



ENTRÉES FROIDES STARTERS

LA SALADE VERTE
GREEN SALAD



8.50

LA SALADE SAVOYARDE

SALADE, LARDONS, CROUTONS, BEAUFORT, TOMATES ET OEUF POCHÉ
SALAD, BACON, CROUTONS, TOMATOES, POCHED EGG

19.00

LA SALADE 3 BISES

ENDIVES, BEAUFORT, POMMES, AVOCAT, ECHALOTTES, TOMATES
ENDIVES, BEAUFORT CHEESE, AVOCADO, APPLES, SHALLOTS, TOMATOES



18.50

SALADE ET SON REBLOCHON TIÈDE AU MIEL

WARM REBLOCHON CHEESE WITH HONEY AND SALAD



18.00

SALADE SAINT MARCELLIN

GREEN SALAD WITH BAKED SAINT MARCELLIN CHEESE



18.00

LA TERRINE ET SA CONFITURE D'OIGNONS

PORK TERRINE WITH ONION MARMELADE

12.50

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE

PLATE OF FRENCH CHARCUTERIE



21.00

FOIE GRAS MAISON ET SES TOASTS

HOME MADE FOIE GRAS AND TOASTS



28.00



AVEC UN VERRE DE VIN BLANC MOELLEUX + 7,50 €

WITH A GLASS OF SWEET WHITE WINE + 7,50 €

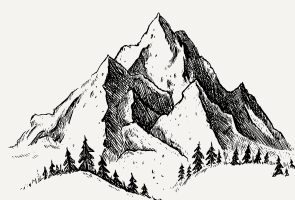
☎ 04 79 06 17 89



CONTACT@RESTAURANT-VALDISERE-1789.FR



LE1789_VALDISERE





ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE
LEEK AND POTATOE SOUP



11.80

LA GRATINÉE À L'OIGNON AU BEAUFORT
ONION SOUP WITH BEAUFORT CHEESE



14.00

L'OEUF COCOTTE AUX LANGOUSTINES ET MORILLES
BAKED EGG WITH LANGOUSTINE AND MOREL MUSHROOMS



20.50

AVOCAT GRATINÉ AU ROQUEFORT
TOASTED AVOCADO WITH BLUE CHEESE SAUCE



12.00

FOIE GRAS POÊLÉ AVEC POMMES TIÈDES, SAUCE AUX AIRELLES ET MIEL
PAN-FRIED SLICES OF FOIE GRAS, WARM APPLES, HONEY AND BERRIES SAUCE



27.00

LES CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE
FROG LEGS IN PARSLEY AND GARLIC BUTTER

22.80

LES ESCARGOTS MAISON AU BEURRE PERSILLÉ
SNAILS IN PARSLEY AND GARLIC BUTTER



6 PIÈCES 15.00

12 PIÈCES 23.00

DÉLICIEUX OS A MOELLE ET SES TOASTS
BONE MARROW ON TOAST

17.00

PÂTES ET AUTRES SPECIALITÉS

LINGUINES AU PESTO
LINGUINES WITH PESTO SAUCE



23.00

GRATIN DE CROZETS AU BEAUFORT AVEC SALADE VERTE
OVEN BAKED SAVOYARD CROZET PASTA WITH BEAUFORT CHEESE AND SALAD



19.40

POTÉE VÉGÉTARIENNE
VEGETARIAN STEW



21.00

LA TARTIFLETTE AVEC SALADE VERTE
BAKED POTATOES WITH ONIONS, BACON, CREAM AND REBLOCHON CHEESE

27.50

OPTION ROYALE AVEC CHARCUTERIE
TARTIFLETTE WITH CHARCUTERIE ON THE SIDE

31.50



♥ ————— ♥
VIANDES À LA CHEMINÉE
FIRE COOKED

CÔTE DE BOEUF SERVIE AVEC SES OS À MOELLE: 2 PERS (ENV 1KG100)  **96,50**
3 PERS (ENV 1KG500) **129,00**

RIB OF BEEF WITH BONE MARROW: 2 PEOPLE (1KG100)
3 PEOPLE (1KG500)



ANDOUILLETTE 5 AAAAA AVEC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE **29,50**
ANDOUILLETTE, TRIPE SAUSAGE 5 AAAAA WITH MUSTARD SAUCE

