

## Nos Entrées *Our Starters*

🌱 Potage du jour <i>Soup of the day</i>	12€
🌱 Œuf poché aux champignons et épinards & son crumble au parmesan <i>Poached egg with mushrooms and spinach &amp; a parmesan crumble</i>	15€
🌱 Gratinée à l'oignon <i>Traditional French onion soup</i>	15€
- Assortiment de charcuterie de notre sélection <i>Our selection of cold meats</i>	16€
- Tataki de bœuf au sésame, mayonnaise au wasabi & sa salade de roquette <i>Homemade beef tataki marinated in sesame oil, wasabi mayonnaise &amp; a roquette salad</i>	18€
- Médaillon de foie gras de canard maison & son chutney d'oignons rouges <i>Homemade duck foie gras &amp; a red onion chutney</i>	23€

## Nos Plats *Our Main Courses*

- Filet de daurade poêlé et sa crème d'agrumes <i>Pan-fried sea bream fillet and a citrus sauce</i>	26€
- Crevettes poêlées (décortiquées) et sa sauce vierge <i>Pan-fried prawns (peeled) and a virgin olive oil sauce</i>	29€
- L'Authentique : Cheeseburger de « La Source », frites & salade <i>The Authentic : Cheeseburger from « La Source », served with French fries &amp; salad</i>	26€
- Le Chicken Croustillant : Cheeseburger au poulet pané croustillant de « La Source », frites & salade <i>The Crispy : Crispy chicken cheeseburger from « La Source », served with French fries &amp; salad</i>	25€
- Tartare de bœuf à l'Italienne, coupé au couteau, frites & salade <i>Homemade beef tartare Italian style, served with French fries &amp; salad</i>	26€
🌱 Curry de légumes & lait de coco, riz basmati <i>Vegetable &amp; coconut milk curry, basmati rice</i>	26€
- Demi poulet fermier rôti par nos soins et son jus <i>Half free-range chicken roasted on our spit and jus</i>	25€
- Côte de cochon des montagnes 300g et sa sauce aux champignons <i>Mountain pork chops 300g served with a mushroom sauce</i>	29€
- Entrecôte Simmental grillée et sa sauce poivre vert ou roquefort <i>Grilled Simmental sirloin steak served with a green pepper or a blue cheese sauce</i>	34€

*Nos viandes et poissons sont servis avec un accompagnement au choix :*

*Our meats and fish are served with a choice of a side dish :*

- |   |  |
|---|--|
| - Gratin savoyard ( <i>Potato gratin</i> )  | - Wok de légumes ( <i>Vegetable wok</i> )  |
| - Salade verte ( <i>Fresh green salad</i> ) | - Spaghettis Di Cecco ( <i>Spaghetti</i> ) |
| - Frites ( <i>French fries</i> )            | - Riz basmati ( <i>Basmati rice</i> )      |

**Supplément ou changement de garniture 6€**

*Extra or change of side dish 6€*

## Nos Spécialités Savoyardes *Our Local Specialties*

- Tartiflette savoyarde (Pommes de terre, reblochon, oignons, lardons, crème)  
*Homemade cheese-baked gratin of potatoes, reblochon, onions, bacon & cream* 25€
- Croziflette au reblochon (Crozets au sarrasin, reblochon, oignons, lardons, crème)  
*Homemade cheese-baked gratin of local wheat pasta, reblochon, onions, bacon & cream* 25€
- Mont d'Or coulant accompagné de charlottes & jambon cru  
*Mont d'Or, a melting cheese box served with boiled potatoes & cured ham* 29€
- Fondue aux trois fromages (pour 2 pers min) accompagnée de charcuteries  
*Three cheeses fondue (for 2 pers min) served with cold meats* 29€/pers

*Toutes nos spécialités sont servies avec une salade verte*  
*All our specialties are served with a fresh green salad*

