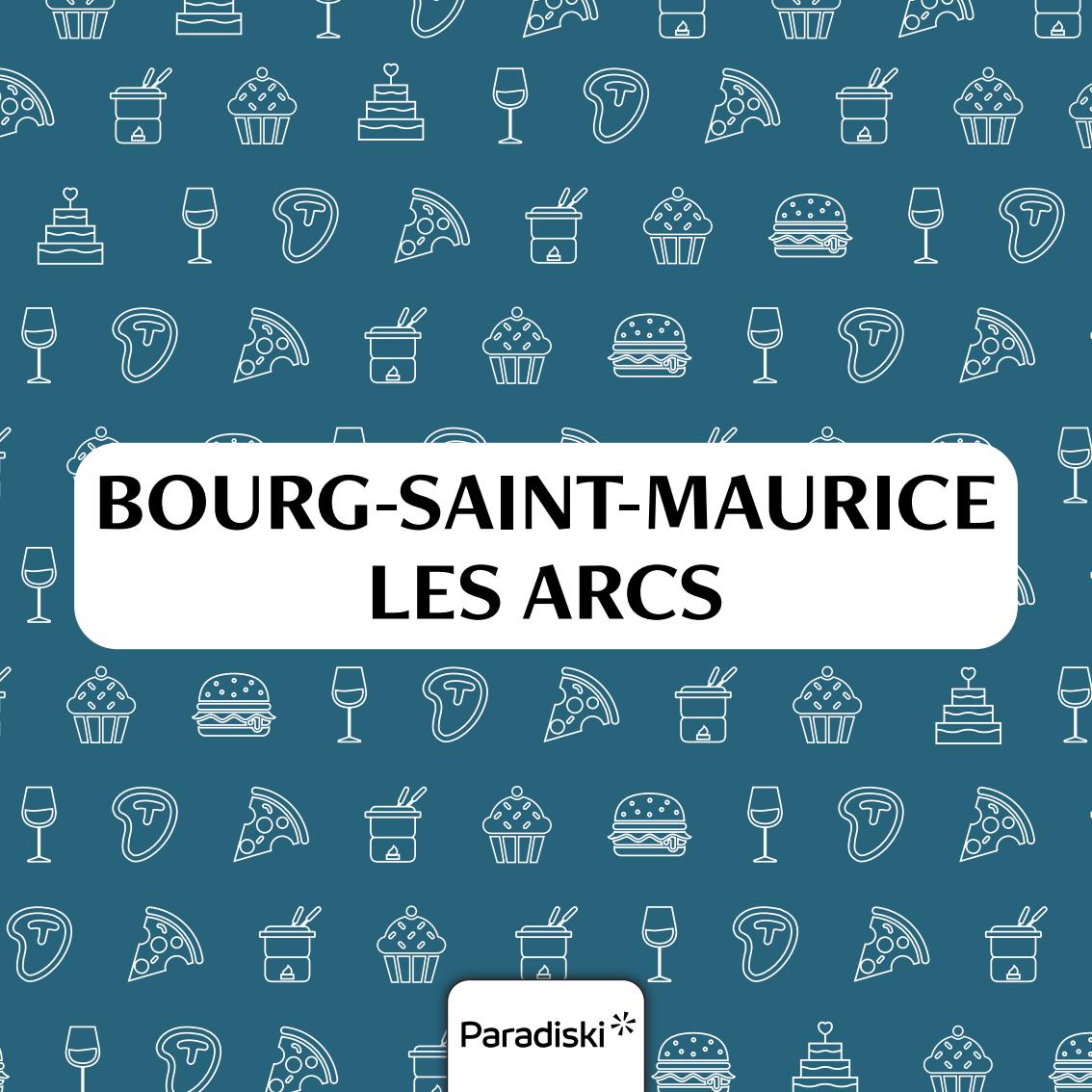
🇫🇷 Manoir de Bellecombe blends historic charm with contemporary elegance, from its vaulted dining room to its terrace facing the park. Juliya has revived its spirit, while chef Fabrice Moretti crafts heartfelt, seasonal French cuisine with local produce, complemented by fondue, raclette, seafood, cocktails and fine wines.

25 route de Saint-Oyen • Grand-Aigueblanche

+33 (0)4 79 01 44 49

lemanoirdebellegombe.com





# BOURG-SAINT-MAURICE LES ARCS

Paradiski\*

OUVERT  
TOUTE L'ANNÉE

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'extraction 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  
@arcus\_coffee\_arc1800



## La Cozna



Dans les murs de la mythique Hostellerie du Petit-Saint-Bernard, La Cozna, « cuisine » en patois savoyard, mêle charme d'antan et esprit convivial autour d'une cuisine 100% maison. Poissons, viandes, plats végés : la carte évolue au fil des saisons, portée par l'inventivité du chef. On s'y sent vite comme chez soi !

