

Altus

VAL D'ISÈRE/TIGNES

2016

Le guide des Restaurants, Bars et Spas



Sommaire

Restaurants Val d'Isère

H 7	Les 3 Restaurants des Barmes de l'Ours.....	8
G 18	L'Arolay.....	10
P 9	Au Bout du Monde.....	12
G 8	Le Bar Jacques.....	14
G 9	Le Blizzard.....	16
B 2	La Brasserie Louis.....	18
I 10	Le Brussels.....	20
F 9	Coffee Shop Quiksilver.....	22
I 11	La Corniche.....	24
F 20	Les Crozets.....	26
F 8	Dans le Jardin des Alpes.....	28
Hors Plan	L'Édelweiss.....	30
H 14	L'Etable d'Alain - La Ferme de l'Adroit.....	32
I 9	La Gourmandine.....	34
H 10	Le Grand Cocor.....	36
G 9	La Luge.....	38
I 12	La Mourra.....	40
G 10	Oh ! Crazy Barms.....	42
H 9	Ormelune.....	44
H 10	Le Paul.....	46
H 10	Le Pier.....	48
F 9	Ski Gallery & Fondue Factory.....	50
I 8	Le Sun Bar.....	52
G 10	La Table des Neiges.....	54
F 9	La Taverne d'Alsace.....	56
B 4	La Tovière.....	58
Hors Plan	Le Trifollet.....	60
C 3	Les Tufs.....	62
H 9	Le Yule.....	64

Restaurants Tignes

V 1	Les Campanules.....	66
Hors Plan	La Cantine des Bouvier.....	68
W 10	Le Chalet Bouvier.....	70
U 12	Grizzly's Bar.....	72
U 12	Le Karl Gustav.....	74
Hors Plan	Le Marais.....	76
Hors Plan	Le Panoramic.....	78
U 11	La Pignatta.....	80
U 11	La Table en Montagne.....	82

Bars

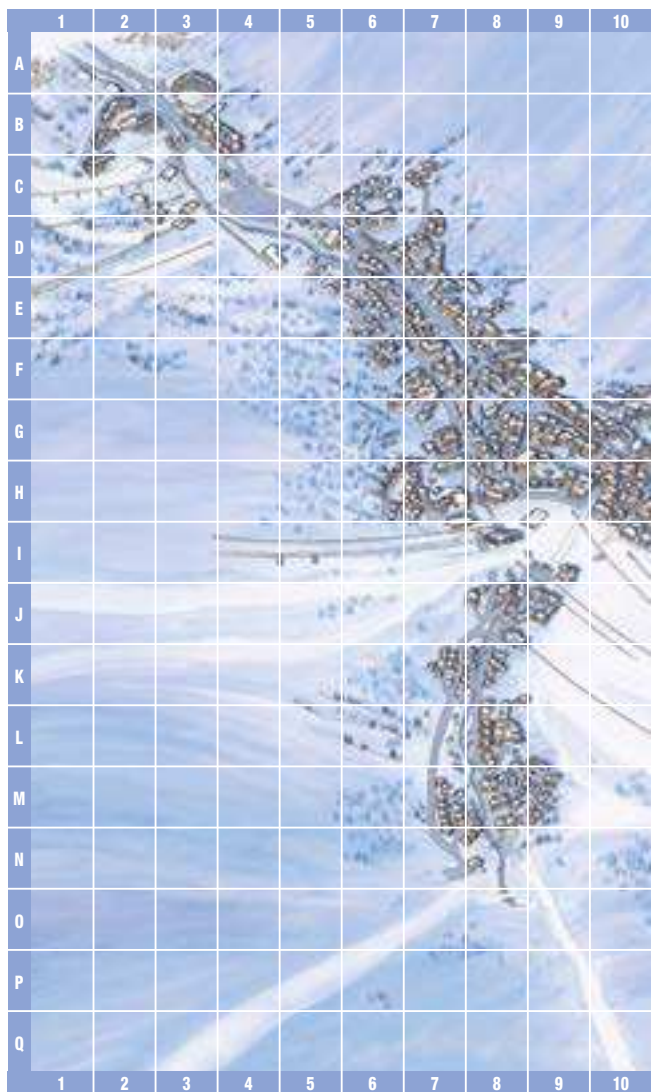
H 10	Si mon père savait	85
G 9	L'Underground.....	86
G 8	Le Petit Danois.....	87
H 10	Le Jack	88
H 9	Le Yule Lounge Bar.....	89
H 7	Le Bar des Barmes de l'Ours.....	90
I 12	Le Bar de La Mourra.....	91
U 11	Le Whitney Bar (Tignes).....	92

Spas

H 7	Spa des Barmes de l'Ours.....	94
G 9	Spa du Blizzard.....	96
H 10	Spa Deep Nature	98
H 9	Spa Nuxe - Le Yule.....	100
G 10	Pure Spa.....	102
G 10	Thérapéos.....	104

L'annuaire complet des restaurants de Val d'Isère/Tignes en fin de guide..... 106

Situez les établissements sur les plans dans les pages suivantes.
Locate the buildings on the maps on the following pages.



11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
										A
										B
										C
										D
										E
										F
										G
										H
										I
										J
										K
										L
										M
										N
										O
										P
										Q
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	

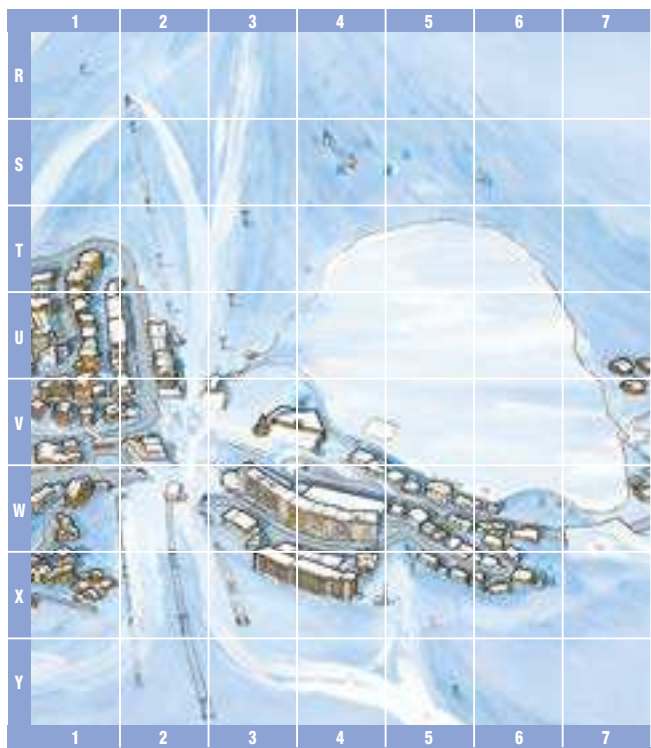
Val d'Isère

Depuis 1934

En altitude

L'Edelweiss : Val d'Isère, secteur du Fornet, piste Mangard.

Le Trifollet : Val d'Isère, secteur de la Daille, entre pistes Coupe du Monde OK et Raye.





Hors plan

Le Panoramic & La Cantine des Bouvier :

Glacier de la Grande Motte,
à l'arrivée du funiculaire.

Le Marais : Tignes les Boisses, Vieux Village



Les 3 Restaurants des Barmes de l'Ours

Alain Lamaison

L'hôtel Les Barmes de l'Ours et son Chef Alain Lamaison vous invitent à la découverte des traditions culinaires françaises et de ses produits locaux les plus nobles. Partez à la conquête des sommets gastronomiques en vous asseyant à la « Table de l'Ours », 1 étoile au Guide Michelin et laissez-vous aller, près de la cheminée, à de délicieuses explorations gustatives. Autre destination, dans un cadre convivial et familial, la « Rôtisserie » propose de succulentes viandes cuites à la broche et de nombreux plats traditionnels. Les plus gourmands apprécieront le « Coin Savoyard » qui réinterprète les grands classiques montagnards. Ces deux restaurants se partagent de généreux buffets d'entrées et de desserts au dîner.

A votre disposition : Navettes disponibles sur demande.

The hotel Les Barmes de l'Ours and its chef, Alain Lamaison, invite you to discover French culinary traditions using the best local ingredients. Go and seek out the pinnacle of cuisine at "La Table de l'Ours", one Michelin

.....

star restaurant where mountain recipes are recreated and sublimed. The "Rôtisserie" offers succulent spit-roast meat and several traditional dishes. Those who are looking for something slightly more gourmet, the "Coin Savoyard" reinterprets the major mountain specialties. These two restaurants share generous starter and dessert buffets in the evenings.

At your disposal : *Shuttles available upon request.*

Suggestions :

- Terrine de topinambour à la truffe fraîche, chips de salsifis, pépites de foie gras de canard poêlées
- Agneau, carré de côtes frotté au piment doux, pommade de patate douce, ris d'agneau au praliné, épaule confite, pruneaux, curry
- Sur un air de pomme, parfait pomme verte, minestrone, petite meringue acidulée, émulsion

Recommendations:

- *Jerusalem artichoke and white truffle terrine, salsify crisps, sautéed duck foie gras chip*
- *Lamb, rack of lamb rubbed with spices, mashed sweet potatoe, lamb sweetbreads with praline, candied lamb shoulder, prunes, curry*
- *Apple symphony, green apple parfait, minestrone, meringue, foam*

..... Infos pratiques

Hôtel Les Barmes de l'Ours *****
Au pied de la Face de Bellegarde
At the bottom of the Bellegarde run

Tél réservation : **04 79 41 37 00**
Restaurant@hotellesbarmes.com
www.hotellesbarmes.com



L'Arolay

Marie Dipalo & Julien Marion

Restaurant Traditionnel

L'Arolay est un joli chalet de pierre et de bois qui marque l'entrée dans le vieux village du Fornet. Le cadre est enchanteur, avec une vue magnifique que ce soit sur le vieux pont qui enjambe les marmites de l'Isère, ou sur la Face de Bellegarde. La famille Marion tient cette auberge familiale depuis 1977. Francis, le père, a désormais passé la main à son fils Julien, et sa compagne Marie. La célèbre brasérade et son gratin savoyard, qui ont fait la renommée de l'Arolay, restent l'une des pièces maîtresses de la carte, aux côtés des autres spécialités du pays. Les soirées passées à l'Arolay ont un charme particulier, à l'écart de l'agitation de la station, dans une atmosphère authentique et chaleureuse. C'est aussi une bonne adresse pour le déjeuner, puisqu'on y accède pratiquement skis aux pieds. Bien au chaud dans la jolie salle cosy, en véranda ou sur la terrasse ensoleillée, on déguste un délicieux tartare au couteau, un burger, ou des diots polenta. Et pour les skieurs pressés, le Bar à Patates vous propose un menu complet à 17€, avec une grosse pomme de terre farcie, une garniture, une salade et un dessert.

.....

The Arolay is an attractive chalet in stone and wood, which marks the entrance to the old village of Le Fornet. The setting is enchanting with a magnificent view both of the bridge over the Isère river and the 'Face de Bellegarde'. The Marion's have run this family Auberge since 1977. Francis, the father has now handed over to his son, Julien and partner, Marie. The famous 'brasérade' and Savoyard gratin, which are what got the Arolay its reputation, are still on the menu, next to other specialities. Being away from the hustle and bustle of the resort makes an evening at the Arolay something rather special. It is also a good place for lunch, as you can almost ski right up to the door. In the warmth of its cosy interior, in the conservatory, or on the terrace, why not try a tartare, burger or diot sausages with polenta? And for skiers who don't want to hang around, the 'Bar à Patates' has a 17€ menu which includes a jacket potato and filling, salad and a dessert.

Suggestions :

- La soupe bûcheronne dans sa boule de pain
- Le fameux Filet de l'Arolay et sa sauce spéciale Fornet, frites et salade
- La Tatin de Marie et sa boule de vanille

Recommendations:

- Lumberjack's soup served in a bread bowl
- Arolay's famous fillet with a special Fornet sauce, chips and salads
- Marie's Tatin with vanilla ice cream

..... Infos pratiques

Hameau du Fornet. Arrêt des navettes gratuites à 50 m (circulent jusqu'à 23h45). L'hiver, ouvert tous les jours sauf le dimanche soir & le lundi.

L'été, ouvert tous les jours

Le Fornet hamlet. Free shuttle bus-stop 50 metres away (running until 11.45 pm) Winter, open daily except Sunday evening and Monday. Summer, open daily.

Tél réservation : **04 79 06 11 68**
www.arolay.com

.....

Au Bout du Monde

Samia et Jonas Mouret

Restaurant traditionnel

Voici un petit havre de paix, sans bruit ni remontées mécaniques, lové au creux de la vallée du Manchet, auquel on accède à pied, en skis ou tiré par des chiens de traîneau. Ce chalet rustique, flanqué d'un tipi et d'une yourte, a un air de bout du monde et nous promet un véritable dépaysement. Au coin du feu ou en terrasse, on goûte chaque midi à l'authenticité de la cuisine familiale, galettes et crêpes, servies par Samia et Jonas. Une à deux fois par semaine, le restaurant ouvre aussi pour le dîner avec des soirées à thèmes qui ont déjà fait son succès l'été. Et quand seuls les phares des ski-doo troublent la quiétude de la nuit avaline, on est vraiment au Bout du Monde...

Ouvert tous les jours à midi. Une à deux fois par semaine : soirée à thème musical, avec repas savoyard ou couscous royal, navette en skidoo. Possibilité de privatiser le restaurant pour vos soirées spéciales.

Suggestions :

- Soupe à l'oignon, quiche maison, galette savoyarde...
- Pot au feu, diots polenta ou crozets, fondue savoyarde...
- Gâteau de Savoie, tarte aux myrtilles...