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES AUX HERBES  **36.00**
GRILLED LAMB CHOPS WITH HERBS

DIOTS DE SAVOIE (SAUCISSES SAVOYARDES) ET SON GRATIN DE CROZETS **29,50**
LOCAL SAUSAGES "DIOTS" WITH CROZETS PASTA GRATIN

SAUCES: POIVRE, ROQUEFORT, MORILLES GREEN PEPPERCORN, BLUE CHEESE, **3,50**
MOREL MUSHROOM SAUCE

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE EXTRA SIDE **7,00**

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE AU CHOIX:
FRITES, GRATIN DE POMMES DE TERRE, GRATIN DE CROZETS, HARICOTS VERTS OU
SALADE VERTE.

ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH A SIDE OF YOUR CHOICE:
FRIES, POTATOES GRATIN, CROZET PASTA GRATIN, GREEN BEANS OR GREEN SALAD

♥ ————— ♥
LES POISSONS
FISH

SAUMON SNACKÉ À LA CRÈME DE CIBOULETTE ET SA PURÉE DE POMMES DE TERRE **31.00**
SEARED SALMON WITH CHIVE CREAM SAUCE AND MASHED POTATOES

BROCHETTE DE GAMBAS ET SAINT JACQUES, FLAMBÉE AU PASTIS, ET SES LINGUINES EN PERSILLADE **36.00**
GRILLED SKEWERS OF KING PRAWNS AND SCALLOPS, FLAMBÉED WITH PASTIS LIQUEUR AND LINGUINES WITH PARSLEY AND GARLIC



NOS VIANDES / MEATS

CÔTE DE VEAU ET SA SAUCE MORILLES (ENVIRON 500G) 
VEAL RIB AND MORELL MUSHROOMS SAUCE (500GR)



42.00

ESCALOPE SAVOYARDE, VOLAILLE GRATINÉE AU FROMAGE ET JAMBON CRU
CHICKEN BREAST TOPPED WITH HAM, CHEESE AND CREAM

31.50

MAGRET DE CANARD AU MIEL
DUCK BREAST WITH HONEY SAUCE

36.50

FAUX FILET NATURE AVEC SALADE SIRLOIN STEAK PLAIN WITH SALAD

30.50

SAUCE ROQUEFORT

SAUCE POIVRE

SAUCE MORILLES

BLUE CHEESE SAUCE

CREAMY PEPPERCORN SAUCE

MOREL SAUCE

32.00

32.00

33.00

FILET DE BOEUF NATURE AVEC SALADE BEEF FILET STEAK PLAIN WITH SALAD

36.50

SAUCE ROQUEFORT

SAUCE POIVRE

SAUCE MORILLES

BLUE CHEESE SAUCE

CREAMY PEPPERCORN SAUCE

MOREL SAUCE

39.00

39.00

39.90

FILET DE BOEUF GOURMAND AVEC FOIE GRAS POÊLÉ, SAUCE MORILLES ET HUILE
DE TRUFFES

BEEF FILET WITH PAN FRIED FOIE GRAS, MOREL SAUCE AND TRUFFLE OIL 

45.00

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE AU CHOIX:
FRITES, GRATIN DE POMMES DE TERRE, GRATIN DE CROZETS, HARICOTS VERTS OU
SALADE VERTE.

ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH A SIDE OF YOUR CHOICE:
FRIES, POTATOES GRATIN, CROZET PASTA GRATIN, GREEN BEANS OR GREEN SALAD

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 7.00
EXTRA SIDE

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 3.50
EXTRA SAUCE



Le 1789

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES
LOCAL SPECIALTIES

A PARTIR DE 2 PERSONNES ET PLUS... PRIX PAR PERSONNE
FROM 2 PEOPLE AND MORE... PRICE PER PERSON

NOTRE FONDUE SAVOYARDE AVEC SALADE VERTE
SAVOYARD CHEESE FONDUE WITH GREEN SALAD



27,50

FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES AVEC SALADE VERTE
SAVOYARD CHEESE FONDUE WITH MOREL MUSHROOMS AND GREEN SALAD



32,50

FONDUE SAVOYARDE ROYALE, AVEC CHARCUTERIE ET SALADE VERTE
ROYAL SAVOYARD CHEESE FONDUE, SERVED WITH COOKED MEATS ON THE SIDE AND GREEN SALAD