Within the historic walls of the legendary Hostellerie du Petit-Saint-Bernard, La Cozna blends old-world charm with a welcoming spirit. The 100% homemade menu—featuring fish, meat, and veggie dishes—changes with the seasons, driven by the chef's creativity. It's a place that quickly feels like home.

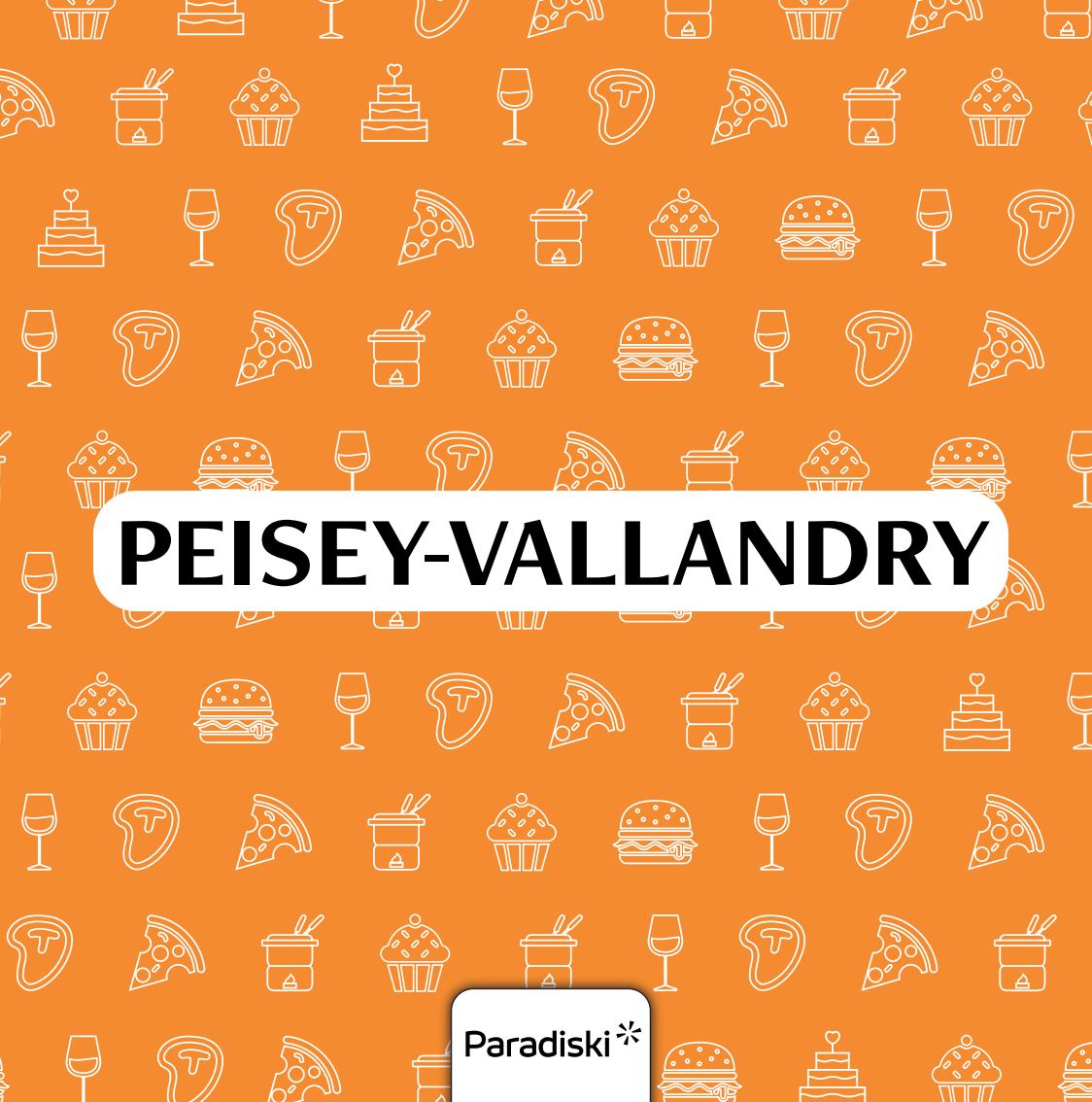


**SERVICE 6J/7**  
Déjeuner : 12h-14h  
Dîner : 19h-21h  
Fermé le mercredi

**LE + INFOSNEWS**  
Terrasse ensoleillée

**COUP DE CŒUR**  
Velouté au beaufort

Restaurant de l'Hostellerie  
du Petit-Saint-Bernard  
74 av. du Stade  
+33 (0)4 79 22 27 44  
[hostelleriedupetitsaintbernard.com](http://hostelleriedupetitsaintbernard.com)  
[@petit\\_saint\\_bernard](https://www.instagram.com/petit_saint_bernard)