..... *Infos pratiques*

Vallée du Manchet. Accès à pied, en raquette, ski de fond, ski et chiens de traîneau (musher indépendant)

*Access by foot, snowshoes, cross country skis, skis and dog sleigh
(independent musher)*

Tél réservation : **04 79 41 14 54**
auboutdumondevaldisere.com



Here is a peaceful little haven, undisturbed by noise and ski lifts, and tucked away at the end of the Manchet valley (accessible by foot, skis, or dog sleigh). This rustic chalet, which also has a tipi and a yurt, really feels like it's in the middle of nowhere, and promises a real change of scenery. Next to the fireplace or on the terrace, family cuisine and sweet and savory pancakes are served by Samia and Jonas over lunch. Once or twice a week the restaurant opens in the evening for themed soirées which proved popular over the summer. And when the only thing to interrupt the calm of the night skies is the headlights on the snowmobiles, you truly are 'au bout du monde' – at the ends of the earth.

Open daily for lunch. Once or twice a week there is a music evening with a Savoyard meal or couscous royal – transport by snowmobile. Option to hold private soirées in the restaurant.

Recommendations:

- Onion soup, homemade quiche, savory Savoyard pancake...
- Pot au feu (stew), diots sausages with polenta or crozets, Savoyard fondue...
- Savoie cake, blueberry tart...

.....

Le Bar Jacques

Famille Mongellaz

Restaurant traditionnel

La famille Mongellaz vous accueille au Bar Jacques dans une salle conviviale et cosy, rénovée l'an dernier. On y déguste une cuisine traditionnelle et gourmande, dans laquelle on retrouve tous les charmes de la cuisine française. Le Sud-Ouest est particulièrement à l'honneur avec de savoureux magrets et cassoulets ainsi qu'un foie gras succulent. Les viandes rouges séduisent les plus fins gourmets, et se dégustent avec un bon verre de vin, choisi parmi une cave fournie et de qualité. Enfin, pour rester plus local, il faut absolument goûter la fondue et les diots à l'ancienne.

Suggestions :

- La « Tartifouillette » : Pommes de terre, diots, reblochon
- Le magret aux framboises
- Les desserts, tous maison (crème brûlée ; profiteroles)
- Large carte de vins

..... *Infos pratiques*

Juste avant l'entrée du Parking du Centre.

Just before the entrance to the 'Parking du Centre'

Tél réservation (dès 17h) - *Tel from 5pm :*

04 79 06 03 89



The Mongellaz family welcome you into Le Bar Jacques, a friendly and cosy restaurant which was renovated last year and serves traditional, French, gourmet cuisine. The South West of France is its major influence with duck breasts, cassoulets and succulent foie gras. Red meats will impress the most discerning of clients and can be enjoyed with a good glass of wine from our well-stocked cellar of excellent wines. And if you'd like to stick to more local food, the fondue and diots are an absolute 'must'.

Recommendations:

- 'Tartifouillette': potatoes, diot sausages, reblochon cheese
- Fillet of duck breast with raspberries
- Homemade desserts (crème brûlée, profiteroles)
- An extensive wine list

.....

Le Blizzard

Pierre Cerboneschi

Restaurant traditionnel

Un cadre chaleureux et raffiné sous une charpente de chalet de montagnard, pour un dîner tout en saveur, ou une terrasse ensoleillée pour déjeuner au bord de la piscine entre deux pistes face à la descente de Bellegarde ? Quelque soit votre choix, vous trouverez au Blizzard une table accueillante et confortable ainsi qu'une cuisine du marché, généreuse et authentique.

Suggestions du déjeuner :

- Blizz' Burger ou Blizz' Cheeseburger (Angus), Pommes Allumettes
- Escalope de veau panée, linguines au pesto
- Buffet de desserts

Suggestions du soir :

- Tourteau au Naturel, voile d'agrumes
- Grosse sole de l'Atlantique Meunière au citron yuzu
- Ris de veau risolés, Rattes Morilles et Fèves en fricassée
- Côte de Boeuf Black Angus pour 2, grenailles «coin de rue»

..... *Infos pratiques*

Avenue Principale, rond-point de l'office du tourisme

Main Avenue, at the Tourist Office roundabout.

Tél réservation : **04 79 06 02 07**

www.hotelblizzard.com



In an elegant and cosy setting you can enjoy an evening meal under the exposed beams of an alpine chalet or lunch on a sunny terrace next to the swimming pool, looking out at the Bellevarde run. Whichever you opt for you will be greeted into a welcoming and comfortable restaurant where the food, bought at the market, is generous and authentic.

Lunch recommendations:

- Blizzard' Hamburger or Cheeseburger (Angus), Matchstick Potatoes
- Breaded veal escalope, Linguine al pesto
- Dessert Buffet

Evening recommendations:

- Plain Crab Meat, Citrus fruit
- Large Atlantic Sole Meunière with Yuzu lemon
- Sautéed Heart of Veal Sweetbreads, Rattles potatoes, Morels and baby Broad Beans Fricassée
- Black Angus Beef prime Rib for 2, Sautéed Potatoes

.....

Brasserie Louis

Fabrice Bédu

Brasserie

Au pied des pistes, la Brasserie Louis est le rendez-vous incontournable de la Daille. A la fois bar branché et restaurant, elle vous accueille du breakfast au dîner dans son intérieur moderne et boisé. A l'heure du déjeuner, on s'installe sur la terrasse plein sud, face aux pistes, pour se régaler d'une cuisine simple, rapide et de qualité. La Brasserie Louis est aussi un lieu idéal pour une soirée conviviale entre amis ou en famille, autour de belles spécialités savoyardes et de délicieuses pizzas originales faites maison.

Suggestions :

- Burgers maison
- Pizzas originales sur place ou à emporter
- Belles spécialités Savoyardes

..... *Infos pratiques*

Galerie commerciale de la Daille

In La Daille shopping centre

Point PMU de Val d'Isère

Ouvert tous les jours de 8H30 à Minuit

Open daily from 8.30 am to midnight.

Tél réservation : **04 79 00 51 43**

www.brasserie-louis.fr

Page Facebook : Brasserie Louis



At the foot of the slopes, the Brasserie Louis is THE place to meet up in La Daille. This fashionable bar and restaurant is open from breakfast right up until dinner. Settle down for lunch on the south-facing terrace, looking out over the slopes, and enjoy simple, good quality cuisine with a speedy service. The Brasserie Louis is also the perfect choice for an evening out with friends or family, where you can enjoy Savoyard specialities and delicious homemade pizzas in the restaurant's modern interior.

Recommendations:

- Homemade burgers
- Original pizzas to eat-in or take-away
- Delicious Savoyard specialities



Le Brussels, Restaurant Le Saloon

Isabelle Sanchez

Cuisine fine

Située sur le Front de Neige, la terrasse du Saloon, le restaurant du Brussel's, est idéale pour un déjeuner savoureux, ou une pause ensoleillée dans un canapé moelleux. Confortablement installés face à Solaise ou à Bellegarde, laissez-vous tenter par la carte d'inspiration brasserie fine travaillée avec d'excellents produits : foie gras maison, huîtres, homard bleu, linguines aux fruits de mer, saumon fumé maison, tartare ou côte de bœuf Tomahwak...et bien d'autres plats fait-maison ! En soirée, la brasserie de luxe laisse place à une cuisine semi-gastronomique dans un intérieur décoré avec goût, entre tradition et modernité. Le Chef Arthur Baron et sa brigade déploient des trésors de précision et de créativité pour charmer vos papilles. Délicieux poissons, viandes fondantes et desserts délicats vous feront vivre une expérience culinaire exceptionnelle, à savourer au coin de la cheminée.

.....

Located at the bottom of the slopes, the Saloon terrace is the perfect spot for a tasty lunch in the sun. Looking out over the Solaise and Belvedere, you can choose from the brasserie-style menu: homemade foie gras, blue lobster, oysters, seafood linguini, home-smoked salmon, Tomahawk beef rib or tartare... In the evening Chef Arthur Baron and his team concoct creative and carefully prepared dishes including delicious fish, succulent meat, and exquisite desserts.

Suggestions :

- Raviole de homard, la pince en croûte d'agrumes, endive aux noix et Beaufort, bouillon de carapace safrané
- Côte et selle d'agneau fermier rôties à l'ail caramélisé, pain soufflé au fromage de brebis, Mousseline de carottes, jus Grande Caravane
- Filet de chapon en robe de morilles en cuisson douce, raviole de Beaufort, artichaud poivrade châtaigne et potimarron, Mousseux aux senteurs de sous bois

Recommendations:

- Lobster ravioli, lobster claw with a citrus crust, endives with walnuts and Beaufort cheese, shellfish stock with saffron
- Roasted free-range lamb chops and saddle of lamb with caramelised garlic, bread soufflé with ewe's cheese, carrot mousseline, 'grande caravane' jus
- Gently cooked capon fillet with morels, Beaufort ravioli, poivrade artichokes, chestnut and pumpkin, wild mushroom mousseux

..... Infos pratiques

Front de Neige
Avenue des Téléphériques
At the foot of the slopes

Tél réservation : **04 79 06 05 39**
www.lebrussels.com
Hotel@lebrussels.com



Coffee Shop Quiksilver

Restaurant traditionnel

Ce véritable coffee shop californien, ouvert de 9h à 22h au sein des magasins Quiksilver et Roxy, est le rendez vous branché de Val d'Isère ! Vous y trouverez une carte typiquement américaine : breakfast, hamburgers (20 différents !), wraps, smoothies, milkshakes, brownies, donuts, etc. Service rapide, terrasse ensoleillée, c'est une pause idéale pour se restaurer en faisant son shopping après une session de glisse.

Suggestions :

- Teahupoo Burger : Poulet, fromage, bacon, guacamole
- California Wrap : Steak haché, bacon, salade, tomate, oignon, sauce barbecue

.....

This Californian style coffee shop, which is part of the Quiksilver and Roxy shops, is open from 9 am – 10 pm and is THE hangout in Val d'Isère! You will find a typical American menu: breakfast, hamburgers (20 different sorts!), wraps, smoothies, milkshakes, brownies, donuts, etc. With speedy service and a sunny terrace, this is the perfect pit-stop whilst doing a bit of shopping after a session on the slopes.

Recommendations:

- Teahupoo Burger: Chicken, cheese, bacon and guacamole
- California Wrap: Burger, bacon, lettuce, tomato, onion, bbq sauce.

..... ***Infos pratiques***

Avenue Olympique
Service continu de 9h à 22h
Serving all day: 9 am – 10 pm

Tél réservation : **+33 (0)4 79 06 09 54**

La Corniche

Nathalie Bernier

Restaurant traditionnel

Débit de boisson dans les années 1920, puis bergerie et enfin restaurant, le chalet qui abrite « la Corniche » possède une histoire riche en rebondissements. Désormais, c'est un restaurant typique, qui vous propose des spécialités savoyardes et une cuisine fine, française et de terroir. Vous hésiterez certainement entre l'oeuf cocotte au foie gras et le reblochon pané aux amandes et miel de montagne, puis entre l'éventail de cerf aux groseilles et le magret de canard au miel. Mais peu importe, finalement, à la Corniche, il suffit de laisser parler ses envies !

A partir du mois de mars, terrasse ensoleillée et au calme à proximité du front de neige.

Menu du midi (entrée, plat, dessert) : 18€

Suggestions :

- Spécialités savoyardes : fondue, raclette, pierrade
- Cassolette aux Saint-Jacques et écrevisses
- Tournedos de canard aux figues et foie gras
- Tarte Tatin au calvados et sa glace cannelle

..... *Infos pratiques*

Au cœur du vieux village, derrière l'Eglise

Ouvert midi & soir, hiver et été

Terrasse ensoleillée, accès handicapé

Fermé le dimanche (sauf durant les vacances scolaires)

In the centre of the village, behind the Church.

Open for lunch and dinner, summer and winter.

Sunny terrace. Wheelchair friendly.

Closed on Sundays (except during the French school holidays)

Tél réservation : **04 79 06 18 75**



A bar in the 1920s, then a barn, and finally a restaurant. This chalet, which is home to 'La Corniche' restaurant, has a rich, full history. Nowadays it is a restaurant that is typical of the area, serving Savoyard specialties and high quality, local French dishes. You may well struggle to decide between the baked egg with foie gras and the reblochon fried in mountain honey and almonds, or between the thinly sliced deer served with redcurrants and the duck breast in honey served with a blueberry sauce. Just let your taste buds do the deciding!

From March you can enjoy the peaceful, sun drenched terrace close to the foot of the slopes. Lunchtime menu (starter, main course, dessert): 18€

Recommendations:

- Savoyard specialties.
- Baked scallop and prawn casserole.
- Duck tournedos served with figs and foie gras.
- Calvados tarte tatin served with cinnamon ice-cream.

.....

Les Crozets

Christèle et Gilles Bonnevie

Restaurant d'altitude

Situé sous le téléphérique du Fornet, le restaurant Les Crozets bénéficie d'une situation privilégiée, face à la piste de la Mangard et en surplomb du vieux village. Entièrement vitrée, la salle permet ainsi de profiter du décor naturel tout en étant bien au chaud, attablés devant la spécialité de la maison, la Croziflette, un Rösti Burger ou une excellente omelette. La cuisine, traditionnelle, est généreuse et de saison. Au printemps, on profite de la terrasse ensoleillée pour manger une salade de pissenlits, lardons et oeuf poché. La petite équipe chaleureuse des Crozets porte une attention toute particulière à chacun de ses clients. Les nombreux habitués vous le confirmeront : on se sent tout de suite bien ici.

Suggestions :

- Gratinée d'oignons
- Entrecôte, frites, salade
- Tarte aux myrtilles

..... *Infos pratiques*

Sous le téléphérique du Fornet
Ouvert tous les jours de 9h à 18h

*At the foot of the Fornet cable car
Open daily from 9 am – 6 pm*

Tél réservation : **04 79 41 17 90**
ou **06 77 77 54 52**



Les Crozets is in a great location, at the foot of the Fornet cable car, facing the Mangard piste and overlooking the old village. The restaurant is fully glazed so that the natural scenery can be admired from the warmth and comfort of the interior whilst enjoying a house speciality, Croziflette, Röstli burger or one of the excellent omelettes. The traditional cuisine is both generous and of the season. In the spring why not try a dandelion, bacon and poached egg salad on the sunny terrace? The small and friendly team at Les Crozets take real care to look after their guests. The many regular customers would agree: you immediately feel comfortable here.