31.50

FONDUE BOURGUIGNONNE DE BOEUF 200G, AVEC SAUCES, GARNITURE ET SALADE VERTE
BEEF FONDUE 200G (IN BOILING OIL), SERVED WITH SAUCES, GREEN SALAD AND 1 SIDE PER PERSON

34.50

LA RACLETTE 250G, SERVIE AVEC SALADE VERTE, CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE



33.50

THE CHEESE RACLETTE 250G, SERVED WITH GREEN SALAD, COOKED MEATS AND POTATOES

BRASÉRADE DE BOEUF 200G, SERVIE AVEC SES SAUCES, SA SALADE VERTE ET 1 GARNITURE AU CHOIX



34.50

CHARCOAL BRAZIER WITH BEEF 200G, SAUCES, GREEN SALAD AND 1 SIDE PER PERSON

LA PIERRADE AUX 3 VIANDES (200G), BOEUF, POULET ET CANARD.
ACCOMPAGNÉE DE SES SAUCES, DE SA SALADE VERTE ET D'UNE GARNITURE AU CHOIX

38.50

HOT STONE (200G) WITH BEEF, CHICKEN AND DUCK. SERVED WITH SAUCES, GREEN SALAD AND 1 SIDE PER PERSON.



GARNITURES AU CHOIX: FRITES, GRATIN DE POMMES DE TERRE, GRATIN DE CROZETS, HARICOTS VERTS, SALADE VERTE

SIDES: FRIES, POTATOES GRATIN, CROZET PASTA GRATIN, GREEN BEANS

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE EXTRA SIDE

7.00

Le 1789



MENU BRASERADE 39,50 EUROS (PRIX PAR PERSONNE)

A PARTIR DE 2 PERSONNES...
FROM 2 PEOPLE...



KIR EN APÉRITIF
KIR APERITIF

BRASÉRADE DE BOEUF SERVIE AVEC SALADE ET
GRATIN SAVOYARD
BEEF BRASERADE, SALAD AND POTATOES
GRATIN

FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES
FRESH SOFT CHEESE WITH RED BERRIES

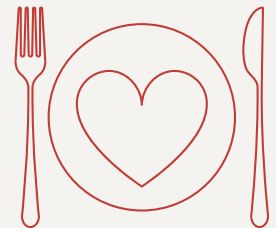
menu

MENU 1789 --- 48.50 EUROS

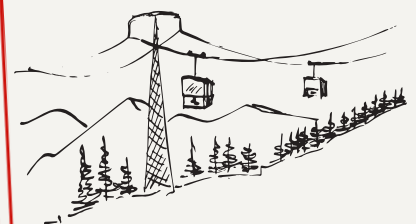
SALADE SAVOYARDE SAVOYARD SALAD
TERRINE DE PORC PORK TERRINE
6 ESCARGOTS 6 SNAILS

FAUX FILET SAUCE ROQUEFORT OU POIVRE
SIRLOIN STEAK BLUE CHEESE OR PEPPER CORN SAUCE
SAUMON SNACKÉ, CRÈME CIBOULETTE ET PURÉE
SALMON WITH MASHED POTATOES
ESCALOPE SAVOYARDE
CHICKEN BREAST WITH CHEESE AND HAM

MOUSSE AU CHOCOLAT
FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGE
TIRAMISU



MENU ENFANT
KIDS MENU
NUGGETS DE POULET ET FRITES
CHICKEN NUGGETS AND FRIES
15 EUROS



Le 1789



LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE
CHEESE PLATTER 13,90

MOUSSE AU CHOCOLAT
CHOCOLAT MOUSSE 11,50

TIRAMISU AU CAFÉ 11,50



CRÈME BRULÉE 11,50

TARTE TATIN ET BOULE DE GLACE VANILLE 11,50

PROFITEROLLES À LA VANILLE 18,50



FROMAGE BLANC ET FRUITS ROUGES
FRESH SOFT CHEESE WITH RED BERRIES 9,50

IRISH COFFEE, CRÈME FAIT MAISON 13,50



CAFÉ GOURMAND 11,50

LES GLACES-ICE CREAMS

COUPE COLONEL SORBET CITRON, VODKA 2CL
LEMON SORBET, VODKA 12,50

COUPE MINET SORBET POIRE, POIRE WILLIAMS 2CL
PEAR SORBET, PEAR WILLIAMS 12,50

COUPE ISA GLACE GÉNÉPI, GÉNÉPI 2CL
GENEPI ICE CREAM, GENEPI 12,50

CLUB 21 GLACE VANILLE, VODKA CARAMEL 2CL
VANILLA ICE CREAM, CARAMEL VODKA 12,50



DAME BLANCHE GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY
VANILLA ICE CREAM, CHOCOLAT SAUCE, WHIPPED CREAM 11,00

