Nos cocktails

Automn Night — 13.00

Vodka 3cl, crème de mure, vin blanc pétillant
Vodka 3cl, blackberry liquor, sparkling white wine

Ginger Val — 13.50



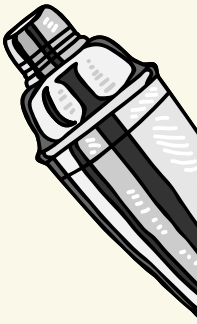
Génépi 4cl, ginger beer, citron vert
Génépi 4cl, ginger beer, lime

Val Cliff — 13.50

Génépi 4cl, jus de pomme, sirop de pamplemousse, tonic
Génépi 4cl, apple juice, grapefruit syrup, tonic

Moscow Mule
London Mule — 13.50

Vodka ou Gin 4cl, ginger beer, citron vert
Vodka or Gin 4cl, ginger beer, lime



Aperol Spritz
Hugo Spritz
Campari Spritz — 13.50

Negroni — 13.50



Le 1789

SOFT SANS ALCOOL

Jus de pomme, jus d'abricot, jus de tomate 25cl	5.50
Limonade, Schweppes tonic, Orangina 25cl,	
Ice tea pêche 25cl, Perrier 33 cl	5.50
Coca, Coca zéro 33cl	6.00
Diabolo 25cl	5.50
Ginger beer 20cl	6.00
Evian 1 litre, Badoit 1 litre	10.00





APÉRITIFS BIÈRES

Bière pression blonde Mont Blanc Mont Blanc Draft beer

25cl 6 euros 50cl 11 euros



Bière IPA Mont Blanc 33cl	8.00
Verre de vin du moment Glass of wine	8.00
Apéritif maison, vin blanc pétillant, crème de framboise, 12cl	8.00
Aperitif maison, sparkling chardonnay with raspberry liquor 12cl	
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	10.00
Gin tonic, Vodka tonic, whisky coca, Rhum coca, 4cl	13.00

ALCOOL DIGESTIFS

Génépi Dolin, 4cl	10.00
Chartreuse, 4cl	12.50
Cognac, Armagnac, Calvados, 4cl	10.00
Cognac XO MEUKO, 4cl	27.00
Fine de Cognac, 4cl	18.00
Limoncello, Baileys, Get 27, Mentheuse, 4cl	10.00
Poire Williams, grappa, eaux de vie, 4cl	11.50
Vodka Grey Goose, 4cl	16.00
Rhum Angustura, Diplomatico Reserva, 4cl	16.00
Tequila blanco Olmeca, 4cl	17.00
Whisky Talisker, 4cl	17.00
Whisky Four Roses, Aberlour, 4cl	16.00
Jack Daniel's, Chivas 4cl	13.00





SHOOTER - 6 EUROS

LES ENTRÉES

STARTERS

Salade Savoyarde — 19.50
Salade, lardons, croutons, beaufort, tomates et oeuf
Salad, bacon, crouton, tomatoe, boiled egg

♥ Salade Reblochon et miel — 18.50
Warm reblochon cheese with honey and salad

La Salade Croquante — 19.00
Endives, beaufort, pommes, avocat, echalotes et tomates
Endives, beaufort cheese, avocado, apple, shallot, tomatoe

La Terrine et sa confiture d'oignons — 13.50
Pork terrine with onion marmelade



L'assiette de charcuterie — 21.00
Plate of french charcuterie

♥ Foie gras maison et ses toasts — 28.50
Home made foie gras and toasts
avec un verre de vin blanc liquoreux + 8.00 €
with a glass of sweet white wine + 8.00 €

Salade verte — 8.50
Green salad

04 79 06 17 89
CONTACT@RESTAURANT-VALDISERE-1789.FR
LE1789_VALDISERE

LES ENTRÉES CHAUDES

HOT STARTERS

Potage de poireaux et pommes de terre — 12.50
Leek and potato soup

La gratinée à l'oignon au beaufort — 14.50
Onion soup with Beaufort cheese

♥ L'oeuf cocotte aux morilles et langoustines — 21.00
Oven-baked egg with morel mushrooms and langoustines