Recommendations:

- Onion gratin
- Entrecôte steak, chips, salad
- Blueberry tart

Dans le Jardin des Alpes...

Moïse Goïta

Bistronomie de Montagne

Entrer «Dans le Jardin des Alpes...», c'est prendre une grande bouffée d'air pur et savourer un moment de convivialité gourmande. Situé **au fond de la Galerie des Cimes**, cet étonnant restaurant surprendra vos papilles avec une cuisine créative de montagne à base de produits frais et locaux, imaginée par le chef Jeremy Soccard et son second Steve Beal. Vous mangerez au cœur d'une forêt de montagne, sous une magnifique voûte étoilée. **Nouveau cette année : et si votre appartement devenait un restaurant ce soir ?** Le Chef du Jardin des Alpes vient chez vous, préparer un repas pour vous et vos convives.. Une expérience pédagogique, inédite et gourmande.

*'Dans le jardin des Alpes...' invites you to take a deep breath of fresh air and enjoy a convivial, gourmet meal. Located in the **Galerie des Cimes**, this restaurant will tantalise your taste buds with creative, mountain-style cuisine made from local, fresh produce which is put together by Jeremy Soccard and Steve Beal. You will find yourself in a mountain woodland, below a fabulous*

..... Infos pratiques

Au fond de la GALERIE DES CIMES
Centre village, entrée face à la gare routière.
Ouvert 7j/7 à partir de 18h30 les soirs.
Label FAMILLE PLUS

*In the GALERIE DES CIMES, in the centre of the village, opposite the bus station. Open 7 days a week from 6.30 pm. **FAMILY + Label***

Tél réservation : **+33 (0)4 79 07 93 04**

www.danslejardindesalpes.com

welcome@danslejardindesalpes.com

Page Facebook : Dans le Jardin des Alpes



starry. **New this year: What if your apartment turned into a restaurant this evening?** The chef at the Jardin des Alpes will come to you and cook for you and your guests: an original, informative, gourmet experience.



Suggestions :

- Oeuf meurette du Jardin revisité, et sa sauce façon grand-mère.
- Porc meunier brioché et son jus au pain d'épice, sur lit de mesclun
- Tendresse de cerf fondante, sauce gibier aux airelles & polenta au cœur fondant de fromage Tarentais.
- Le Pot du Jardin. Explosion de surprises sur fond café-cacao... tentez l'incroyable !

Recommendations:

- Jardin's Oeuf meurette: Poached egg in a traditional red wine sauce.
- Pork Meunier with brioche and a gingerbread jus on a bed of mesclun.
- Melt-in-the-mouth venison, game and cranberry sauce & polenta with a Tarentaise cheese centre.
- The 'Jardin' flower pot. An explosion of coffee-cocoa based surprises... a taste of the incredible!

.....

L'Edelweiss

Franck Bonnevie

Restaurant d'altitude

Au détour de la piste bleue « Mangard », au Fornet, vous découvrirez un joli chalet idéalement placé, baigné de soleil : vous êtes arrivés à l'Edelweiss. L'endroit est calme, naturel : il est temps de déchausser pour s'offrir enfin une pause. Depuis la terrasse ou la belle salle vitrée, la vue sur la vallée et le charmant village du Fornet est imprenable. La cuisine est soignée, gourmande, chaleureuse. Le nouvel espace bar, avec ses confortables canapés, est idéal pour boire un chocolat ou un vin chaud.

À noter que l'Edelweiss vous propose tous les jours sa **Formule du Chalet à 24 €** (entrée-plat ou plat-dessert).

Suggestions :

- Burger Landais (magret de canard, foie gras poêlé, compotée d'oignons)
- Ravioles de Royan à la crème de beaufort
- Fondant au chocolat, cœur caramel au beurre salé

..... *Infos pratiques*

Piste Mangard. Secteur du Fornet

Mangard Piste, Fornet area.

Tél réservation : **06 10 28 70 64**

www.restaurant-edelweiss-valdisere.com



At the bend on the blue 'Mangard' piste, in the Fornet area, you'll find a perfectly placed, pretty chalet that's soaking up the sun: you are at the Edelweiss. In the peaceful, natural surroundings you can take off your skis and relax. Uninterrupted views across the valley and the village of Le Fornet can be enjoyed from the terrace or from inside the attractive restaurant. The carefully prepared, gourmet cuisine is inviting. The comfy sofas in the new bar area are the ideal spot to enjoy a hot chocolate or mulled wine.

*Please note that the Edelweiss has a daily **Chalet set menu for 24 €** (starter-main course, or main course-dessert).*

Recommendations:

- Landais Burger (fillet of duck breast, sautéed foie gras, onion compote)*
- Royan Ravigoles with creamy beaufort.*
- Chocolate fondant with a salted butter caramel centre.*



L'Etable d'Alain

Restaurant de la Ferme de l'Adroit

Hélène Mattis

Restaurant Traditionnel

L'Etable d'Alain vous accueille dans le cadre plein de charme d'une ferme familiale savoyarde. Les vaches sont là, tout près, de l'autre côté de la vitre qui les sépare de la salle de restauration, installée dans l'ancienne étable. Poutres anciennes, chaudron et vieux objets, l'atmosphère est authentique et chaleureuse. La carte met à l'honneur les produits de la ferme : diots (saucisses de savoie) fabriqués avec la viande des cochons de la ferme, pella à la tomme maison, fondue Avaline, vacherin chaud, raclette fermière de l'Adroit, yaourts maison. Comme si le temps n'avait pas de prise sur cette ferme familiale, l'Etable d'Alain vous fait redécouvrir l'ambiance et les saveurs d'antan le temps d'une agréable soirée.

Entre deux pistes ou en promenade, l'Etable d'Alain est aussi une étape gourmande pour le déjeuner avec un menu plat dessert à 18€50 !

.....

L'Etable d'Alain welcomes you into a delightful, Savoyard family farm. The cows are right there, on the other side of the glass window that separates the restaurant in this age old stable. Old beams, cooking pots and other old artefacts decorate the room which is both authentic and cosy. The menu concentrates on farm produce: diot (savoie sausages) made with pork from the farm pigs, homemade tome pella, Avaline fondue, hot vacherin, raclette cheese from the Adroit farm, homemade yoghurts. It's as though time has stood still in this family farm.

For a break between slopes or whilst out walking, head to the Etable d'Alain for a gourmet lunch, with a set menu (main course and dessert) for 18€50!

Suggestions :

- Blanquette de poulet de la Ferme
- Pela de l'Adroit avec des pommes
- Tarte au fromage blanc

Recommendations:

- Blanquette of chicken
- Adroit's «Pela» with apples
- Fromage blanc tart



..... ***Infos pratiques***

La Ferme de l'Adroit, prendre en direction du Fornet,
à gauche au rond point de la Gendarmerie.

Ouvert tous les jours midi & soir sauf le lundi midi

La Ferme de l'Adroit. Turn left at the roundabout by the Gendarmerie.

Tél réservation : **04 79 06 13 02**

www.lafermedeladroit.com

.....

La Gourmandine

Françoise et Fabien

Restaurant traditionnel

La Gourmandine, c'est le bistrot savoyard de Val d'Isère, qui deviendra rapidement pour vous « Chez Framboise » : un rendez vous pratique et agréable pour ponctuer vos journées, du déjeuner à l'apéritif, au détour d'une piste comme d'une promenade. Pour un repas ou un goûter gourmand, vous trouverez toujours de quoi vous régaler. Il ne vous restera plus qu'à vous installer en terrasse, face au soleil, et profiter pleinement du moment ! En soirée, Fabien vous accueillera pour déguster ses recettes traditionnelles. La Gourmandine, c'est aussi la Raclette Party®, pensez à vos réservations !

Nouveau cette année : Venez découvrir la cave à vins et déguster les vins gourmands du Tour du Mont-Blanc, qui sauront vous surprendre et vous régaler.

Suggestions :

- Cuisine de bistrot le midi et le soir
- Raclette en soirée
- Planche de charcuterie
- Raclette Party®
- Dégustation de vins

..... *Infos pratiques*

Rond-Point des Pistes.

Terminus des navettes Train Rouge.

En face de la Doudoune.

Rond-Point des Pistes. At the end of the Train Rouge line.

Opposite the Doudoune

Tél réservation : **04 79 41 11 11**



La Gourmandine is a Savoyard bistro which you will soon come to know as “Chez Framboise “: a pleasant and easy meeting point for meals and aperitifs whether making a detour from the slopes or during a stroll through resort. Sit back on the sunny terrace and relax! In the evening Fabien welcomes you to try his traditional recipes. La Gourmandine also hosts La Raclette Party®... don't forget to book!

New this year: come and discover the cave à vins and try some tasty wines from the Tour du Mont-Blanc which will both surprise and impress.

Recommendations:

- *Bistro menu both lunch and evening*
- *Raclette in the evening*
- *Cold meat platter*
- *Raclette Party®*
- *Wine tasting*



Le Grand Cocor

Catherine & Christophe

Brasserie

Le Grand Cocor est une brasserie bien connue des Avalins, idéalement située sur le front de neige. La décoration de ce lieu chaleureux joue sur l'association de matières traditionnelles et modernes : le bois et la pierre se mêlent à l'inox, et les vieilles photos d'époque côtoient des tableaux très contemporains. Que ce soit à l'intérieur ou sur la grande terrasse ensoleillée, on peut grignoter à n'importe quelle heure de la journée, avec un large service qui s'étale de 11h30 à 22h ! En soirée, la carte «brasserie» du déjeuner laisse place à une restauration traditionnelle savoureuse et gourmande, mêlant grands classiques de la gastronomie française et spécialités savoyardes.

.....

Le Grand Cocor is a brasserie at the foot of the slopes that is well known by the locals. With new owners, Le Grand Cocor had a complete facelift last year. The interior plays with traditional and modern materials: wood and stone with stainless steel, and old photos with contemporary art. Whether inside or on the large, sunny terrace, food is available throughout the day, from 11.30 am to 10 p.m.! In the evening the lunchtime 'brasserie' menu is replaced by tasty, traditional, gourmet cuisine, with French classics and Savoyard specialities.

Suggestions :

- Midi : Pizza, burgers, fish & chips, tartare de boeuf
- Soir : Gratinée à l'oignon, Filet de Boeuf,
Spécialités savoyardes

Recommendations:

- Lunch: Pizza, burgers, fish&chips, steak tartare
- Evening : Onion soup au gratin, Fillet of beef, Savoyard specialities.

..... ***Infos pratiques***

Brasserie du Grand Cocor,
Place des Dolomites

Tél réservation : **04 79 41 94 33**
catherine.valdisere@gmail.com



La Luge

Pierre Cerboneschi

Rôtisserie

La Luge, c'est une cuisine savoyarde authentique dans un cadre vieux bois, et un service attentif. Les spécialités côtoient les plats raffinés, une diversité qui permet à chacun de combler ses envies du moment. Avec toujours un dénominateur commun : des produits régionaux frais, de qualité, sélectionnés avec le plus grand soin. Le chef, en cuisine depuis de nombreuses saisons, met dans chacune des assiettes sa passion culinaire.

Suggestions :

- Oeufs Cocotte aux Truffes Noires
- Fondue moitié-moitié Beaufort d'été & Vacherin Fribourgeois
- Volaille de Bresse à la broche
et tous les jeudis une suggestion à la Rôtissoire
- L'Igloo de la Luge, Meringue et Crème de Marron

.....

La Luge is a restaurant that prepares authentic Savoyard food in an interior made largely from old wood. Attentive staff will serve specialities along with more sophisticated dishes: a range that allows everyone to satisfy their cravings. All the dishes have one common denominator: carefully selected, high quality, fresh, regional produce. The chef, who has worked here for several seasons, transfers his culinary passions onto every plate.

Recommendations:

- Coddled Eggs with Black Truffle
- »Fifty-Fifty« Fondue (half summer Beaufort, half Fribourgeois Vacherin)
- Spit roasted Free range Chicken and every Thursday
a suggestion from the Spit
- La Luge's Igloo, Meringue and Chesnut Cream

..... ***Infos pratiques***

Sous l'hôtel le Blizzard. Avenue Principale
Under the Blizzard hotel. Main Avenue

Tél réservation : **04 79 06 68 58**



La Mourra

Famille Cerboneschi

Fusion asiatique

La Mourra, le nouvel hôtel village 5 étoiles, inaugure dans son restaurant un concept de fusion asiatique, novateur à Val d'Isère. Dans un écrin à la fois moderne et montagnard, le Chef vous propose une expérience inédite, un voyage culinaire entre Orient et Occident. Il puise ses inspirations dans les traditions japonaises, thaïes et chinoises, les réinvente et les associe à des produits du terroir français. La saveur de la volaille de Bresse est ainsi sublimée par une sauce Umami, soja, dashi et trois agrumes, tandis que le veau fermier se retrouve dans les Gyoza maison. A table ou dans les canapés du coin lounge, on picore aussi des petits plats à partager, des sushis et des makis.

Suggestions :

- Tempura de Crabe
- Black Cod sauce miso saiko
- Soufflé chaud au Yuzu

.....

The new, 5 star hotel village, La Mourra, has introduced the Asian fusion concept to Val d'Isère. In the modern yet mountain-style interior, the chef offers a very unique experience, taking you on a culinary journey between the Orient and the Western world. He is inspired by Japanese, Thai and Chinese dishes, reinventing and combining them with French produce. Bresse chicken is enhanced with an umami, soya, dashi and three-citrus fruit sauce, and free-range veal is used in the homemade gyoza dumplings. There are also sharing platters, sushi and maki which can be enjoyed in either the restaurant or seated on the sofas in the lounge area.

Recommendations:

- Crab tempura
- Black Cod with a miso saikyo sauce
- Warm yuzu soufflé

..... ***Infos pratiques***

Avenue du Prariond, à l'amont du Vieux Village
Ouvert tous les jours de 16h à minuit.

