

# Le Snack du Solstice



MAISON DE MONTAGNE \*\*\*\*\*

- VAL D'ISERE -

#HOTELLEYULE

*Le Chef et sa brigade  
vous invitent à découvrir leur cuisine bistronomique.  
Des produits frais, entièrement travaillés par nos soins,  
dans le respect du goût et de la qualité.*

*The chef and his brigade  
invite you to discover their bistronomic cuisine.  
Fresh products, entirely prepared by our team,  
in respect of the taste and quality.*

HÔTEL LE YULE \*\*\*\*\* – Restaurant Le Solstice – Val d'Isère



## Nos petits plats pour une après-midi gourmande ...

- Foie gras maison de canard fermier des Landes IGP Maison LaFitte, brioche toastée** 37.  
*Farmer Duck « Foie Gras » from the Landes, IGP, toasted brioche*
- L'ardoise de charcuterie de notre Vallée et fromages de la Ferme de l'Adroit** 33.  
*Plater of cold cuts and cheeses from our Valley*
- La Yule César** 27.  
Sucrine, volaille fermière, anchois, croûtons, sauce César, parmesan  
*Yule Caesar, « Sucrine » salad, farm chicken, anchovies, croutons, Caesar sauce, parmesan*
- Le tartare du Chef au couteau** 33.  
Bavette et bœuf séché, condiments et huile d'olive fumée  
*Matured dried beef, condiments, smoked olive oil*
- Le burger retour des Alpes** 29.  
Viande de la ferme des Belles Robes, pastrami de bœuf, Reblochon, confit d'oignon, jeunes pousses, mayonnaise au paprika fumé  
*Meat from the "Belles Robes" Farm, beef pastrami Reblochon cheese, candied onion, smoked paprika*
- Le Club Yule** 26.  
Salade romaine, œuf, dinde fermière, tomate, beaufort, servi avec frites  
*Yule's club sandwich, farm turkey, egg, ham, tomato, Beaufort cheese, served with French fries*
- Les pâtes Penne / Tagliatelle** 26.  
Sauce au choix, tomate / basilic, bolognaise, arrabiata  
*Pasta with the sauce of your choice: tomato/basilic, Bolognese, arrabiata*
- Les douceurs...**
- Pâtisserie du moment** 9.  
*Pastry selection of the day*
- Assiette de fruits frais** 11.  
Plate of fresh fruits
- 3 Pâtisseries du moment** 21.  
3 Pastry selection of the day

*All prices are indicated in euros, including taxes and service*





# LES PIZZAS

<b>La Yule</b>	27.
Base crème, Pommes de terre, Oignon confit, Reblochon fermier, olive, origan, Jambon de Savoie, mozzarella. <i>“Crème fraiche”, smoked Potatoes, Onion chutney, Reblochon cheese, Savoy cured ham</i>	
<b>Pizza du moment</b>	29.
Base butternut, jambon blanc fumé, Stracciatella, pousse de moutarde, yuzu, noisettes. <i>Butternut base, smoked ham, Stracciatella, yuzu, nuts.</i>	
<b>La Truffe Noire</b>	43.
Base crème, mascarpone à la Truffe, Jambon à la truffe, Râpé de Truffe noire, Parmesan <i>“Crème fraiche”, mascarpone sauce with black Truffle, sliced black Truffle, Parmesan cheese</i>	
<b>La Margherita</b>	23.
Sauce Tomate, Mozzarella, Basilic. <i>Tomato sauce, Mozzarella cheese, basilic,</i>	
<b>La Calzone</b>	27.
Sauce Tomate, Mozzarella, jambon blanc, champignons, œufs, origan <i>Tomato sauce, Mozzarella cheese,</i>	
<b>La 4 Fromages</b>	26.
Base crème, Mozzarella, Gorgonzola, reblochon fermier, Chèvre frais, roquette, olives, origan <i>Mozzarella – Gorgonzola - Fontina and fresh Goat cheese, arugula salad and black olives</i>	
<b>Pizza reine</b>	21.
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, basilic <i>Queen Pizza, tomato base, ham, mushrooms, mozzarella</i>	
<b>Pizza Marinara</b>	17.
Base tomate, ail, origan <i>Tomato base, garlic, oregan</i>	

**Ingrédient supplémentaire / extra ingredient : +2€/ingredient**