LE MYSTÈRE FLAMBÉ AU GÉNÉPI
MYSTERE ICE CREAM, FLAMBÉ WITH GENEPI 11,00

1 BOULE 4,00
1 SCOOP

2 BOULES 8,00
2 SCOOPS

3 BOULES 11,00
3 SCOOPS

PARFUMS DE GLACE: VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL, CAFÉ, CASSIS, CITRON,
FRAMBOISE, GÉNÉPI, POIRE.
ICE CREAM: VANILLA, CHOCOLAT, CARAMEL, COFFEE, BLACKCURRANT, RASPBERRY,
LEMON, GENEPI, PEAR.



Le 1789



LES VINS ROUGES RED WINES

BORDEAUX

37,5CL 75CL 150CL

CHÂTEAU RECOUGNE, BORDEAUX SUPÉRIEUR MILHADE 13,5%, 14%	19.00	36,50	72,50
CHÂTEAU LYONNAT, LUSSAC SAINT EMILION MILHADE 13,5%		52,50	104,50
ESPRIT DE PAVIE, GÉRARD PERSE 14,5%		58.00	
CONNETABLE TALBOT, SAINT JULIEN 13%		98,00	
CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE, MARGAUX 13,5%		115,00	

BOURGOGNE

75CL

RULLY 1ER CRU "PRÉAUX", ERIC DESUREMAIN 13% BIO 	69,50
LES PERRIÈRES, SIMON BIZE & FILS 12,5%	70,50
SAVIGNY-LES-BEAUNE, SIMON BIZE & FILS 12,5%	79,50

CÔTES DU RHÔNE

37,5CL 75CL 150CL

CÔTES DU RHÔNE BELLERUCHE, M. CHAPOUTIER 13,5%, 14,5%	22.00	37,50	74,50
CROZES HERMITAGE LES AIGRETTES, DOMAINE DU MURINAIS 13% 		58,50	
SAINT JOSEPH L'ILE ROCHE AOP, DOMAINE COURBIS 12,5%		63,50	
GIGONDAS "VIEILLES VIGNES", DOMAINE DE BOISSAN 14,5%		59,50	
CHÂTEAU-NEUF-DU-PAPE CLOS SAINT MICHEL, GUY M. & FILS 14,5%		76.00	
CÔTE-RÔTIE, BRUNE ET BLONDE DE GUIGAL 13%		113,00	