*Above the Vieux Village
Open daily from 4 pm - midnight*

Réservation : **www.hotellamourra.com**



Oh! Crazy Barm's

Alain Lamaison

Salon de thé

En plein cœur de Val d'Isère, le Oh ! Crazy Barm's est un agréable salon de thé sucré salé. Dans ce cadre cosy et coloré, la gourmandise est à l'honneur : multiples encas salés et pains chauds sont à déguster. Un espace salon de thé accueille les notes sucrées des pâtisseries et la chaleur des boissons parfumées. Dès 7h30, et jusqu'à 19h30, l'équipe du Oh! Crazy Barms vous régale dans un lieu original et plein de charme.

Suggestions :

- Plusieurs variétés de pains (baguette des Barmes, pain au maïs sans gluten, pain aux céréales...)
- De délicieuses pâtisseries (Saint Honoré Avalin, brioche Saint Genix, religieuse au caramel...)
- Pour les amateurs de bouchées salées (éclair salé, tourte savoyarde, bruschetta...)

.....

Oh ! Crazy Barm's is a lovely tearoom right in the centre of Val d'Isère. In a colourful and comfy setting, it's all about a bit of self-indulgence; where a number of savoury snacks, warm bread, patisseries and a variety of teas can be enjoyed. From 7.30 am, and until 7.30 pm, the Oh! Crazy Barm's team are on hand to treat you in an original and charming setting.

Recommendations:

- A large variety of breads (*Barmes baguette, gluten free corn bread, granary bread...*)
- Delicious patisseries (*Avalin Saint Honoré, Saint Genix Brioche, caramel religieuse...*)
- For those who prefer savoury food (*savoury éclair, Savoyard pie, bruschetta...*)

..... ***Infos pratiques***

Avenue principale,
près de la place de l'Office du Tourisme
Main street, next the Tourist Office

Ouvert tous les jours de 07h30 à 19h30
Open daily from 7.30 am to 7.30 pm

Tél réservation : **04 79 24 15 15**



Ormelune

Sandrine Raymond

Bar & Restaurant Lounge

Résolument contemporain, l'hôtel Ormelune vous accueille joyeusement dans un décor frais et audacieux, donnant à l'ensemble une atmosphère unique. Avec son concept novateur de bar/restaurant lounge, l'Ormelune vous propose différentes formules... L'apéritif côté bar peut s'éterniser aussi longtemps que vous le souhaitez ou se transformer en dîner plus conventionnel côté restaurant. Vous y découvrirez alors un astucieux mélange entre cuisine traditionnelle et cosmopolite. Côté décor, la couleur domine et donne du tonus à un cadre confortable et convivial.

Suggestions :

- Après ski, et goûter au coin du feu.
- Apéritif
- Menu du jour en plus de la carte singulière

.....

Resolutely contemporary, the Ormelune hotel welcomes you with great pleasure into a fresh and bold interior which has gone to make a unique atmosphere. With its innovative bar/restaurant lounge concept the Ormelune can be enjoyed in different ways...An aperitif at the bar which can go on for as long as you like, or turn into a conventional meal in the restaurant. Here you will find a bold mix of traditional and cosmopolitan cuisine. The decor is dominated by colours providing an energy to the comfortable and sociable surroundings.

Recommendations:

- After-ski and tea by the fire place.
- Aperitif
- A la carte and menu du jour.

..... ***Infos pratiques***

Centre de Val d'Isère, Face à l'Ecole du Ski Français

Center of Val d'Isère, opposite the French Ski School.

Tél réservation : 04 79 06 12 93

www.ormelune.com



Le Paul

Hôtel L'Aigle des Neiges

Pierrade

Au cœur du vieux village de Val d'Isère, Le Paul, l'un des restaurants de l'hôtel Aigle des Neiges, propose un concept original autour d'une Table à Pierrade®. Une pierre est intégrée à chacune des tables, ce qui permet de cuire à votre convenance des légumes de saison, des viandes, des poissons. Pour votre confort, un extracteur de fumées et d'odeurs est situé dans le pied de la table : rien ne vient perturber ce moment agréable. C'est une expérience inédite, conviviale et gourmande, qui se savoure en tête à tête ou en famille, dans une jolie salle au style contemporain et design.

In the centre of Val d'Isère, Le Paul, which is one of the restaurants in the Aigle des Neiges hotel, offers a novel concept: a 'Pierrade Table'. A stone has been integrated into each table, allowing you to cook your own seasonal vegetables, meat, fish and fruit to your liking. There is an extractor fan at the bottom of the table to prevent any smoke and odours from spoiling your

.....

meal. In the restaurant's attractive, contemporary interior, this is an original experience that is both delicious and fun. It works well both for a romantic meal and for family groups.

Suggestions :

- Pierrade « tout Bœuf » : Les meilleurs morceaux - filet de bœuf, onglet, rumsteck - 240g de viande par personne.
- Pierrade « Retour de pêche » :
Crevettes- Lotte- Bonite- St Jacques
- La Pierrade végétarienne : Asperges vertes, champignons, poivrons, mini légumes : aubergine, carottes, courgettes

Recommendations:

- *Beef Pierrade: The finest cuts – beef fillet, prime cut and rump steak – 240 g of meat per person.*
- *Fisherman's Pierrade: Prawns, monkfish, skipjack tuna, scallops.*
- *Vegetarian's Pierrade : Green asparagus, mushrooms, peppers, mini-vegetables: aubergines, carrots, courgettes.*

..... Infos pratiques

Restaurant de l'hôtel l'Aigle des Neiges,
Val Village, à côté de la Poste.
Ouvert à la clientèle extérieure de 19h00 à 22h
Entrée directe Rue de la Galise

*L'Aigle des Neiges hotel restaurant, Val Village, next to the post office.
Open to non-residents from 7.00 pm to 10 pm.
Entrance on Rue de la Galise*

Tél réservation : **04 79 06 18 88**
ou **04 79 41 58 66**
www.hotelaigledesneiges.com

.....

Le Pier

Hôtel L'Aigle des Neiges

Cuisine bistronomique

Restaurant de l'hôtel Aigle des Neiges, le Pier accueille les fins gourmets dans une salle contemporaine tout en jeux de lumières. Chef talentueux, formé dans d'excellents établissements, Joël Emery y réalise une cuisine bistronomique, fraîche et généreuse, qui sublime le produit brut, au coeur de sa démarche culinaire. On retrouve dans sa carte différents terroirs et inspirations, tout en laissant une place de choix aux produits régionaux et aux saveurs montagnardes. Les plus gourmands apprécieront également le joli buffet de fromages savoyards puis celui des desserts, afin de terminer le repas sur une délicate note sucrée.

The Aigle des Neiges' hotel welcomes food lovers into its contemporary restaurant – Le Pier. Talented chef, Joël Emery creates fresh, generous 'bistronomic' dishes, glorifying the raw ingredients at the centre of his culinary work. His menu draws from different regions and inspirations as well as including local produce and flavours from the mountains. Those with more of an appetite can also enjoy the buffet of Savoyard cheeses, along with desserts which round the meal off on a sweet note.

..... **Infos pratiques**

Restaurant de l'hôtel l'Aigle des Neiges,
ouvert à la clientèle extérieure
Val Village, à côté de la Poste.
Ouvert de 19h à 21h30

*Aigle des Neiges hotel restaurant, open to everyone from 7 pm - 9.30 pm.
Val Village, next to the post office.*

Tél réservation : **04 79 06 18 88**
ou **04 79 41 58 66**

www.hotelaigledesneiges.com



Suggestions :

- Mesclun de filet de caille poêlée et cuisse confite aux pignons de pin, foie gras et confiture d'oignon au miel des Alpes
- Tartare d'omble chevalier au lait de coco et combavas, sel d'agrumes «La Chinatas»
- Filet de pigeon «basse température» au choux rouge, pomme cocotte et jus de carcasse à la Chartreuse jaune
- Filet de Fera rôti à la salamandre, écrasé d'artichauts au cresson, nems de lavaret aux œufs de Corégone

Recommendations:

- A mesclun of sautéed quail fillet and quail leg confit with pine kernels, foie gras and an onion chutney made with honey from the Alps.
- Arctic char tartare with coconut milk and kaffir lime, "La Chinatas" citrus fruit salt.
- Slow-cooked pigeon fillet with red cabbage, pommes cocotte and a pigeon stock with yellow Chartreuse.
- Roasted Fera cooked under a salamander, crushed artichokes with cress, whitefish and whitefish roe spring rolls.



Ski Gallery & Fondue Factory

Restaurant Traditionnel

Pour ses 70 ans, Killy Sport, attaché à ses racines et résolument tourné vers le futur, ouvre un nouveau concept : un grand espace au coeur de Val d'Isère où se côtoient la première collection vintage permanente de skis et d'équipements de ces 100 dernières années et la toute nouvelle Fondue Factory. Dans ce décor étonnant, vous pourrez déguster à toute heure de la journée les spécialités des Alpes franco-suissees. Toutes les recettes de fondues, grillades, et salades qui font la réputation de nos montagnes ! Dans une atmosphère de chalet, venez goûter d'un chocolat chaud et de tartes maisons tout en voyageant dans l'histoire du ski.

Suggestions :

- La Rôtisserie du jour
- Fondue aux Truffes
- Surf & Turf : Filet de boeuf de sélection Charolaise, demi homard rôti du Maine, sauce surf & turf

.....

To celebrate its 70th anniversary, Killy Sport (which is very attached to its past yet always forward-looking) has developed a new concept. It has opened a spacious place in the centre of Val d'Isère to exhibit the first permanent collection of vintage skis and equipment from the past 100 years and... it shares the space with the brand new 'Fondue Factory'. At any time of day, you can come and try some Franco-Swiss cuisine surrounded by the unusual decor. You will find all the fondue, grilled meat and salad recipes that have earned our mountains their reputation! Come and enjoy a hot chocolate and a slice of homemade tart in chalet-style ambiance, whilst learning about the history of skiing.

Recommendations:

- The 'rotisserie' of the day
- Fondue with truffles
- Surf & Turf: Charolaise beef fillet, half a roasted Maine lobster and a surf & turf sauce.

..... ***Infos pratiques***

Avenue Olympique

Ouvert de 12h à 22h

Open from midday to 10 pm

Tél réservation : **+33 (0)4 79 08 04 37**



Le Sun Bar

Pierre Mattis

Brasserie Snack

Le Sun Bar, c'est le rendez vous des copains, le lieu idéal pour se retrouver avant d'aller skier, ou pour déjeuner sur la grande terrasse, ensoleillée tout au long de la journée ! Rénové dans une ambiance américaine des années 50-60, le Sun Bar garde cet esprit dans l'assiette, en plaçant les burgers au coeur d'une carte variée qui compte également des salades, des pizzas, des soupes, des croques monsieur et des plats du jour... Les desserts et autres douceurs sucrées font craquer les plus gourmands, du petit déjeuner au goûter. C'est aussi un excellent spot pour l'après ski, avec même des concerts de temps à autre !

Suggestions :

- Sun Burger : steak , fromage savoyard, salade, tomates
- Sport Club Burger : steak, bacon, salade, tomates, onion rings

.....

Le Sun Bar is the perfect place to meet up with friends before heading out on the slopes, or to have lunch on its large, sunny terrace. With its recent 50's/60's 'American diner' facelift, the Sun Bar's main selling point remains its burgers but it also serves salads, pizzas, soups, croques monsieurs and daily specials... Desserts and other sweet treats are available throughout the day to tempt those with a sweet tooth. It's also a great spot for some après-ski with even the odd live gig from time to time.

Recommendations:

- Sun Burger: burger, Savoyard cheese, lettuce and tomato
- Sport Club Burger : burger, bacon, lettuce, onion rings and tomato

..... ***Infos pratiques***

Parc des Sports, au départ du Solaise Express,
au pied de la Face de Bellegarde.
Ouvert tous les jours de 9h à 18h

*Parc des Sports, at the bottom of the Solaise Express,
at the foot of the Face de Bellegarde.
Open daily from 9 am to 6 pm.*

Tél réservation : **04 79 41 16 61**

.....

La Table des Neiges

Hôtel Tsanteleina - Famille Mattis

Restaurant gastronomique

La cuisine du chef Jérôme Labrousse s'inscrit dans la grande tradition culinaire française, retravaillée avec des techniques modernes et des saveurs issues du terroir montagnard. Sa Fondue Savoyarde nouvelle version (râpé de Mélanosporum, baguettes maison et copeaux de Pata Negra) est ainsi devenue incontournable. Le chef sélectionne avec le plus grand soin chacun de ses produits, auprès des meilleurs fournisseurs locaux, et souvent bio. Les amateurs de viande rouge goûteront avec délice au bœuf cuit au sautoir avec une réduction de Mondeuse, et accompagné d'un écrasé de ratte rôtie. La brigade excelle aussi dans la préparation des poissons : le Saint Pierre cuit lentement, servi avec une aigre douce au gingembre, et une écume à la citronnelle en est la preuve. D'ailleurs, chaque vendredi soir, la marée monte à Val d'Isère avec « le grand buffet de la mer du Tsanteleina ».

..... *Infos pratiques*

Ouvert tous les soirs (fermé le midi)

Open daily (evenings only)

Hôtel Tsanteleina, en plein cœur de Val d'Isère,
rond-point de l'Office du Tourisme

The Tsanteleina Hotel,

in the centre of Val d'Isère at the Tourist Office roundabout,

Tél réservation : **04 79 06 12 13**

www.tsanteleina.com - info@tsanteleina.com

GPS : Latitude : 45.44887298 N / Longitude : 6.97970679 E



Chef Jérôme Labrousse creates real traditional French cuisine, reworked with modern techniques and 'montagnard' flavours. Savoyard fondue with a twist (grated black truffle, homemade 'baguettes' and Pata Negra shavings) has become a 'must-have' dish. The chef selects each product very carefully from the best local, and often organic, suppliers. Red meat lovers can relish in the pan-fried beef cooked in Mondeuse (red wine), with roasted, crushed ratte potatoes. The team also excel themselves when it comes to fish: Slow-cooked John Dory with a sweet and sour ginger sauce, and a lemongrass foam illustrates this perfectly. Every Friday evening, the tide makes it up to Val d'Isère with 'Tsanteleina's big sea buffet'.

