



MIDI

LA CARTE

HÔTEL LE YULE – Restaurant Solstice – Val d'Isère

Chef consultant : Laurent AZOULAY*

Chef exécutif : Rita SILVA

Chef pâtissier : Valter RIBEIRO

À PARTAGER

La Terrine de Foie Gras de Canard 35 €
Duck Foie Gras in a terrine

La Terrine Campagnarde 20 €
Pork pâté in a Terrine

L'Ardoise de Charcuterie et Fromages de notre Vallée 22 €
Board of Deli Meats and Cheeses from our Valley

La Planche Yule : Charcuterie – Fromages - Terrine Campagnarde 33 €
Board "Yule": Deli Meats – Cheeses – Pork pâté in a Terrine

SALADES

La Yule César : Romaine - Volaille – Anchois - Croûtons, sauce Caesar 24 €
Yule Caesar : Romaine lettuce – Poultry – Anchovies – Croutons, Caesar dressing

La Niçoise : Laitue – Tomates cerise – Anchois – Thon – Olives noires 23 €
"Niçoise": Lettuce – Cherry tomatoes – Anchovies – Tuna – Black olives

La Mixte : Pousses de salade - Tomates cerises 17 €
Mixed salad: young salad shoots – Cherry tomatoes

ŒUFS

L'Omelette à votre convenance 19 €
Jambon, Fromage, Champignons, Fines herbes,...
Omelette at your convenience, Ham – Cheese – Mushrooms - Herbs

Les 2 œufs coques à la Truffe Noire, mouillettes au Beurre de Truffes 39 €
2 soft-boiled eggs with Black Truffle, bread sticks with Truffle butter

PÂTES ET RISOTTO

Les Pâtes artisanales, 23 €
Sauce au choix : Tomate – Carbonara – Bolognaise – Pesto
Craft Pastas with sauce at your convenience: Tomato – Carbonara – Bolognese - Pesto

La Lasagne : Ricotta – Bœuf – Coulis de Tomates – Parmesan 25 €
Lasagna: Ricotta – ground Beef – Tomato sauce – Parmesan cheese

Le Risotto Carnaroli à la Truffe Noire « Tuber Mélanosporum », 45 €
Jus de volaille
Carnaroli Risotto with "Tuber Mélanosporum" black Truffle, Poultry juice

CLUBS ET BURGERS

Le Burger retour des Alpagnes : Reblochon – Jambon de Savoie <i>Alpes burger: Reblochon cheese – Savoy cured ham</i>	29 €
Le Chicken Burger : filet de Volaille fermière – Cheddar – Bacon grillé <i>Chicken Burger: free range Poultry filet - Cheddar – Grilled bacon</i>	27 €
Le Club Classique : œuf au plat – Lard croustillant <i>Classical club sandwich: fried egg – crispy bacon</i>	25 €
Le Club au Crabe : salade Wakamé – Mayonnaise Wasabi <i>Crab club sandwich: Wakame seaweed salad – Wasabi mayonnaise</i>	28 €

COIN SAVOYARD

Le Gratin de Crozets au Reblochon et Jambon de Savoie <i>The crozets-pasta gratin with Reblochon cheese and Savoy cured ham</i>	22 €
La Tartiflette Savoyarde <i>Savoyard potatoes gratin with Reblochon cheese</i>	24 €

BISTRO

Le dos de Saumon juste saisi, écrasé de Pommes de terre, Sauce vierge <i>Salmon filet just grilled, smash Potatoes, Olive oil sauce with Tomatoes and Black olives</i>	27 €
Le Cabillaud en papillote façon Bourride, Légumes du moment <i>Cod fish steamed in a foil with a garlic sauce, daily Vegetable</i>	28 €
La Pièce du Boucher à la plancha, Pommes grenailles aux Lardons, Béarnaise <i>Daily piece of Meat just grilled, small Potatoes with Lardon, Béarnaise sauce</i>	32 €
Le Suprême de Volaille fermière au naturel, sauce crémeuse aux Champignons, Riz pilaf <i>Free range Poultry breast, creamy Mushrooms sauce, Rice pilaf</i>	29 €