# PEISEY-VALLANDRY

Paradiski\*

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



## *Le Comptoir Savoyard*

En hiver : Cette charmante épicerie typique et raffinée est un temple des douceurs sucrées et salées, des produits locaux et artisanaux. L'espace salon de thé cosy permet une dégustation à toute heure, des viennoiseries du petit déjeuner aux gourmandises après-ski.

En été : Lison et son équipe proposent une petite restauration maison, avec des plats simples et délicats préparés sur place à partir des produits de l'épicerie. Tartes salées, gaufres et autres délices se savourent sur la belle terrasse ensoleillée.

In winter, this refined alpine grocery becomes a haven of sweet and savory treats, with a cosy tearoom for pastries and après-ski delights. In summer, Lison's team serves delicate homemade plates—savory tarts, waffles and more—enjoyed on the sunlit terrace, all crafted from the shop's local treasures.

OUVERT 7J/7  
de 7h30 à 19h30

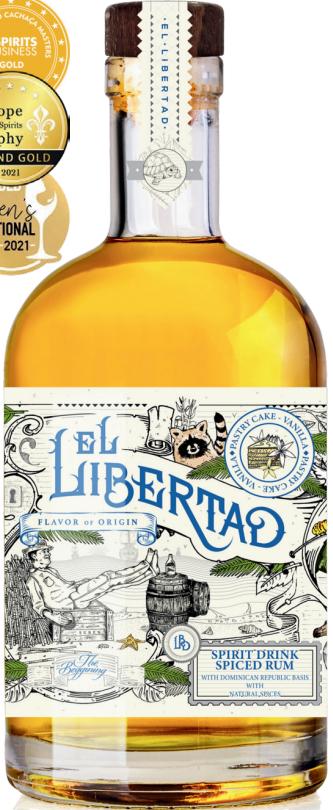
LE + INFOSNEWS  
Fondues et raclettes à emporter

CŒUR DE CŒUR  
La tarte myrtille  
glace à l'edelweiss  
& la gaufre salée  
sans gluten

Soirées concert en été

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

PLAN PEISEY  
Épicerie fine, salon de thé et restauration  
Fromages locaux / Charcuterie raffinée / Spécialités régionales



## 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 - EMBOUTEILLEUR  
ASSEMBLEUR - ÉLEVEUR

DECOUVREZ NOS SPIRITUÉS D'EXCEPTION  
RHUM - VODKA - GIN - COGNAC - LIQUEUR



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

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



© Photos EL 56

*EL 56*

En face 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 6J/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  
restaurotel56@orange.fr  
restaurotel56.com  
@ 56\_vallandry El56 - Vallandry

**KORALP**

**SPACE  
FITTERS**



SOLUTIONS DE STOCKAGE ET SÉCHAGE SUR-MESURE

## K-STOKDRY-A - SÈCHE-CHAUSSURES MURAL

### MULTISPORTS



Un maximum de technologies dans un minimum d'espace pour une robustesse à toute épreuve.

### FACILE À UTILISER ET À ENTREtenir

- Ventilation en partie haute
- Système de fixation murale intégré
- Système de ventilation ultra basse consommation avec option air chaud
- Agencement modulable à loisir : chaussures, gants...

Vente en ligne :  
**www.koralp.com**

19 ans  
d'expertise

Solutions sur  
mesure

Produits français  
Production 100%  
régionale

OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



© Photos Epice et tout

## Épice et tout

📍 À deux pas des pistes, l'adresse, tour à tour salon de thé, coworking, café/restaurant ou épicerie fine, est pleine de saveurs et d'envies. À table, les assiettes sont raffinées et gourmandes, inspirées par la bistroïnomie française et la cuisine du monde. La boutique valorise les produits artisanaux du terroir alpin : charcuteries, produits laitiers, gourmandises salées ou sucrées, boissons. Un lieu qui régale les papilles, du petit-déjeuner à l'apéritif.

📍 Steps from the slopes, this gourmet haven blends a refined tearoom, a serene coworking space and a welcoming café-restaurant. Elegant bistroïnomic dishes marry local and global inspirations, while the shop highlights the finest Alpine craftsmanship. A delicious, relaxing retreat from morning to aperitif.