Suggestions :

- Les escargots du St Bernard sur une royale de champignons des sous-bois, croûtons et émulsion à l'ail des ours
- Le cabillaud mi fumé puis poché, émulsion de pommes de terre à la truffe melanosporum, croûtons et lard de Colonnata
- Le pigeon : briouate des cuisses à la coriandre et le filet rôti, noisettes grillées et jus acidulé aux framboises

Recommendations:

- St Bernard snails on woodland mushroom royale, croutons and Colonnata lard, with a wild garlic emulsion
- Half-smoked then poached cod, with a potato and black truffle emulsion, croutons and Colonnata lard
- Samosa-style pigeon thighs with coriander, roasted pigeon fillet, grilled hazelnuts and a tangy raspberry jus



La Taverne d'Alsace

Pierre-Julien Berthet

Brasserie & Montagne

Après le grand ski, gourmandises et saveurs sont de mise à la Taverne.

Les traditions de l'Alsace et une large palette de plats « brasserie » se côtoient pour offrir une carte riche en goûts et en plaisirs.

Non moins généreuse et éclectique, la carte des vins réserve de bonnes surprises aux amateurs éclairés.

Que ce soit pour le dîner ou l'apéritif, le confort boisé, l'authenticité des saveurs et la qualité de l'accueil de la Taverne d'Alsace en font un lieu de convivialité et de confort.

After some great skiing, delicacies and flavors fill the Taverne's tables. The traditions of Alsace and a large choice of "brasserie " foods come together to propose a menu rich in tastes and pleasures.

The no less generous and eclectic wine list will surprise the true amateurs. Whether for dinner or drinks, the warm comfort of wood, the authenticity of flavors and the quality of service all come together for genuine moments.

.....

Suggestions :

- Choucroute Royale
- Chaud-froid de filet de bœuf
- Polenta de Saint Jacques
- Moelleux au Chocolat

Uniquement à la carte – Prix moyen : 30 €

Recommendations:

- Royal Sauerkraute
- Hot and Cold Beef Filet
- Scallops on creamy Polenta
- Soft Chocolate Cake

A la carte only - Average price: 30€

..... *Infos pratiques*

Sous l'hôtel Kandahar - Avenue Principale.

Under the Kandahar hotel – Avenue Olympique.

Tél réservation : **04 79 06 48 49**

www.hotel-kandahar.com

La Tovière

Florence Costerg

Restaurant traditionnel

La Tovière, c'est l'histoire d'une famille avaline. Florence Costerg et son compagnon ont repris l'hôtel des grands-parents paternels et lui donnent désormais un souffle nouveau. Le cadre est agréable, mêlant vieux bois et lignes épurées. L'apéritif se prend au coin du feu, côté bar, dans une ambiance lounge et cosy, face aux pistes de la Daille. La carte met à l'honneur la cuisine française, gourmande, raffinée, et le Chef propose aussi chaque soir un menu différent, élaboré selon son marché de produits frais, sélectionnés chez les meilleurs producteurs.

Suggestions :

- Velouté de châtaigne, œuf bio mi-cuit, chips de pancetta et toasts.
- Suprême de poulet fermier, cuit basse température puis snacké, purée de panais crémeuse, petits pois, jus de rôti au thym et à l'ail, pousses d'épinard.
- Cake au chocolat juste tiédi, ganache chocolat blanc, orange confite, glace vanille sur sa nougatine.

..... *Infos pratiques*

Village de la Daille, à l'entrée de Val d'Isère.

A 20m de l'arrêt de la navette gratuite.

La Daille, at the entrance to Val d'Isère.

20 meters from the free shuttle bus stop.

Tél réservation : **04 79 55 61 18**

www.hotel-latoviere.com

Facebook : Hotel-La-Toviere-In-Val-dIsere



La Tovière is part of a family history in Val d'Isère. Florence Costerg and her partner took over the reins of the hotel (from her grandparents) and have given it a new lease of life. An attractive restaurant combining old wood and clean lines. In the cosy, lounge-style bar you can enjoy an aperitif by the fireplace, overlooking La Daille's pistes. The menu offers refined, French, gourmet cuisine and every evening the chef creates different dishes based on the fresh produce that's available - selected from the very best producers.

Recommendations:

- Chestnut velouté, organic egg mi-cuit, panzetta crisps and toasts.
- Free-range chicken breast (slow-cooked then pan-fried), creamy mashed parsnip, green peas, a thyme and garlic jus and spinach shoots.
- Warm chocolate cake, white chocolate ganache, orange confit and vanilla ice-cream with nougatine.



Le Trifollet

Noëlle Tournier

Restaurant d'altitude

Attardez vous sur la terrasse du Trifollet jusqu'à ce que le soleil disparaisse, confortablement installés dans un des canapés, en feuilletant un magazine d'art ou le Monde. Puis, entrez dans le chalet, où vous découvrirez un décor néo montagnard plein de charme. Que ce soit pour le déjeuner, le goûter ou une simple pause entre deux pistes, le Trifollet est un endroit idéal pour laisser libre cours à sa gourmandise. Le midi, le chef vous propose une cuisine traditionnelle, des plats du jour servis en cocotte (Blanquette, poule au riz), des spécialités savoyardes, un grand choix de pizzas et de hamburgers maison. Pour accompagner le repas, le Trifollet possède également une belle cave de vins de propriétaires sélectionnés. Et à toute heure, les tartes et autres gâteaux réalisés par le chef pâtissier combleront n'importe quelle petite (ou grande) faim.

.....

Why not extend your stay on the Trifollet terrace and watch the sun go down, comfortably curled up on one of the sofas, flicking through an art magazine or a newspaper. Then head into the chalet which is decorated in a neo-montagnard style. Be it for lunch, a snack, or just a break between two slopes, le Trifollet is the perfect spot to let your cravings run free. At lunch you can try traditional cuisine, dishes of the day served in casserole dishes (blanquette, chicken & rice), Savoyard specialities, and a large choice of pizzas and homemade hamburgers. The Trifollet also has an impressive wine cellar made up of wines from selected winegrowers. Tarts and other homemade cakes made by the pâtissier will satisfy any hunger at any time of day.

Suggestions :

- Tourte au beaufort maison, salade verte
- Salade de poissons marinés (importés de Suède et du Danemark)
- Filet de boeuf
- Tous les Jeudis : Pot au Feu
- Baba au Rhum

Recommendations:

- *Homemade beaufort tart and green salad*
- *Marinated fish salad (imported from Sweden and Denmark)*
- *Fillet of beef*
- *French beef stew every thursday*
- *Rum baba*

..... Infos pratiques

**Au croisement des pistes « Verte »
et Oreiller-Killy (OK), Secteur de la Daille.**

At the cross-roads of the 'Verte' and 'OK' pistes, in la Daille area.

Tél réservation : 04 79 41 96 99



Les Tufs

Raphaël Tahmazian/Pascale André

Brasserie & Grill

Entre deux pistes, ou au gré d'une promenade à la Daille, arrêtez vous sur la terrasse des Tufs pour déjeuner ou simplement boire un verre au soleil. Situé au pied du Funival, ce joli chalet de pierre et de bois est facilement accessible, en voiture, en navette, et bien sûr à skis. La cuisine est simple et fraîche, avec un large choix de salades, pizzas, pâtes, poissons et viandes. Le chef propose également un plat du jour et de délicieux desserts fait maison. Dès le soir venu, c'est au coin de la cheminée qu'on s'installe pour déguster une spécialité savoyarde ou une des pièces de viande qui grillent doucement dans l'âtre. Les sushis sont de retour aux Tufs cette année, le soir uniquement, et ils sont très convoités, donc pensez à réserver !

A votre disposition : Navettes gratuites sur réservation, le soir uniquement.

.....

Why not take a break on the Tufts' terrace, either for lunch or just for a drink in the sun? Located at the foot of the Funival, this attractive chalet can be accessed easily by car, shuttle bus or on skis. The food is simple and fresh with a large selection of salads, pizzas, pasta, fish and meat. There is also a dish of the day and delicious homemade desserts. In the evening you can relax next to the fireplace and enjoy Savoyard specialities or meat, gently grilled on the fireplace. Sushi is back on the evening menu at Les Tufts this year. They are very popular so don't forget to book!

For your comfort: free bus service on request (evenings only).

Suggestions :

Menu du soir

- Menu du Grillardin : entrée au choix, viande grillée à la cheminée, dessert au choix : 38.50 €.
- Sushi les soirs d'ouverture sur place ou à emporter, réservation conseillée.

Recommendations:

Evening menu

- Grill menu: starter of your choice, meat grilled in the fireplace, dessert of your choice: 38,50€
- Sushi in the evenings: eat-in or take-away.
We advise booking in advance.

..... ***Infos pratiques***

A la Daille, au pied du Funival.
Accès à ski et piéton. Parking
Navette gratuite sur demande

*La Daille, at the foot of the Funival.
Walking or skiing access. Parking.
Free bus service on request*

Tél réservation : **04 79 06 25 01**
www.lestufs.com

.....

Le Yule

Raphaël Tahmazian

Brasserie

Charmant hôtel 5 étoiles, le Yule vient d'ouvrir ses portes sur le Front de Neige, dans une ambiance scandinave au style à la fois brut et épuré. Sa brasserie soignée est le lieu idéal pour déjeuner en terrasse, ou partager une soirée gourmande entre amis au coin de la cheminée. Poissons frais et viandes moelleuses sont les pièces maîtresses des plats généreux et savoureux imaginés par le chef et sa brigade. Le terroir local et ses spécialités fromagères sont également mis en valeur le soir dans le Coin Savoyard. Enfin, pour profiter au maximum du ski, le bar propose une petite restauration tout au long de la journée...

Suggestions :

- Ris de veau doré au sautoir, gnocchis gratinés au parmesan et son jus de truffe
- Osso bucco de Lotte comme une bourride, œuf mollet
- Ananas Victoria rôti, clouté à la vanille bourbon et son sorbet cardamome

..... *Infos pratiques*

Front de Neige

At the foot of the slopes

Tél réservation : **04 79 06 11 73**

www.leyule.fr

info@leyule.fr



The Yule is a charming, Scandinavian-feel 5 star hotel which has just opened on the Front de Neige. Its immaculate brasserie is the ideal place for lunch on the terrace or a gourmet soirée with friends next to the fire place. The chef's generous and tasty dishes are renowned for the fresh fish and tender meat. The regional produce and cheese specialities are highlights in the Savoyard corner. And, so that you can make the most of your time on the slopes, some quick meals are served all day long at the bar.

Recommendations:

- Pan fried sweetbreads, gnocchi gratin with parmesan and a truffle jus
- Monkfish ossobuco (like a fish stew), soft-boiled egg
- Roasted Victoria Pineapple with Bourbon vanilla and a cardamom sorbet



©andyparant.com

Les Campanules

Philippe & Thierry Reymond

Restaurant gastronomique

Une belle journée de ski est un prétexte agréable pour aller se régaler aux Campanules, à Tignes Le Lac. Glissez vos pieds dans les chaussons mis à votre disposition, et installez vous sur la terrasse, face au lac et à la Grande Motte pour déguster la cuisine raffinée et savoureuse du chef. Carte ou buffets à thèmes (asiatique, fromages, buffet de la mer) vous offrent un large choix. Tous les produits sont frais, choisis puis travaillés avec soin. En soirée, les lumières de Tignes vous accompagnent dans votre découverte culinaire : saveurs d'ici et d'ailleurs se mêlent dans une valse inventive et gourmande dont le chef Stéphane Tarabla a le secret. Et pour les fins connaisseurs, la carte des vins compte plus de 100 références.

A nice day skiing on the slopes can be the perfect excuse to treat yourself to something delicious at the Campanules in Tignes Le Lac. Slip on a pair of their slippers and get settled on the terrace, which looks out over the lake and the Grande Motte, and enjoy the deliciously sophisticated cuisine. Menus and buffets have Asian, cheese or seafood themes. All produce is fresh, and is selected and used with great care. In the evenings, chef Stéphane Tarabla creates inventive dishes using ingredients from near and far. There are also over 100 entries on the wine list for the connoisseurs amongst you.

.....

Suggestions :

- Les ardoises gourmandes : caviar, patta negra, foie gras, etc...
- Les entrées : brouillade à la truffe, les saint-Jacques, le pot au feu gourmand
- Les viandes : la côte de bœuf, le ris de veau, la volaille de Bresse à la truffe
- Les poissons : l'omble chevalier, la sole, le homard

Le midi : Menu skieur de 30 à 36€ // Le soir : Menu de 50 à 60€

Recommendations:

- *Gourmet collection: caviar, pata negra, foie gras, etc...*
- *Starters: scrambled eggs with truffles, scallops, gourmet stew*
- *Meat: rib of beef, sweetbreads, Bresse chicken with truffles*
- *Fish: arctic char, sole, lobster*

Lunch: Skier's menu from 30 – 36€/ Evening: Menus from 50 – 60€

..... *Infos pratiques*

Hôtel 4* Les Campanules, Quartier du Rosset
à Tignes le Lac. Accès piéton par l'escalier en face
de la télécabine de Tovièr - **Tignes**

A midi : Service VIP, voiturier depuis le pied des pistes.

Pedestrian access via the steps opposite the Tovièr gondola.