SUPPLEMENTS

Salade verte / green salad: +5€
Frites maison / homemade French fries: +7€
Purée de pommes de terre / mashed potatoes: +6€
Pâtes / pastas : +6€
Purée de pommes de terre à la truffe / black truffle mashed potatoes : +16€
Légumes vapeur / steamed vegetables : +6€

PIZZAS

La Yule 20 €

Base crème, Pommes de terre fumées, Oignon confit, Reblochon fermier,
Jambon de Savoie

“Creme fraiche”, smoked Potatoes, Onion chutney, Reblochon cheese, Savoy cured ham

La Margherita 17 €

Sauce Tomate, Mozzarella, Olives

Tomato sauce, Mozzarella cheese, Black olives

La Basica 15 €

Sauce Tomate, Emmental, Olives

Tomato sauce, Emmental cheese, Black olives

La 4 Fromages 22 €

Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Chèvre frais, roquette, olives

Mozzarella – Gorgonzola - Fontina and fresh Goat cheese, arugula salad and black olives

La Truffe Noire 43 €

Base crème, mascarpone à la Truffe, Jambon à la truffe,

Râpé de Truffe noire, Parmesan

“Crème fraiche”, mascarpone sauce with black Truffle, sliced black Truffle, Parmesan cheese

La Verduretta 21 €

Sauce tomate, Mozzarella, Aubergines, Poivrons, Courgettes,

Champignons, olives

Tomato sauce, Mozzarella, Eggplant, sweet Pepper, Zucchini, Mushrooms, black olives

Ingrédient supplémentaire / extra ingredient: +2€/ingredient

DESSERTS

Le Talent de notre Chef Pâtissier Valter à votre service, 18 €

1 assiette pour 3 gourmandises au buffet à votre convenance

1 plate of 3 dessert “au buffet” at your convenience

La Coupe Glacée, 2 boules au choix 9 €

Ice cream and sherbet, 2 flavours at your convenience

Vanille, chocolat, caramel, mangue, fraise, framboise, passion, poire

LES PLATS DU JOUR DE LA SEMAINE

LUNDI

Assiette de l'écailler
Seafood plate

MARDI

Jarret de veau à la sauge et à la bière, polenta crémeuse
Shank of veal cooked with sage and beer, creamy polenta

MERCREDI

Tagliatelles à l'encre de seiche, fruits de mer
Sepia ink tagliatelles with seafood

JEUDI

Epaule d'agneau confite, purée de pommes de terre
Braised lamb shoulder, potatoes puree

VENDREDI

Filet de lieu jaune rôti, Artichaut en deux façons, sauce vierge
Roasted filet of Pollack, artichoke in 2 ways, virgin olive oil sauce

SAMEDI

Entrecôte grillée, sauce béarnais et frites maisons
Grilled rib steak, béarnaise sauce and homemade French fries