SAVOIE

37,5CL 75CL 150CL

GAMAY, MAISON MOLLEX 13%	20.00	35.50
MONDEUSE ARBIN AOP, AVALANCHE FABIEN TROSSET 12%		47,50

LANGUEDOC

CHÂTEAU DE L'ENGARRAN, GRÉS DE MONTPELLIER 14,5%	38,00	76,00
--	-------	-------

BEAUJOLAIS

MORGON AOP "VIEILLES VIGNES", DOMAINE DE LA BÊCHE 13%	31,50
---	-------

LOIRE

SAUMUR CHAMPIGNY AOP, JOSEPH MELLOTT 12,5% BIO 	48,50
--	-------



Le 1789



NOS VINS BLANCS WHITE WINES



SAVOIE

37,5CL 75CL

APREMONT AOP, ADRIEN VEYRON 11,5%

20.00 31,50

CHIGNIN BERGERON LA SAVOISIENNE, A&M QUÉNARD 12,5%

48,50

MONDEUSE AVALANCHE "LA BLANCHE", FABIEN TROSSET 12%

49,00

BOURGOGNE

75CL

MONTAGNY 1ER CRU AOP, VIGNERONS DE BUXY 13%

51.00

MACON VILLAGE AOP CAVE DE LUGNY 13.5%

34.00

CÔTE DU RHONES & LANGUEDOC

CROZES HERMITAGE "LES JALETs", PAUL JABOULET AÎNÉ 13%

36.00

VIOGNIER DOMAINE DE BRESCOU 13%



33.00

LOIRE

SANCERRE, DOMAINE DU CARROU DOMINIQUE ROGER 13%

62,50

NOS VINS ROSÉS / ROSE WINES



75CL

ROSÉ DE SAVOIE AOP, DOMAINE PHILIPPE & SYLVAIN RAVIER 12%

34,50

SAINT-MAUR AOP, CÔTES DE PROVENCE 13%

32,50

CLOS RÉAL, CÔTES DE PROVENCE 13%



47,00

NOS CHAMPAGNES



75CL

TSARINE CUVÉE PREMIUM BRUT, 12%

85,00

LANSON "LE ROSÉ", 12,5%

88,00

PIPER HEIDSIECK ESSENTIEL BLANC DE BLANC EXTRA BRUT, 12%

98,00

☎ 04 79 06 17 89



CONTACT@RESTAURANT-VALDISERE-1789.FR



LE1789_VALDISERE



CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS

DRINKS MENU

SODAS JUS

AUTOMN NIGHT	12,80	JUS DE POMME, JUS D'ORANGE, JUS DE TOMATE 25CL	5.00
VODKA 3CL, CRÈME DE MURE, VIN BLANC PÉTILLANT			
VODKA 3CL, BLACKBERRY LIQUOR, SPARKLING WHITE WINE		LIMONADE, SCHWEPPE'S TONIC, ORANGINA	5.00
GINGER VAL	13.00	ICE TEA PÊCHE 25CL	
GENEPI 4CL, GINGER BEER, CITRON VERT		COCA, COCA ZÉRO 33CL	5,50
GENEPI 4CL, GINGER BEER, LIME			
APEROL SPRITZ, HUGO SPRITZ, CAMPARI SPRITZ	12.80	DIABOLO 25CL	5,00
AMÉRICANO MAISON, NEGRONI	13.00	GINGER BEER 20CL	6,00
MOSCOW MULE, LONDON MULE	13.00	EVIAN 1 LITRE, BADOIT 1 LITRE	9,30

NOTRE APÉRITIF MAISON-VIN BLANC PÉTILLANT, LIQUEUR DE PÊCHE 12CL 8,00

APERITIF MAISON-SPARKLING CHARDONNAY WITH PEACH LIQUOR 12CL

25CL DE STELLA À LA PRESSION / DRAFT BEER-STELLA 25CL 5.00

50CL DE STELLA À LA PRESSION / DRAFT BEER-STELLA 50CL 10.00

KIR CASSIS, MÛRE OU PÊCHE 12CL 7,50

RICARD, PASTIS 2CL 5,50

MARTINI BLANC, ROUGE, DRY, PORTO ROUGE, SUZE, CAMPARI 5CL 7,50

GIN, VODKA, WHISKY, RHUM, AMARETTO, TEQUILA 4CL 9,80

GIN TONIC, VODKA TONIC, WHISKY COCA, RHUM COCA 12,80

VERRE DE VIN DE LA MAISON 12CL ROUGE, BLANC, ROSÉ 7,50

GLASS OF WINE 12CL RED, WHITE, ROSÉ



APERITIFS

ALCOOLS

GÉNEPI 4CL	9,80	EXPRESSO - DÉCA	3.00
CHARTREUSE 2CL 7 EUROS 4CL	12,00	DOUBLE EXPRESSO	5,50
COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS 4CL	9,80	CAFÉ NOISETTE	3,00
LIMONCELLO, BAILEYS, GET 27, MENTHEUSE 4CL	9,80	CAPUCCINO - CAFÉ AU LAIT	5,60
POIRE WILLIAMS, GRAPPA, EAUX DE VIE 4CL	11,50	THÉ VERT - THÉ NATURE	5,00
RHUM ANGUSTURA 4CL	15,50	INFUSION VERVEINE - CAMOMILLE -	5,00
TÉQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL 4CL	16,50	TILLEUL	
WHISKY TALISKER 4CL	17,00	IRISH COFFEE	13,80
WHISKY FOUR ROSES, ABERLOUR 4CL	16.00		
JACK DANIEL'S, CHIVAS 4CL	13.00	SHOOTER 2CL	6.00