Lunch time: VIP service, private shuttle service from the foot of the slopes

Tél réservation : **04 79 06 34 36**

www.campanules.com

et contact@campanules.com



La Cantine des Bouvier

Jean Michel Bouvier

Restaurant d'Altitude

Le Chef Jean Michel Bouvier inaugure cette année un nouveau concept, juste à côté de son restaurant le Panoramic, au pied du glacier de la Grande Motte. L'ancien self a ainsi laissé place à de jolis îlots où officient plusieurs cuisiniers. A la rôtisserie, on se laisse tenter par les poulets fermiers et autres viandes dorées à souhait, que l'on dégustera en redécouvrant le goût des véritables frites belges, servies en cornets. Au milieu du restaurant, ce sont les pâtes fraîches maison qui jouent les vedettes dans de jolis pots en terre. L'influence italienne grandit quand on arrive sur le corner Focaccia & Pizzas préparées minute par un véritable pizzaiolo. Pour commencer et terminer le repas, les buffets de crudités et de desserts maison déclinent leurs notes colorées sur de grandes dalles de marbre. Une fois son plateau gourmand bien rempli, on choisit sa place sur une des grandes tables conviviales : la cantine n'a jamais été aussi chic et savoureuse !

.....

Chef, Jean Michel Bouvier has opened something of a new concept this year, just next to his restaurant (Le Panoramic) at the foot of the Grande Motte glacier. The former self-service restaurant is now split into little zones offering different cuisine. At the rotisserie you will find free-range chicken and other meats, which go well with the authentic Belgian fries - served in cones; in the centre of the restaurant fresh pasta is served in attractive pots; the Italian influence becomes even more apparent at the Focaccia & Pizza corner - all made-to-order by a real pizza chef; and, the meal can both begin and finish at the homemade salad and dessert buffet which is enticingly presented on marble surfaces. With a tray brimming with delicious food you can go and choose a seat on one of the large, sociable tables: never has a canteen been as chic or as tasty!

..... ***Infos pratiques***

**Glacier de la Grande Motte. Accès à skis par les pistes,
en piéton par le funiculaire Perce-Neige,
départ de Tignes Val Claret. - Tignes**

*Access on skis via the slopes, by foot via the Perce-Neige funiculaire,
leaving from Tignes Val Claret.*

Tél réservation : 04 79 06 47 21
www.jeanmichelbouvier.com

.....

Le Chalet Bouvier

Pierre Cerboneschi

Restaurant Traditionnel

Dans ce grand chalet de Tignes Val Claret règne une ambiance chaleureuse et feutrée. Sous la charpente imposante, la décoration authentique rend hommage à la Savoie d'autrefois. On prend l'apéritif au coin du feu, lové dans un confortable fauteuil, avant d'aller rejoindre une des jolies tables. La grande cuisine ouverte permet d'observer le travail du chef et de sa brigade, et laisse s'échapper d'appétissantes odeurs. La carte mêle cuisine fraîche du marché, grands classiques de la gastronomie française et spécialités savoyardes. Les saveurs, à la fois franches et délicates, sont toujours fidèles à leur terroir, ainsi qu'au maître mot du Chef : la gourmandise.

Suggestions :

- Oeufs Cocotte simplement truffés
- Souris d'Agneau de 7heures, Thym Serpolet, Légumes d'Antan
- Fondue Savoyarde traditionnelle aux 3 fromages
- Tiramisu Amaretto-Café

..... *Infos pratiques*

Rond point du Val Claret, **Tignes**
Ouvert tous les jours de 19h à 23h

Val Claret roundabout, Tignes
Open daily from 7pm – 11 pm

Tél réservation : **04 79 06 99 90**

Chalet . Bouvier

Restaurant Paysan

There is a cosy, elegant feel to this large chalet in Tignes Val Claret. Below the impressive wooden beams, the authentic décor pays tribute to a Savoie of the past. An aperitif can be enjoyed next to the log fire, relaxing in a comfy armchair, before being seated at one of the attractive tables. You can watch the chef and his team working in the large, open kitchen and enjoy the delicious smells as they waft through the restaurant. The menu combines fresh, market cuisine with great classics, from French gastronomy to Savoyard specialities. The flavours are forthright yet delicate, and always faithful to their terroir and to the chef's commitment to 'la gourmandise' (a love of food).

Recommendations:

- Coddled Eggs simply Truffled
- Slow cooked Lamb with wild thyme, yesteryear Vegetables
- Traditional three Cheeses Fondue with small Chunks of Bread
- Tiramisu Amaretto-Coffee



Grizzly's Bar

Famille Authier

Déjeuner, goûter, dîner

Des ours partout... Un endroit atypique, comme nulle part ailleurs. Ici tout invite au repos : la cheminée, les canapés plein de coussins, les couvertures toutes douces. Du soleil? La terrasse plein sud vous accueille du matin au soir. Il neige? Rentrez vite, les bûches flambent ! Après une petite sieste, faites votre **shopping** dans la boutique de vêtements hommes et femmes : PJS, Deha, Scotch&Soda, Ash, Mexicana, Philip Model, Bijoux turquoises Harpo. La boutique du Grizzly's vous livre !

Suggestions :

- Belle carte de vins
- Au feu de bois : côtes de boeuf, d'agneau, brochettes, diots, burgers géants
- Tartes salées. Soupes. Plateaux de charcuteries / fromages.
- Raclettes
- Pâtisseries

.....

Bears everywhere... A very unusual place - like nowhere you've been before. It's all about relaxation here with the fireplace, the sofas littered with cushions and the super soft blankets... Sun? The south facing terrace is open all day long. Snow? Come in quick; the fire is roaring! After a quick nap why not do a spot of shopping in the boutique which stocks clothes for men and women: PJS, Deha, Scotch&Soda, Ash, Mexicana, Philip Model, turquoise Harpo jewellery. The Grizzly boutique delivers!

Recommendations:

- A great wine list
- Flame grilled: rib of beef, lamb, skewers, diot sausages, giant burgers
- Savoury tarts. Soups. Cheese/charcuterie platters
- Raclettes
- Patisseries

..... ***Infos pratiques***

La Boit'à Skis, Grizzly's Bar
Place des curlings, sur la neige,
au départ du télésiège des Tufs

Place des curlings, on the snow at the bottom of the Tufs chairlift

Tél réservation : **04 79 06 34 17**



Le Karl Gustav

Thierry Gusto

Cuisine Fine

Le Karl Gustav est une des belles adresses de Tignes. Ce petit restaurant du Val Claret est décoré avec goût, dans un style cosy et douillet, qui laisse transparaître le domaine de prédilection du patron : le vin. Sommelier de métier, Thierry possède une belle cave, composée à la fois de grands crus, de vins italiens ou espagnols et bien sûr de vins de copains, à partager autour d'un bon repas. La cuisine fraîche, savoureuse, entièrement faite maison et avec de beaux produits, a fait la réputation du Karl Gustav. Les habitués viennent déguster l'épaule d'agneau, rôtie tout entière, ou un cœur d'entrecôte Simmenthal grillée et préparée comme un Châteaubriand. Selon son marché et ses inspirations, le Chef élabore chaque midi les « suggestions canailles de la semaine ». Cette année, il proposera aussi des spécialités savoyardes en soirée, toujours en prenant soin de sélectionner les meilleurs fromages.

.....

Le Karl Gustav is one of the top places to eat in Tignes. Having been tastefully decorated, this little restaurant in Val Claret is cosy and homely and gives way to the owner's love of wine. Sommelier by trade, Thierry has a wonderful wine cellar: grand crus, Italian or Spanish bottles, and of course quaffable wines, all there to go with a lovely meal. It is the deliciously fresh, home-cooked cuisine made with excellent produce that earns Le Karl Gustav its reputation. Locals come to enjoy roasted shoulder of lamb or a grilled Châteaubriand-style Simmenthal entrecôte. Using the available, fresh market produce and his imagination, the chef puts together the 'week's specials'. This year, he is also offering Savoyard specialities in the evenings, paying particular attention, as always, to choosing the very best cheeses.

Suggestions :

- Poireau vinaigrette, noisettes grillées
- Escalope de veau à la milanaise de Giuseppe
- Gourmandise myrtille, biscuit châtaigne

Recommendations:

- Leek vinaigrette, grilled hazelnuts
- Giuseppe's Veal Milanese
- Blueberry surprise, chestnut biscuit

..... ***Infos pratiques***

Place du Curling, près du télésiège des Tufs,
Tignes Val Claret
Ouvert midi & soir, 7 jours / 7, l'été également

Place du Curling, close to the Tufs chairlift, Tignes Val Claret
Open for lunch and evening meals all week, as well as during the summer

Tél réservation : **04 79 08 74 48**
contactkarlgustav@yahoo.fr



Le Marais

Elisabeth Gache

Restaurant traditionnel

Juste avant de descendre sur Tignes les Brévières, les pistes de ski des Mélèzes et des Colchiques vous mènent jusqu'au vieux village des Boisses. Calme et authentique, c'est un bel endroit pour déjeuner, confortablement installés dans la jolie véranda du Marais, ou dès février, sur sa terrasse ensoleillée. Ce restaurant familial, tenu par la dynamique et joviale Elisabeth, est réputé pour sa cuisine de tradition, pleine de goût, de fraîcheur et de générosité. Les gourmands raffolent notamment de ses desserts gourmands, tartes à la pralines ou aux myrtilles, paris brest ou encore la fameuse timbale de chocolat noir.

Suggestions :

- Foie gras maison
- Terrine de poulet en croûte
- Lunettes aux truffes, sauce foie gras
- Souris d'agneau confite aux carottes
- Travers de porc, sauce barbecue

.....

Just before going down into Tignes les Brévières, the Mélèzes and Colchiques pistes will take you to the old village of Les Boisses. This peaceful, authentic village is a great place for lunch, comfortably seated in the Marais' conservatory or, from February, on the sunny terrace. This family restaurant, which is run by the bubbly Elisabeth, is renowned for its tasty, traditional cuisine which is both fresh and generous. Foodies will especially love the gourmet desserts such as the praline and blueberry tarts, the Paris-Brest and the famous dark chocolate timbale.

Recommendations:

- *Homemade foie gras*
- *Chicken en croûte terrine*
- *Truffle lunettes (ravioli), foie gras sauce*
- *Lamb shank confit with carrots*
- *Spare ribs, bbq sauce*

..... ***Infos pratiques***

Restaurant Bar Hôtel***

Le Marais à Tignes les Boisses (haut/ on top)

Accès ski aux pieds

Access on skis via the slopes

Ouvert dès 11h30 et tous les soirs (réservation conseillée)

Open from 11.30am and every evening (booking is advised)

Tél réservation : 04 79 06 40 06

www.hotel-le-marais.com



© Aurore Valance.

Le Panoramic

Jean Michel Bouvier

Restaurant d'Altitude Gourmand

Entre deux pistes, offrez vous une étape confortable et gourmande, une parenthèse de douceur à 3032 m d'altitude. Fourrures, laine, bois et pierre, la décoration est chaleureuse et invite à la détente. Laissez vous tenter par les différents saveurs de la carte et les plats mijotés, que l'on vous sert fumants sur la table, à partager. La cuisine du chef est imprégnée du terroir et des recettes ancestrales savoyardes, mais travaillée à la manière d'un grand chef. Car c'est après près de 30 ans aux commandes de grands restaurants, que Jean Michel Bouvier a décidé de s'installer à Tignes. Il apprécie désormais de travailler ses produits, toujours choisis avec soin chez les meilleurs producteurs de la région, dans l'environnement qu'il aime, au sommet du domaine skiable de Tignes-Val d'Isère.

Cet hiver, tous les jeudis, découvrez les soirées glacier : un dîner savoyard au restaurant du Panoramic, suivi d'une descente aux flambeaux. Infos et réservation obligatoire au +33(0)4 79 41 68 30

.....

Treat yourself to a comfy, tasty lunch at 3032m in altitude. Fur, wool, wood and stone – the interior is cosy and relaxing. Let yourself be tempted by the range of flavours from the menu or the stews which are served, steaming hot to your table. The chef's food is heavily influenced by local Savoyard recipes, but adapted to produce 'haute-cuisine'. Having been at the helm of some of the best restaurants over the past 25 years, Jean Michel Bouvier decided to set up in Tignes. He now enjoys working his produce, which is always carefully selected from the best producers in the region, in a setting that he loves –at the top of the Tignes-Val d'Isère's ski area.

Why not come along to a 'glacier soirée' this winter (every Thursday): a Savoyard meal in the Panoramic restaurant followed by a torchlight descent. Please book in advance: +33(0)4 79 41 68 30

Suggestions :

- Poulet fermier élevé en montagne, rôti à la broche
- Agneau de Séez cuit au feu de bois
- Soupe aux légumes d'hiver en croûte de pain
- Grand buffet de desserts maison

Recommendations:

- Spit-roasted free-range Alpine chicken
- Charcoal-grilled Séez Lamb
- Winter Vegetable Soup served in a Bread Crust
- A large Buffet of Homemade Desserts

..... Infos pratiques

**Glacier de la Grande Motte. Accès à skis par les pistes,
en piéton par le funiculaire Perce-Neige,
départ de Tignes Val Claret.**

*Access on skis via the slopes, by foot via the Perce-Neige funiculaire,
leaving from Tignes Val Claret.*

Tél réservation : 04 79 06 47 21
www.jeanmichelbouvier.com



© olivierbaron

La Pignatta

Alexandre et Sébastien Marro

Restaurant Traditionnel

Au coeur de Tignes Val Claret, les frères Marro nous font découvrir toute la richesse de leur terroir transalpin. Il fut un temps où la Savoie s'étendait des deux côtés des Alpes, et c'est un peu l'histoire que nous raconte d'une manière culinaire la Pignatta. Les recettes italiennes et savoyardes s'entremêlent dans une valse gourmande et savoureuse. Ici, tout est fait maison, avec des produits frais et de terroir. Les pizzas ont fait la réputation de la Pignatta, grâce à une pâte préparée dans la plus pure tradition napolitaine, à la fois légère et croustillante. Les pâtes, les spécialités savoyardes et les viandes savoureuses nous régaleront, que ce soit en terrasse, au soleil, ou dans la salle cosy et boisée.

In the centre of Tignes Val Claret, the Marro brothers introduce us to the riches of their transalpine terroir. There was a time when the Savoie was united on both sides of the Alps and aspects of this history are recounted through La Pignatta's cuisine.

.....