Avocat gratiné au roquefort — 12.50
Toasted avocado with blue cheese sauce

♥ Foie gras poêlé avec pommes tièdes, sauce aux airelles et miel — 27.50
Pan-fried slices of foie gras, warm apple, honey and berrie sauce

Les cuisses de grenouilles en persillade — 23.00
Frog legs in parsley and garlic butter

♥ Les escargots maison au beurre persillé
Snails in parsley and garlic butter
6 pièces 16.00 12 pièces 24.00

Délicieux os a moelle et ses toasts — 17.50
Bone marrow on toast

Le 1789

PLATS & PÂTES

MAIN COURSES & PASTA

Linguines au pesto — 23,50
Linguines with pesto sauce

Gratin de crozets avec salade verte — 20.00
Oven baked savoyard crozet pasta with cheese and salad

Potée végétarienne — 22.00
Choux, carottes, navets, pommes de terre
vegetarian stew, cabbage, carrot, turnip, potato

♥ Tartiflette avec salade verte, option charcuterie +5 euros — 28.00
Baked potatoes with onion, bacon, cream and reblochon cheese
add charcuterie +5 euros

POISSONS

FISH

Saumon snacké à la crème de ciboulette et pommes grenailles rôties à l'ail — 31.50
Pan-seared salmon with chive cream, garlic and herb baby potatoes

♥ Brochette de gambas et saint-jacques, flambée au pastis et ses linguines en persillade — 37.00
Grilled skewers of king prawns and scallops, flambéed with pastis liqueur and linguines with parsley and garlic

GRILLADES À LA CHEMINÉE

GRILLED OVEN AN OPEN FIRE

❤ Côte de boeuf à partager, accompagnée de ses os à moelle - 1,1kg pour 2 personnes — 97.00
Sharing côte de boeuf with bone marrow - 1,1kg for 2 BEST SELLER

Andouillette 5 AAAAA avec sauce moutarde à l'ancienne — 30.00
Andouillette, tripe sausage 5 AAAAA with mustard sauce

❤ Côtes d'agneau grillées aux herbes — 37.00
Grilled lamb chops with herbs



Diots de Savoie et son gratin de crozets — 31.00
Local sausages "diots" with crozets pasta gratin

Sauces supplémentaires: poivre, roquefort, morilles — 3.50
Extra sauces: peppercorn, blue cheese, morel mushroom

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix
Choisissez votre garniture :
All our dishes are served with a side of your choice
Choose your side:

Frites	Gratin de pdt	Gratin de crozets	Brocolis	Salade verte
Fries	Potato gratin	Crozet pasta gratin	Broccoli	Green salad







Garniture supplémentaire : 7.50 euros
Extra side : 7.50 euros

NOS VIANDES

OUR MEAT SELECTION

♥ Côte de veau, sauce aux morilles 500g Veal rib and morel mushroom sauce 500g 	43.00
Escalope savoyarde, volaille gratinée au fromage et jambon cru Chicken breast topped with ham, cheese and cream	32.00
Magret de canard au miel Duck breast with honey sauce	37.00
Faux-Filet 220g	
• Nature et salade - plain with salad	31.00
• Sauce roquefort - blue cheese sauce	33.00
• Sauce poivre - creamy peppercorn	33.00
• Sauce morilles - morel sauce	34.00
Filet de boeuf 220g	
• Nature avec salade - plain with salad	37.50
• Sauce roquefort - blue cheese sauce	40.00
• Sauce poivre - creamy peppercorn sauce	40.00
• Sauce morilles - morel sauce	41.00
♥ Filet de boeuf Gourmand Foie gras poêlé, sauce morilles et huile de truffes Beef filet with pan fried foie gras, morel sauce and truffle oil	46.00

Frites	Gratin de pdt	Gratin de crozets	Brocolis	Salade verte
Fries	Potato gratin	Crozet pasta gratin	Broccoli	Green salad
				

Garniture supplémentaire : 7.50 euros
Extra side : 7.50 euros

SPÉCIALITÉS À PARTAGER

SHARING SPECIALTIES

PRIX PAR PERSONNE / PRICE PER PERSON

Notre Fondue Savoyarde avec salade verte — 28.00
Option charcuterie +5 euros
Savoyard cheese Fondue with green salad
Add charcuterie +5 euros