DIMANCHE

Sole cuite façon grenobloise
Sole cooked in the "grenobloise" way

Plat du jour – 27 €

Today's special

Demandez la soupe du jour – 18 €

Ask for today's soup

L'ÉCAILLER

Assiette Spéciale Huître – 1 personne	33 €
3 Fines de claires n°3, 3 Spéciales de l'Impératrice « Joël Dupuch » n°3, 3 Spéciale Gillardeau n°3 3 Oyster fine fattened n°3, 3 Oyster "spéciale de l'impératrice" Joël Dupuch n°3, 3 Oyster special Gillardeau n°3	
Assiette dégustation – 1 personne	39 €
4 huîtres N° 3, 6 bulots (environ 150 g), 2 moules d'Espagne, 2 amandes, 3 crevettes cuites, 2 langoustines 16/20, Crevettes grises 100 g environ et bigorneaux cuits 50 grammes 4 oysters N°3, 6 whelk, 2 mussels from Spain, 2 Ark shell, 3 shrimps, 2 langoustines, grey shrimps and periwinkles	
Plateau Coquillages et crustacés – 1 personne	45 €
1/2 tourteau 4/600 g, 6 huîtres N°3 Marennes Oléron, 3 moules d'Espagne, 3 amandes, 3 langoustines 16/20, 6 crevettes cuites, 10 bulots cuits, bigorneaux (50 g environ) Et crevettes grises (100 g environ) ½ crab, 6 oysters N°3 from Marennes Oléron, 3 mussels from Spain, 3 Ark shell, 3 langoustines, 6 shrimps, 10 whelk, grey shrimps and periwinkles.	
Plateau Crustacés only – 1 personne	59 €
½ homard breton 4/600, ½ tourteau breton 4/600, 4 langoustines, 8 crevettes cuites ½ lobster from Brittany, ½ crab, 4 langoustines, 8 shrimps	
Plateau Queen Yule - 1 personne	85 €
1/2 homard Breton 4/600, ½ tourteau breton 4/600, 6 huîtres N° Spéciale GILLARDEAU, 3 amandes, 3 moules d'Espagne, 3 langoustines Bretonnes, 8 crevettes cuites, 10 bulots (200g environ), Bigorneaux (50 g environ) et crevettes grises (100 g environ) ½ lobster from Brittany, ½ crab, 6 oysters N°3 « Gillardeau », 3 ark shell, 3 mussels from Spain, 3 langoustines from Brittany, 8 shrimps, 10 whelks, grey shrimps and periwinkles.	
Plateau King Yule –2 personnes	189 €
1 homard Breton 4/600, 1 tourteau 4/600, 6 langoustines bretonnes, 12 crevettes cuites, 6 amandes, 6 moules d'Espagne, bulots cuits (500gr), bigorneaux (200gr), Crevettes grises (200gr), 12 huîtres Spéciale GILLARDEAU N°3 1 lobster from Brittany, 1 crab, 6 langoustines from Brittany, 12 shrimps, 6 Ark shell, 6 mussels from Spain, whelks and periwinkles.	

L'ÉCAILLER

Les huîtres Par 6 - Oysters

Fines de claires n°3	16 €
Spéciales de l'Impératrice « Joël Dupuch » n°3	22 €
Spéciale Gillardeau n°3	29 €

Les Coquillages et Crustacés

Bulots du jour et son aïoli (300g) <i>Today's whelks served with an aioli mayonnaise</i>	11 €
Crevettes Grises (150g) <i>Common shrimps</i>	9 €
12 Crevettes Roses (20/30) <i>12 shrimps</i>	24 €
6 Langoustines <i>6 langoustines</i>	27 €
1 Tourteau <i>1 crab</i>	28 €
½ Tourteaux <i>½ crab</i>	14 €
1 Homard <i>1 Lobster</i>	54 €
½ Homard <i>½ Lobster</i>	27 €

*Nos assiettes et nos plateaux sont accompagnés par les ingrédients et adjuvants.
(Citron, rémoulade citronnée, aïoli, micro beurre salé, vinaigre échalotes miellées).
En cas de rupture d'un produit, nous vous proposons de modifier votre
Demande par un autre produit de substitution.*

LES P'TITS YULE – YULE Kids

Jusqu'à 12 ans – Up to 12 yo

Le potage du moment/ Today's soup

A base de nos Légumes frais livrés quotidiennement, et en fonction du Marché
Based on fresh Vegetables delivered every day

Le Mac'Yule

Un savoureux blanc de Volaille fermière taillé en aiguillette puis pané et frit au beurre moussieux
Sliced free range Poultry breast, breaded and fried in butter

Le Steak à cheval

Un steak haché pur Bœuf sélection bouchère poêlé à sa convenance, un œuf de poule au plat sur le dessus
Ground Beef just grilled served with a fried egg.