Italian and Savoyard recipes entwine in a delicious, gourmet waltz. Here everything is homemade, using fresh, local produce. La Pignatta is reputed for its pizzas thanks to their light and crunchy crusts; a dough made in the purest, Neapolitan tradition. The pasta, Savoyard specialities and tasty meat can be enjoyed in the sun on the terrace or in the cosy, woody interior.

Suggestions :

- Soupe de potiron et crème légère, graines de courge torréfiées, toast de Reblochon.
- Pavé de truite de Savoie gratiné à la Grenobloise, velouté citronné
- Pavlova à la crème de marron façon Grande Motte

Recommendations:

- *A light cream of pumpkin soup, roasted squash seeds and a Reblochon toast*
- *Grenoblois-grilled Savoie trout fillet, lemon velouté*
- *Grande Motte-style Pavlova with a chestnut cream*

..... Infos pratiques

Tignes Val Claret, Place du Curling
A 50m du télésiège des Tufs, accès skis aux pieds
Ouverture **non stop de 12h à 23h**

50 metres from the Tufs chairlift, direct access to the slopes.
*Open **non-stop** from 12 pm - 11 pm*

Tél réservation : 04 79 06 32 97
www.lapignatta.fr



© S Couchet

La Table en Montagne

Jean Michel Bouvier

Cuisine montagnarde

La Table en Montagne justifie à elle seule une escapade à Tignes Val Claret. C'est un lieu à part, à la fois élégant, convivial, gourmand et raffiné. Dans cet espace, le bois est roi, la nature omniprésente, les couleurs chatoyantes. Les traditions savoyardes et le terroir se retrouvent dans la décoration comme dans l'assiette, autour d'une solide table conviviale. Comme à la maison, on se sert dans les plats, servis pour la table entière. Nouvellement arrivé, le grand chef Bernard Pinaud s'inspire des racines montagnardes de la Maison Bouvier pour cuisiner des poissons des lacs de Savoie, des diots sélectionnés chez les meilleurs charcutiers de la vallée, ou encore un gâteau de Savoie que l'on découpe à même la table... Plus qu'une expérience gourmande, une soirée à la «Table», est une véritable immersion dans l'univers si authentique de nos vallées.

La Table en Montagne is a reason in itself to head to Tignes Val Claret. An elegant, refined, gourmet restaurant. A place like no other where wood is

king, nature is all around, and colours sparkle. Savoyard influences are visible in the decoration and in the food. The newly arrived, renowned chef, Bernard Pinaud has been inspired by Maison Bouvier's 'montagnard' roots, cooking fish from Savoie lakes, diot sausages from the best 'charcutiers' in the valley, and even a Savoie cake which you can cut into at your own table...More than just a gourmet experience, an evening at the "Table" is a true immersion in the authentic universe of our valleys.

Suggestions :

- Le poisson de nos lacs de Savoie, cuit à la plancha, à la grenobloise
- La canette caramélisée au miel de Tignes
- Le risotto crémeux au beaufort
- La côte de bœuf de Séez

Recommendations:

- Grilled Fish from Savoie lakes, à la Grenobloise
- Young Duck caramelised in Tignes Honey
- Creamy Beaufort Risotto
- Séez Rib Steak

..... Infos pratiques

Hôtel Les Suites du Névéda
Tignes Val Claret (haut).

Tél réservation : **04 79 01 11 43**
www.jeanmichelbouvier.com



Bars



Si mon père savait...

Claudine et Yann

Café Bistrot

Juste à côté de la Fermette de Claudine, au coeur du Val Village, Claudine et son mari Yann ouvrent cette année un bar à dégustation. Ce nouveau lieu de rendez vous avalin met en effet à l'honneur les produits de la Ferme familiale de l'Adroit, à déguster autour d'une délicieuse bière du Mont Blanc ou de l'un des nombreux vins servis au verre. Les fromages et les charcuteries sont servis sur des planches gourmandes pour l'apéritif, les diots maison se transforment en hot dog, le jambon se découvre dans une crêpe. Tout le terroir avalin est rassemblé dans ce lieu convivial et joyeux.

Just next to the Fermette de Claudine, in the centre of Val Village, Claudine and her husband, Yann, have opened a tasting bar. This new venue uses produce from the family farm (La Ferme de l'Adroit), which can be enjoyed with a delicious Mont Blanc beer or one of the many wines, served by the glass. You can order cheese and charcuterie platters with your aperitif, and why not try their homemade diot sausage hotdogs and ham pancakes? A fun and friendly bar where local produce unites.

..... Infos pratiques

Val Village - Ouvert de 7h00 à 22h,
service de petite restauration non stop.

Open 7 am – 10 pm, snacks served all day

Tél réservation : **06 34 59 68 38**



L'Underground

Ludo et son équipe

Bar festif

Cosmopolite et contemporain, l'Underground est un des bars incontournables de Val d'Isère. Dès 17h, on vient y boire un xanté ou un vin chaud, tout en jouant au billard, aux fléchettes ou en regardant un match. A 22h, le DJ prend son poste derrière les platines, parfois remplacé par des groupes en live. Laissez-vous entraîner par l'ambiance tout en sirotant un mojito ou un Jägerbomb !

Contemporary and cosmopolitan, the Underground is one of Val d'Isère's most popular bars. From 5 pm you can pop in for a Xanté or a mulled wine and have a game of pool, play darts or watch a match. At 10 pm the DJ gets the music pumping (sometimes replaced by live bands). Let yourself go and enjoy the lively atmosphere with a mojito or a Jägerbomb!

..... Infos pratiques

Avenue principale, sous la résidence Alpina Lodge,
tout en bas des escaliers. Ouvert de 17h à 02h.

Espace fumeur, vidéos, matchs live

*Avenue Principale, below the Alpina Lodge residence,
at the foot of the steps. Open 5 pm to 2 am.*

Smoking room, videos and live matches.

Tél réservation : **04 79 07 42 24**



Le Petit Danois

Henrik Jensen

Bar festif

Depuis 20 ans, le Petit Danois est un des lieux les plus festifs de Val d'Isère. Ce bar a fait de l'ambiance cosmopolite et joyeuse sa marque de fabrique : tous les soirs, le DJ fait monter la température ! Très prisé à l'après ski, avec des happy hours et de la musique live, le Petit Danois permet aussi de grignoter un burger, des wraps ou des nachos à n'importe quelle heure de la journée.

For 20 years the Petit Danois has been one of the main party bars in Val d'Isère. Known as a fun and cosmopolitan venue, the DJ gets the party pumping every night! A popular hangout for après-ski, with happy hour and live music, le Petit Danois also serves burgers, wraps and nachos throughout the day.

..... Infos pratiques

Chalet le Coin

Ouvert de 9h30 à 2h, service de restauration rapide
non stop de 9h30 à 22H.

Open 9.30 am to 2 am, fast food served all day long (9.30 am to 10 pm).

Full English breakfast in the morning

Tél réservation : **04 79 06 27 97**

www.lepetitdanois.com

Facebook : Le Petit Danois - Val d'Isère



Le Jack

Hôtel Aigle des Neiges

Bar Lounge

Quelques notes de musique, une grande cheminée et des lumières tamisées : vous voici au Jack ! A l'après-ski ou pour l'apéritif, le lieu est incontournable avec sa musique live «Jazz & Lounge» **de 18h30 à 22h00, du mercredi au samedi**. Lovés dans un confortable fauteuil, laissez-vous aller à la découverte d'une création originale de cocktail, ou d'un excellent verre de vin. Vous pouvez également déguster tout au long de la journée un vaste choix de petite restauration du Tea Time à l'apéritif.

Background music, a large fireplace and low lighting: welcome to Jack Bar ! It's a great place for après-ski or an evening drink with "Jazz & Lounge": live music from 6.30-10 pm, Wednesday to Saturday. You can curl up on an armchair and enjoy a cocktail, a glass of wine or choose something from the extensive snack menu from the afternoon to the early evening.

..... Infos pratiques

Bar de l'hôtel l'Aigle des Neiges, place de l'Eglise,
Val Village, à côté de la poste.

Ouvert à la clientèle extérieure de 11h30 à minuit

Aigle des Neiges hotel restaurant, Val Village, next to the post office.

Open to non-residents from 11.30 am until midnight.

Tél réservation : **04 79 06 18 88**

www.hotelaigledesneiges.com



Le Yule Lounge Bar

Raphaël Tahmazian

Bar Lounge

Le Bar de l'hôtel le Yule est un lieu agréable pour boire un verre entre amis, confortablement installés autour de la cheminée à l'heure de l'apéritif, ou pour se réchauffer après le ski grâce à un chocolat chaud gourmand. La décoration, d'inspiration scandinave, crée une ambiance à la fois moderne et chaleureuse. Le barman excelle dans les créations de cocktails, composés sur mesure selon vos goûts et vos envies. Pour l'accompagner, laissez-vous tenter par une petite planche de suggestions salées...

Le Yule hotel bar is a great place to meet up for a drink with friends. Come and settle next to the open fire for an early evening drink, or warm up after a day on the slopes with a gourmet hot chocolate. The Scandinavian inspired décor creates an ambiance which is both modern and cosy. The bartender is also a skilled mixologist and will customise cocktails to suit your mood. And why not get some nibbles to go with your drink...?

..... Infos pratiques

Front de Neige - Ouvert de 17h00 à Minuit

The foot of the slopes - Open from 5 pm to midnight

Tél réservation : **04 79 06 11 73**

www.leyule.fr - info@leyule.fr



Le Bar des Barmes de l'Ours

Simon Grosdidier

Bar Lounge

Le bar de l'hôtel Les Barmes de L'Ours est un lieu chaleureux et intimiste. L'heure du goûter est idéale pour lire ou discuter au coin du feu, en savourant un thé ou un chocolat chaud accompagné d'une délicate pâtisserie. Puis, à l'heure de l'apéritif, le bar s'anime autour du piano, grâce à des concerts live plusieurs fois par semaine. Les expositions de photos ou de peintures et les visites fréquentes d'écrivains font du bar des Barmes un lieu à la fois convivial et culturel.

The Barmes de L'Ours hotel bar is a cosy and intimate venue. The afternoons are the perfect time to settle by the fire for a chat or a read with a cup of tea or a hot chocolate and a patisserie. Pianists come to entertain guests several times a week in the early evening. There are also photo and art exhibitions, as well as talks from authors, making the bar a sociable and culturally rich venue.

..... Infos pratiques

Hôtel Les Barmes de l'Ours *****

Au pied de la Face de Bellegarde - *At the bottom of the Bellegarde run*

Tél réservation : **04 79 41 37 00**

welcome@hotellesbarmes.com

www.hotellesbarmes.com



La Mourra

Famille Carboneschi

Salon de thé / Bar Lounge

La Mourra, le nouvel hôtel village 5 étoiles, ouvre à la clientèle extérieure son espace bar lounge et salon de thé. En fin d'après midi, on y grignote une jolie pâtisserie tout en se réchauffant d'un chocolat chaud gourmand ou d'un thé délicat. L'atmosphère à la fois cosy et contemporaine est aussi très agréable à l'heure de l'apéritif, un moment idéal pour grignoter les sushis, makis et autres inspirations asiatiques du restaurant.

The new, 5 star hotel village, La Mourra, opens its lounge-bar and tearoom to non-residents. In the afternoon you can come and enjoy a patisserie and warm yourself up with a gourmet hot chocolate or a fragrant tea. It has a cosy and contemporary feel which also makes it a great venue for early evening drinks and nibbles: try some sushi, maki or other Asian-inspired treats from the restaurant.

..... Infos pratiques

Avenue du Prariond, à l'amont du Vieux Village
Ouvert tous les jours de 16h à minuit.

Above the Vieux Village - Open daily from 4 pm - midnight

www.hotellamourra.com



Le Whitney Bar

Jean Michel Bouvier

Bar Lounge

Dans une ambiance néo montagnarde à la fois chic et chaleureuse, le Whitney Bar est un bar incontournable à Tignes Val Claret. Le goûter nous replonge en enfance avec d'énormes bonbonnes de sucreries au milieu des canapés et des boissons chaudes qui fument sur les tables. La gourmandise s'invite aussi à l'apéritif, avec une cuisine de cocktail style finger-food : pot de foie gras, planche de charcuterie et de fromages, ou nems à partager autour d'un bon verre de vin, choisi parmi les belles références de la carte.

In a chic, cosy, neo-'montagnard' interior, le Whitney Bar is a must-try in Tignes Val Claret. Afternoon tea takes us back to our childhood with enormous jars of sugary treats and steaming hot drinks. In the evening there is also some tempting cocktail-style finger-food to be enjoyed with an aperitif: foie gras, cheese and charcuterie platters, or spring rolls all go well with a glass of wine from the impressive wine list.

..... Infos pratiques

Bar de la Maison Bouvier, Tignes Val Claret
Ouvert tous les jours de 16h à 1h du matin,
hiver comme été. - **Tignes**

Open daily from 4 pm to 1 am, winter and summer

www.jeanmichelbouvier.com

A serene outdoor spa setting. In the foreground, a wicker lounge chair with a white towel draped over it sits on a light-colored tiled deck. To the right, a tall, narrow waterfall cascades down into a pool of clear, turquoise water. The background features dark brown wooden shutters. The word "Spas" is written in a white, elegant script font across the lower right portion of the image, partially over the pool water.

Spas



© TristanShu

Spa des Barmes de l'Ours

Valérie Boulenger

Coiffure Shu Uemura & Soins Valmont

Shu Uemura hairdressing & Valmont treatments

Une pause bien-être pour retrouver l'essentiel... Sur près de 1 000 m², le spa vous accueille pour vous détendre et vous offrir une complète sérénité. La piscine et son ciel étoilé, le hammam, les saunas ou encore le jacuzzi sont les différentes étapes vers la quiétude absolue. Avec ses 11 cabines, le spa propose une variété de soins adaptés à chacun : beauté, minceur ou rituel à base de produits naturels... Prolongez la plénitude au salon de coiffure Shu Uemura : les « cérémonies » et soins y sont prodigués en tenant compte de la nature de vos cheveux pour en sublimer l'éclat. Enfin, une salle de fitness attend les plus sportifs avec des équipements à la pointe de la technologie.