♥ Fondue Savoyarde aux morilles avec salade verte — 33.00
Savoyard cheese Fondue with morel mushroom and green salad

La Raclette 250g — 34.00
Salade verte, charcuterie et pommes de terre
The cheese Raclette 250g
Served with green salad, cooked meats and potatoes

Fondue Bourguignonne de boeuf 200g — 35.00
Sauces, salade verte, une garniture au choix
Traditional beef Fondue 200g (hot oil cooking)
Sauces, green salad, side dish per person

♥ Brasérade de boeuf 200g — 35.00
Sauces, salade verte, une garniture au choix
Charcoal brazier with beef 200g
Sauces, green salad, side dish per person

Pierrade aux trois viandes : boeuf, poulet et canard 200g — 39.00
Sauces, salade verte, une garniture au choix
Hot stone grill, beef, chicken and duck 200g
Sauces, green salad, side dish per person

Le 1789

menu

MENU BRASERADE
40.00 EUROS
PRIX PAR PERSONNE / PRICE PER PERSON

A partir de 2 personnes...
From 2 people...



Kir en apéritif
Kir aperitif

Brasérade de boeuf avec salade et gratin savoyard
Beef braserade, salad and potatoes gratin

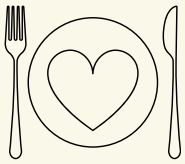
Fromage blanc aux fruits rouges
Fresh soft cheese with red berries

MENU 1789 --- 49.00 EUROS

Salade savoyarde Savoyard salad
Terrine de porc Pork terrine
6 escargots 6 snails

Faux filet sauce roquefort ou poivre
Saumon snacké, crème ciboulette et purée
Escalope savoyarde
Sirloin steak blue cheese or pepper corn sauce
Salmon with mashed potatoes
Chicken breast with cheese and ham

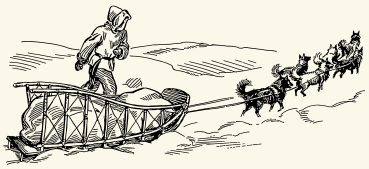
Mousse au chocolat
Fromage blanc aux fruits rouge
Tiramisu



Menu enfant / Kids menu

Nuggets de poulet et frites
Chicken nuggets and fries

15 EUROS





Le 1789

NOS DESSERTS



Mousse au chocolat	12.00
♥ Tiramisu	12.00
Crème brulée	12.00
Pavlova aux fruits rouges	12.00
Tarte Tatin	12.00
♥ Profiterolles à la vanille	19.00
Assiette de fromage Cheese platter	14.00
Fromage blanc et fruits rouges Fresh soft cheese with red berries	10.00
♥ Irish coffee, crème maison	14.00



GLACES ICE CREAM



Coupe Colonel, sorbet citron, vodka 2cl lemon sorbet, vodka	13.00
Coupe Minet, sorbet poire, poire williams 2cl Pear sorbet, pear williams	13.00
Coupe Isa, glace génépi, génépi 2cl Genepi ice cream, génépi	13.00
La Cinto, glace noisette, amaretto 2cl Hazelnut ice cream, amaretto	13.00
Dame blanche glace vanille, sauce chocolat, chantilly Vanilla ice cream, chocolat sauce, whipped cream	11.50
Le Mystère flambé au génépi Flambéed Génépi Ice cream	11.50

1 boule 4.00 1 scoop	2 boules 8,00 2 scoops	3 boules 11.00 3 scoops

Parfums de glace : vanille, chocolat, caramel, cassis, citron, framboise, génépi, noisette, poire
Ice cream: vanilla, chocolat, caramel, blackcurrant, raspberry, lemon, genepi, hazelnut, pear

Le 1789

DIGESTIFS



Génepi Dolin 4cl	10.00
Chartreuse verte 4cl	12.50
Liqueur d'Elixir de Chartreuse 4cl	17.00
Liqueur du 9° Centenaire Chartreuse 4cl	20.00
Cognac, Armagnac, Calvados 4cl	10.00
Cognac XO MEUKO 4cl	26.00
Fine de Cognac 4cl	18.00
Limoncello, Baileys, Get 27, Mentheuse 4cl	10.00
Poire Williams, Grappa, Eaux de vie 4cl	11.50
Vodka Grey Goose, 4cl	16.00
Rhum Angustura, Diplomatico Reserva 4cl	16.00
Tequila blanco Olmeca 4cl	17.00
Whisky Talisker 4cl	17.00
Whisky Four Roses, Aberlour 4cl	16.00
Jack daniel's, Chivas 4cl	13.00