**PEISEY-VALLANDRY**  
Épicerie fine & cuisine bistroïnomique  
Produits du terroir alpin / Terrasse au calme / Plats faits maison



OUVERT 7J/7  
De 8h30 à 20h30

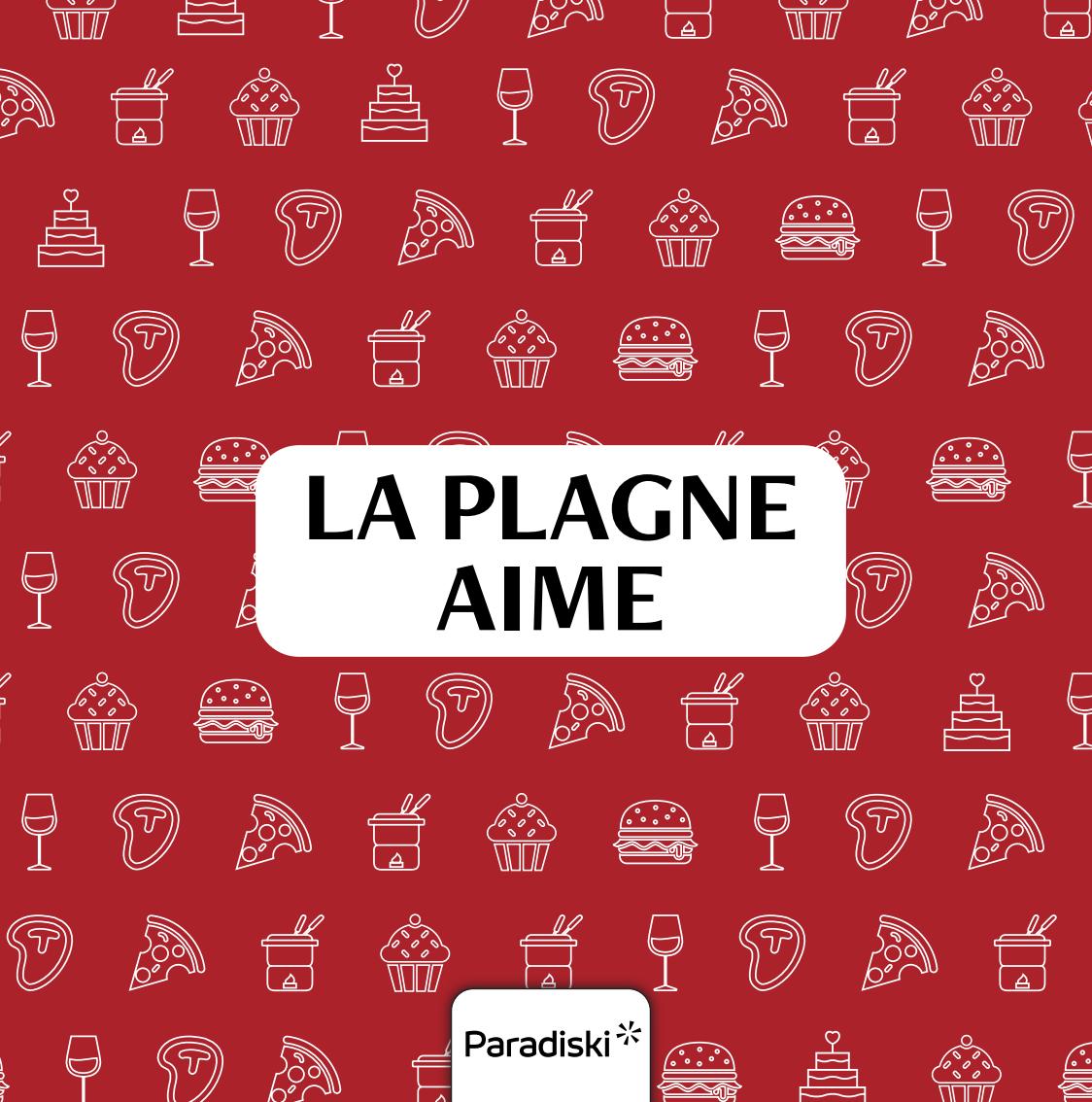
SPÉCIALITÉS  
Les Poke bar, Cheese Cake  
et apéro tapas

LE + INFOSNEWS  
L'ambiance cosy et chic

COUP DE CŒUR  
Moelleux au chocolat  
sans gluten

Les Cristaux Blanc, à Plan Peisey  
+33 (0)6 70 22 50 67 • epiceettout.com





# LA PLAGNE AIME

Paradiski\*

OUVERT  
TOUTE L'ANNÉE



## 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 dispensers in front of the store and the train station.

AIME  
Produits régionaux  
Fabrication / affinage / magasin de vente



© Yanamedia



© Coopérative laitière Aime

### COMMANDES

1 distributeur de retrait 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  
8h30-12h / 14h30-19h  
• En saison : 7j/7  
• Hors-saison :  
du lundi au samedi