Le Chic'Fish

Blanc de Lieu ou Cabillaud finement pané puis cuit au beurre moussieux citronné ou simplement poché
Fillet of Cod fish lightly breaded and fried in a lemon butter or simply poached

La Pâte artisanale / Craft pastas

Sauces au choix : Tomate – Carbonara – Bolognaise – Pesto
Sauce at your convenience: Tomato – Carbonara – Bolognese - pesto

Les Accompagnements / Side dish

Riz, Pâtes, Frites Maison, Légumes vapeurs, purée maison de Pommes de terre
Rice, Pasta, homemade French Fries, steamed Vegetables, homemade mashed Potatoes



Les Desserts

Le coulant au chocolat noir / *chocolat soft cake*

La crème caramel / *creme caramel*

La coupe de glaces ou sorbets (2 boules au choix) / *icecream and sherbet*
(2 flavours at your convenience)

Vanille, chocolat, caramel, mangue, fraise, framboise, passion, poire

Au choix : 1 plat et 1 dessert 19€

CARTE DES VINS

Sélection faite par Notre Chef Sommelier Jonathan Pernaut
Et Son Assistant Nicolas Paillason
Notre Livre de Cave est à votre Disposition sur demande
Pour un plus large choix de vins.

VIN BLANC (75CL)

Savoie

Roussette de Savoie « El Hem »	Domaine G. Berlioz	2016	61€
Roussette de Savoie « Marestel »	Domaine Dupasquier	2016	61€
Apremont « Nicolas »	Domaine J.C. Masson	2016	35€
Apremont « La Déchiré »	Domaine J.C. Masson	2016	55€
Cœur D'Apremont	Domaine J.C. Masson	2015	69€
Abymes « Micraster »	Domaine Blard	2016	41€

Rhône

Condrieu « Invitaire »	M. Chapoutier	2015	98 €
Saint Joseph « Les Granilites »	M. Chapoutier	2015	85 €
Saint Péray « Biousse »	Y. Cuilleron	2016	50 €

Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune	Domaine H. Naudin	2016	33 €
Saint Romain	Alain Gras	2016	55 €
Rully	Domaine M. Juillot	2016	37 €

Languedoc et Sud-Ouest

Jurançons Sec « Geyser »	Domaine de Cauhapé	2016	36 €
Pacherenc du Vic Bilh	Château Montus	2016	79 €
I.G.P Vin Des Pays D'Oc « Flying Solo »	Domaine Gayda	2016	35 €
Côteaux du Languedoc « la Rupture »	Domaine Turner Pageot	2015	49 €

VIN ROSE (75CL)

Clos Peyrassol	Côtes de Provence	2016	75€
Château Peyrassol	Cotes de Provence	2016	42€
AIX	Coteaux D'Aix en Provence	2016	50€
Clos Peyrassol (1.5L)	Côtes de Provence	2016	173€
Château Peyrassol (3L)	Cotes de Provence	2016	267 €
Château Grand Boise(1.5L)	Coteaux D'Aix en Provence	2016	161 €

VIN ROUGE

Savoie

Mondeuse « Belle Romaine »	château Mérande	2016	47€
Mondeuse « Avalanche »	F.Trosset	2016	49€

Autres Région

Vacqueyras « Grande Garrigue »	A.Jaume	2013	45€
Gigondas « Les Murailles »	Ferraton et Fils	2012	67€
Croze Hermitage	L.Tardy	2013	60€
Pinot Noir « Fronholz »	Ostertag	2016	61 €
IGP Vin des Pays D'Oc	Domaine Gayda	2016	35 €
Pézenas « Carmina Major »	Turner Pageot	2015	55 €
Macillac « Los Sang Del País »	Domaine Du cros	2016	35 €