CAFÉ / THÉ



Expresso, Décaféiné	3.00
Double expresso	5,50
Café noisette	3,50
Capuccino, Café au lait	6.00
Thé vert, Thé nature	5,50
Infusion verveine, Camomille, Tilleul	5.50
Irish coffee	14.00

BORDEAUX

	37,5CL	75CL	150CL
Bordeaux supérieur, Château Recougne 13,5%, 14%	20.00	37,50	73,50
Lussac-Saint-Emilion, Château Lyonnat 13,5%		53,50	105,50
Esprit de Pavie, Gérard Perse 14,5%		59.00	
Saint-Estèphe, Château Clauzet 13%		89.00	
Saint-julien, Connétable Talbot 13%		98.00	
Margaux, Château Prieuré-Lichine 13,5%		115.00	219.00
Margaux, Château Brane-Cantenac 2014, 2ème Grand Cru 13%		195.00	
Saint-Julien, Château Léoville Poyferré 2016, 2ème Grand Cru		270.00	

BOURGOGNE

	75CL
Rully 1er Cru "Préaux", Eric de Suremain 13% BIO	71.00
Les Perrières, Simon Bize & Fils 12,5%	72.00
Savigny-Les-Beaune 2022, Simon Bize & Fils 12,5%	84.00
AOP Pommard, Domaine Mathieu Laboureau 2022	110.00

CÔTES DU RHÔNE

	37,5CL	75CL	150CL
Côtes du Rhône Belleruche, M. Chapoutier 13,5%, 14,5%	22.50	38.00	75.00
Crozes Hermitage Les Aigrettes, Murinais 13% BIO		59.00	
Gigondas "Vieilles Vignes", Domaine de Boissan 14,5%		59.00	
Saint Joseph L'Ile Roche, Domaine Courbis 12,5%		64.00	
Château-Neuf-du-Pape Clos Saint Michel, Guy M. & Fils 14,5%		76.00	
Côte-Rôtie, Brune et Blonde de Guigal 13%		115,00	
Gigondas Château Mont-Redon, Magnum 15%			160.00

Le 1789

SAVOIE

	37,5CL	75CL
Gamay, Maison Mollex 13%	20.00	36.00
Mondeuse Arbin AOP, Avalanche Fabien Trosset 12%		47,50

LANGUEDOC

	37,5CL	75CL	150CL
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 Mellot 12,5% BIO	48,50

VINS ROSÉS ROSÉ WINE

	75CL
Rosé de savoie AOP, Philippe & Sylvain Ravier 12%	34,50
Mirati, IGP Méditerranée 12.5%	32,50
Clos Réal, Côtes de Provence 13% BIO	47,00

VINS BLANCS WHITE WINE

SAVOIE

	37,5CL	75CL
Apremont AOP, Adrien Veyron 11,5%	21.00	32.00
Chignin Bergeron La Savoisienne, A&M Quénard 12,5%		49.00
Mondeuse Avalanche "La Blanche", Fabien Trosset 12%		50.00

BOURGOGNE

	75CL
Macon village AOP cave de lugny 13.5%	35.00
Montagny 1er Cru AOP, Vignerons de Buxy 13%	52.00
Chablis 1er Cru Chablisienne, Les Fourneaux 13%	89.00
Meursault Village “Les Narvaux”, Vincent Girardin	160.00

CÔTE DU RHÔNE & LANGUEDOC

Crozes Hermitage “Les Jalets”, Paul Jaboulet Aîné 13% BIO	45.00
Viognier Domaine de Brescou 13%	33.00

LOIRE

Sancerre Domaine St-Romble 13%	62.00

CHAMPAGNES

Tsarine Cuvée Premium Brut, 12%	85,00
Devaux Rosé Brut, 12%	88,00
Piper Heidsieck Essentiel Blanc de Blanc Extra Brut, 12%	98,00