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

## BELLE PLAGNE

Cuisine bistronomique

Terrasse ensoleillée / Ambiance musicale / Spécialités savoyardes



## La Face Nord

Depuis plus de 25 ans, le restaurant La Face Nord est l'un des lieux incontournables de La Plagne. Bab et Bibi, hôtes emblématiques et uniques, nous reçoivent comme à la maison. Le chef Nicolas Colin sert une cuisine maison réunissant spécialités françaises et cosmopolites : cochon de lait et joue de boeuf confite cuison basse température, homard entier, nage de la mer, baba au rhum... Et en face, leur restaurant Burger Ski sert des burgers gourmands, salades et antipasti à tomber !

A La Plagne institution for 25 years, La Face Nord blends French and world flavors under chef Nicolas Colin. Bab and Bibi's warm welcome makes you feel at home. New: Musical and festive atmosphere every day on the terrace. And don't miss their other spot, Burger Ski, famous for its irresistible burgers, salads and antipasti!



SERVICE 7J/7  
De 8h30 à 2h

COUP DE CŒUR  
Le tomahawk de veau

- LE + INFOSNEWS
- Le midi : accès direct en ski (depuis les Arcs via Vanoise Express + retour TS Arpette)
  - Le soir : accès piéton et retour navettes assuré

NOUVEAU  
Terrasse cocooning et ambiance

Face à la télécabine Roche de Mio  
[restaurant-lafacenord.com](http://restaurant-lafacenord.com)  
+33 (0)4 79 09 01 73  
@ [la\\_face\\_nord\\_belle\\_plagne](https://www.instagram.com/la_face_nord_belle_plagne)

## PLAGNE MONTCHAVIN

Super marché de montagne

Produits régionaux / 120 références de vin / distribution



## Sherpa

On vous donne le bon plan, où régal rime avec local. Guillaume et Lili nous reçoivent comme à la maison du côté du Sherpa de Montchavin. Bleu de Bonneval, beaufort, vins savamment sélectionnés, tout est pensé pour y retourner. Nouveau, un chef traiteur nous prépare de bons petits plats savoureux à découvrir sans attendre : soupes, plats du jour et spécialités savoyardes.

At the Sherpa in Montchavin, Guillaume and Lili welcome you warmly. Local treats like Bleu de Bonneval, Beaufort cheese, and fine wines await. A new catering chef serves soups, daily dishes, and Savoyard specialties you won't want to miss. A true local gem!



**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

**OUVERT  
HIVER/ÉTÉ**



## PLAGNE MONTCHAVIN

Boulangerie

Pain au levain naturel / Sandwichs / Bûches et douceurs sucrées



## Boulangerie Esquilo

Les boulangeries Esquilo, qui s'installent cet hiver à Montchavin et aux Coches sous l'impulsion de Lou Frocot et son équipe, célèbrent l'art du pain authentique : levain naturel, blés savoyards et plus de dix recettes signature. Pains gourmands, sandwichs maison et douceurs généreuses — du Peiserot aux bûches montagnardes — reflètent un véritable esprit de terroir et de partage. Un savoir-faire chaleureux également accessible dans leurs deux magasins de Peisey-Vallandry.

Esquilo celebrates Alpine breadmaking with natural sourdough, Savoyard wheat and a range of signature creations. From hearty artisan breads to handmade snacks and iconic treats like the Peiserot, it offers an authentic taste of local tradition across Montchavin, Les Coches and Peisey-Vallandry.

**OUVERT 7j/7**  
En hiver : 7h30-12h30  
15h30-19h

**COUP DE CŒUR**  
Le pain tortigraine,  
un best-seller !

**LE + INFOSNEWS**  
Les sandwichs et autres  
gourmandises faits  
maison

**4 MAGASINS  
À VOTRE SERVICE**  
Montchavin / Les Coches  
Peisey-Nancroix / Vallandry

À Montchavin et aux Coches  
+33 (0)9 52 13 78 12  
Instagram : maisonfrocot'esquilo



OUVERT  
HIVER/ÉTÉ



## 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

CŒUR DE CŒUR  
Montée en chenillette  
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](http://forperet.com)  
Ouvert tous les jours non stop,  
le soir sur réservation. Accessible à pied.  
Navette gratuite sur réservation en soirée