## Nos Desserts Maison *Our Homemade Desserts*

- Fromage blanc battu de « La Ferme de l'Adroit » : Myrtilles, miel ou nature  
*Local Greek style yoghurt served with : Blueberries, honey or plain* 7€
- Dessert du jour  
*Dessert of the day* 9€
- Tarte tatin & sa glace vanille  
*"Tart tatin" & vanilla ice cream* 11€
- Le "Bolet de Solaise" (Glace vanille, meringue & sauce chocolat chaud)  
*Vanilla ice cream, meringue & warm melting chocolate* 10€
- Tartelette citron meringuée  
*Homemade lemon meringue tart* 11€
- Moelleux au chocolat & sa glace vanille  
*Chocolate lava cake & vanilla ice cream* 11€
- Assiette de fromages de « La Ferme de l'Adroit » : Valiflette, Tomme mi-chèvre mi-vache & beaufort  
*Our cheese platter from Val d'Isère's farm* 13€
- Irish Coffee 11€
- Espresso Martini 13€
- Chartreuse Verte ou Jaune 2cl : 8€ 4cl : 13€

### Glaces & Sorbets *Ice cream & Sorbet*

- 1 boule : 3€
- 2 boules : 5,5€
- 3 boules : 8€

### Parfums Glaces *Ice Cream flavours :*

Vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, rhum raisin  
*Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, salted caramel, rum raisin*

### Parfums Sorbets *Sorbet flavours :*

Fraise, citron, myrtille, framboise, mangue  
*Strawberry, lemon, blueberry, raspberry, mango*

Supplément chantilly :  
Supplément chocolat chaud :

2€  
2€



LASOURCE.VALDISERE

---

## Notre Formule du Midi *Our Lunch Menu*

---

- Plat du jour, dessert du jour & expresso : 25€  
*Dish of the day, dessert of the day & coffee expresso*

---

## Nos Pâtes *Our Pasta*

---

- Spaghettis Di Cecco accompagnés d'une sauce bolognaise maison 21€  
*Spaghetti Di Cecco served with a homemade bolognaise sauce*
- Spaghettis Di Cecco accompagnés d'une sauce carbonara maison 21€  
*Spaghetti Di Cecco served with a homemade carbonara sauce*

---

## Nos Pizzas (Pâte fine) *Our Pizzas (Thin crust)*

---

- ✓ Margherita : 15€  
Sauce tomate & fromage  
*Tomato base & cheese*
- Napolitaine : 16€  
Sauce tomate, fromage, anchois, olives  
*Tomato base, cheese, anchovies, olives*
- Reine : 17€  
Sauce tomate, fromage, jambon, champignons, olives  
*Tomato base, cheese, ham, mushrooms, olives*
- ✓ Végétarienne : 18€  
Sauce tomate, fromage, poivrons, courgettes, rondelles de tomates, olives  
*Tomato base, cheese, peppers, courgettes, sliced tomatoes, olives*
- Pepperoni : 19€  
Sauce tomate, fromage, poivrons, chorizo, olives  
*Tomato base, cheese, peppers, chorizo, olives*
- La Source : 20€  
Sauce tomate, fromage, jambon cru, roquette, pesto maison  
*Tomato base, cheese, cured ham, roquette, homemade pesto*
- ✓ 4 Fromages : 18€  
Crème, mozzarella, roquefort, reblochon, emmental, olives  
*Cream base, mozzarella, blue cheese, reblochon, emmental, olives*
- Savoyarde : 19€  
Crème, fromage, lardons, oignons, pommes de terre, reblochon, olives  
*Cream base, cheese, bacon, onions, potato, reblochon, olives*
- Carnivore : 18€  
Sauce bolognaise maison, fromage, olives  
*Bolognaise sauce, cheese, olives*

Supplément garniture 2€ : Œuf, chorizo, anchois ...  
Extra topping 2€ : Egg, chorizo, anchovies ...

---

## Notre Menu Enfant *Our Childrens Menu <12ans*

---

- Plat & Dessert : 15€  
*Plat au choix : Steak haché & frites, Tenders de poulet & frites, Spaghettis carbonara ou bolognaise*  
*Dessert au choix : Cometto vanille ou chocolat, Pom'potes de pommes*