A votre disposition : Navettes disponibles sur demande

Covering almost 1000sqm, Les Barmes de l'Ours spa relaxes and revitalises. What could be better than sliding into the pool or going for a hammam, sauna or Jacuzzi? With 11 treatment booths, the spa can fulfil any of

.....

your wish: beauty, slimming, thermal and natural treatments... Complete the blissful pampering experience at the Shu Uemura hairdressing salon. The tailor-made "ceremonies" and cares will sublime the natural shine of your hair. Meanwhile, the athletes can work out at the gym, fitted with the latest equipment.

At your disposal : *Shuttles available upon request*

Suggestions :

- Le Soin Intense Ceremony - Shu Uemura: gestuelle Shiatsu du cuir chevelu. 30 min
- Le Rituel de l'Ours Gourmand: modelage du corps à base d'une fragrance douce et gourmande de fruits. 85 min
- Grand Rituel des Mains et Ongles Kure Bazaar. 55 min

Recommendations:

- Intense Ceremony Care - Shu Uemura: scalp Shiatsu gesture. 30 min
- Greedy Bear Ritual : body treatment with soft and greedy fragrance of fruits. 85 min
- Great Hands and Nails Ritual Kure Bazaar. 55 min

..... Infos pratiques

Hôtel Les Barmes de l'Ours*****
Au pied de la Face de Bellevarde
Ouvert tous les jours de 09h00 à 21h00.

*At the bottom of the Bellevarde run
Open daily from 9 am to 9 pm*

Tél réservation : **04 79 41 37 22**
spa@hotellesbarmes.com
www.hotellesbarmes.com

.....

Spa de l'hôtel Le Blizzard

Pierre Cerboneschi

Soins Clarins

Clarins treatments

Pousser la porte du Spa du Blizzard révèle bien plus qu'une envie de détente et de bien être. On vient ici pour se retrouver avec soi même, dans le chaleureux salon de repos après un massage relaxant dispensé par les kinésithérapeutes diplômés d'état, ou après un soin Clarins du visage ou du corps. Les soins Clarins, c'est aussi, l'efficacité de produits de soins exclusifs qui utilisent les exceptionnels pouvoirs aromatiques et phytothérapiques des huiles essentielles.

Suggestions :

- Massage Thaï Traditionnel
- Soin Clarins Régénérant Fermeté
- Massage Abdominal Detoxifiant «Chi Nei Tsang»
- Piscine et Bain Norvégien extérieur, Jacuzzi intérieur

..... *Infos pratiques*

Hôtel le Blizzard.

Centre de la station - Avenue Principale

Le Blizzard Hotel, Main Avenue, Center resort.

Tél réservation : **04 79 06 02 07**

www.hotelblizzard.com



You'll find much more than a well-being and a resting space if you choose the Blizzard Spa. It's a place where you can be alone with oneself in the cosy relaxation lounge after a back-to-shape massage by registered physiotherapists, or after trying a Clarins face or body treatment. Clarins treatments are also the effectiveness offered by exclusive skin care using the aromatic and herbal healing benefits of essential oils.

Recommendations:

- Traditionnal Thai Massage
- Clarins Body Firming Age Corrector
- Detox Abdominal Massage «Chi Nei Tsang»
- Outside Pool and HotTub, inside Jacuzzi



Deep Nature Spa Hôtel L'Aigle des Neiges

Soins Cinq mondes *Cinq mondes treatments*

Profiter d'un instant spa, c'est faire abstraction du monde extérieur pour s'offrir un moment de bien être et plonger en soi-même. Le Spa Deep Nature de l'hôtel L'Aigle des Neiges met tout en oeuvre pour vous offrir détente et sérénité, avec son espace soins, piscine, hammam et sauna. Plus d'une trentaine de soins variés sont proposés, avec les produits Cinq Mondes, inspirés de recettes ancestrales du monde entier, du Maroc au Japon en passant par l'Indonésie.

OUVERT A TOUS - Pour chaque soin ou massage, vous bénéficiez d'une heure d'accès au Spa : Piscine, Sauna, Hammam, salle de relaxation avant votre rendez-vous.

To enjoy a moment in the spa is to remove oneself from the outside world and treat oneself to some pampering. The Deep Nature Spa in the Aigle des Neiges hotel goes extra lengths to provide a relaxing and serene

.....

experience in the treatment area, pool, hammam and sauna. Using Cinq Mondes products made with recipes inspired from around the world there are over thirty treatments available.

Open to everyone: *For every treatment or massage, you will get an hour's access to the Spa: pool, sauna, hammam, relaxing room before your treatment.*

Suggestions :

- Le massage signature Deep Nature L'Oxygène, idéal après le sport : Un massage sportif alliant des manoeuvres énergisantes et tonifiantes. L'Arnica permettra à votre corps une récupération musculaire, l'huile essentielle de Gaulthérie dynamisera votre esprit.
- Offre matinale : Breakfast et Spa (45€) ou Breakfast, spa et massage de 20 minutes (85€)

Recommendations:

- *Oxygen Massage : A sports massage combining energising and tonifying movements. Arnica allows muscular recuperation, and wintergreen essential oil energises your mind.*
- *Morning offer: Breakfast and Spa (45€) or Breakfast, spa and 20 minute massage (85€)*

..... Infos pratiques

Hôtel l'Aigle des Neiges,
Val Village, à côté de la Poste
Val Village, next to the Post Office.

Tél réservation : **04 79 06 18 88**
ou réservation en ligne *or book online*
laigledesneiges@deepnature.fr



Spa de l'hôtel le Yule

Raphaël Tahmazian

Soins Nuxe

Nuxe treatments

Le Yule, tout nouvel hôtel 5 étoiles, ouvre ses portes cet hiver. C'est l'occasion de tester son magnifique spa Nuxe, le seul en Haute Tarentaise. Les larges baies vitrées qui entourent la piscine laissent entrer la lumière et permettent de contempler le panorama tout en nageant ou en profitant du jacuzzi. Ce cocon de détente spacieux, à la décoration épurée d'inspiration scandinave vintage, vous promet des moments de relaxation intense dans ses cabines douillettes. C'est dans la nature que Nuxe puise son inspiration : le miel apaise et réconforte, les plantes tonifient la peau, les fleurs précieuses lui apportent de l'éclat. Les odeurs délicates des produits Nuxe et le savoir faire des esthéticiennes sont une véritable ode à la détente et au bien être. Lâchez prise, ressourcez vous, ce moment vous appartient.

The brand new, five star hotel, Le Yule, opens this winter. An opportunity to try its fantastic Nuxe Spa (the only one in the Haute Tarentaise). The big windows which surround the pool let the light stream through and allow

people to enjoy the views whilst in the pool and jacuzzi. This spacious relaxation area, which is decorated in a minimalist, Swedish vintage style, promises a real opportunity to unwind. Nuxe is inspired by nature: honey calms and reassures, plants tone-up skin, precious flowers provide radiance. The delicate fragrances of Nuxe products, and savoir-faire of the beauty therapists, are what go to provide ultimate relaxation and well-being. Let go and revitalise: this is you-time.

Suggestions :

- **Nuxe Massage Le Yule :** Ce massage allie mouvements toniques d'inspiration suédoise et sphères en cristal bleues.
- **Soin Prodigeux® :** Gommage, enveloppement hydratant, application d'Huile Prodigeuse®... Le soin idéal pour retrouver le velouté d'une peau douce comme de la soie.
- **Soin Ultra-Réconfortant au Miel :** Toutes les vertus nutritives et réparatrices du miel pour ce soin visage qui protège intensément et reconforte abondamment.

Recommendations:

- **Le Yule Nuxe Massage :** *This massage combines Swedish-inspired invigorating movements and blue crystal spheres.*
- **The Prodigeux® treatment :** *Exfoliating, hydrating wrap, using Prodigeuse® Oil. The ideal treatment for silky smooth skin.*
- **Ultra-soothing honey treatment :** *All the nutritive and restorative virtues of honey are in this facial treatment which intensely protects and soothes.*

Infos pratiques

Spa Nuxe, Hôtel Le Yule, Front de Neige
At the foot of the slopes

Tél réservation : **04 79 06 11 73**
www.leyule.fr - info@leyule.fr



Pure Spa Hôtel Tsanteleina

Famille Mattis

Soins Decléor *Decléor treatments*

Le décor zen, à la fois chaleureux et intime, du Pure Spa, invite à la détente et à la relaxation. Laissez vous envelopper par la chaleur du hammam ou du sauna, glissez vous dans les bulles exquises du jacuzzi, puis offrez vous une parenthèse enchantée grâce à un des soins Decléor. La marque, experte en aromathérapie depuis plus de 35 ans, vous propose ses rituels aromatiques, qui vous transporteront, grâce à leurs odeurs enivrantes et les mains expertes des esthéticiennes, vers un monde de volupté et de bien être.

The Pure Spa's calming décor, which is both welcoming and intimate, is designed to encourage relaxation. Wrap yourself in the warmth of the hammam or sauna, slide into the exquisite bubbles of the Jacuzzi and treat yourself to a Decléor beauty treatment. The brand (specialists in

.....

aromatherapy for over 35 years) offers treatments that, thanks to the heady aromas and our expert beauty therapists, will transport you to a world of indulgence and well-being.

Suggestions :

- Le soin signature Pure Spa
- Gommage aux graines de fruits gourmandes
- Massage à la bougie
- Modelage « Edelweiss » : massage après-ski par excellence, aux huiles essentielles, qui soulage les courbatures.

Recommendations:

- Pure Spa's signature treatment
- Exfoliation with fruit seeds
- Candlelight massage
- 'Edelweiss' massage: the ultimate après-ski massage with essential oils to help relax muscles

..... Infos pratiques

Espace bien-être de l'hôtel Tsanteleina,
en plein cœur de Val d'Isère,
rond-point de l'Office du Tourisme

*Well-being centre at the Tsanteleina hotel, in the centre of Val d'Isère,
at the Tourist Office roundabout.*

Tél réservation : **04 79 06 23 56**

ou contact par email :

pure.spa@tsanteleina.com

www.tsanteleina.com



Thérapéos

Centre de balnéo et de remise en forme

The balneotherapy and fitness center

Soins Algotherm

Algotherm treatments

Thérapéos est l'un des premiers centres de balnéothérapie de montagne. Que vous choisissiez les soins à la carte ou les cures proposées, les possibilités sont multiples : un cours de gym, un massage (les clients sont pris en charge par des kinés diplômés), un bain bouillonnant individuel aux extraits d'algues, une douche à jet, un solarium, un palper-rouler manuel, un soin esthétique (une cabine de soins esthétiques et une esthéticienne sont à votre disposition), un hammam, un sauna ou même une coupe brushing dans le salon de coiffure... vous pouvez y passez la journée, seule ou entre ami(e)s. Ouvert de 10h à 12h30 et de 15h à 20h15.

.....

Thérapéos is one of the first balneotherapy centres in the mountains. Whether you choose à la carte treatments or a set course of treatment, the possibilities are endless: gym classes, massages (done by a qualified physio), seaweed whirlpool bath, jet shower, solarium, sub-dermal tissue massage, beauty treatments (with a beautician), hammam, sauna or even a haircut and blow dry in the hairdresser's... You could spend the whole day here, on your own or with friends. Open 10 am -12.30 pm and 3 pm – 8.15 pm.

Suggestions :

- Bains bouillonnants aux extraits d'algues
- Les cours de remise en forme
- Les soins esthétiques et la coiffure

Recommendations:

- Hot tub with algae extracts
- Fitness instruction
- Beauty treatments and hairdresser

..... Infos pratiques

Place de l'Office du Tourisme,
au 1^{er} étage de la Galerie commerciale du Thovex

*Beside the Tourist Office,
on the 1st floor of the Thovex shopping center*

Tél réservation : **04 79 41 96 77**

Restaurants Val d'Isère

Le 1789.....	04 79 06 17 89
Le 4 Seasons.....	04 79 06 00 83
L' Altitude.....	04 79 06 12 55
L' Arbre de vie	04 79 06 17 97
L' Arolay.....	04 79 06 11 68
L' Atelier d'Edmond.....	04 79 00 00 82
L' Auberge Saint-Hubert.....	04 79 06 06 45
Au Bout du Monde.....	04 79 41 14 54
L' Avancher.....	04 79 06 02 00
Le Bananas.....	04 79 08 01 62
Le Bar Jacques.....	04 79 06 03 89
La Baraque.....	04 79 06 18 19
Le Barillon de la Rosée Blanche.....	04 79 41 13 92
Le Bistrot de l' Avenue Lodge.....	04 79 22 45 92
Le Blizzard.....	04 79 06 02 07
La Brasserie du Grand Cocor.....	04 79 41 94 33
La Brasserie Louis.....	04 79 00 51 43
Le Brussel's.....	04 79 06 05 39
La Cabane.....	06 09 21 50 21
La Casa Scara.....	04 79 06 26 21
La Casserole.....	04 79 41 15 71
Chez Nano.....	04 79 06 18 41
Chez Paolo.....	04 79 06 28 04
Le Christiania.....	04 79 06 08 25
Les Clarines - Maison Chevallot.....	04 79 06 02 42
Les Clochetons.....	04 79 41 13 11
Le Coffee Shop Quiksilver.....	04 79 06 09 54
La Corniche.....	04 79 06 18 75
Oh ! Crazy Barm's.....	04 79 24 15 15
Crêpe Val's.....	04 79 41 14 62
La Crêperie.....	04 79 06 27 63
Les Crozets.....	04 79 41 17 90
Dans le Jardin des Alpes.....	04 79 07 93 04
L'Étable d'Alain.....	04 79 06 13 02
Fasty Foody.....	04 79 06 11 57
Flash Pizza.....	04 79 41 96 06
La Gourmandine.....	04 79 41 11 11

.....

La Grande Ourse.....	04 79 06 00 19
Le Lodge.....	04 79 06 02 01
La Luge.....	04 79 06 68 58
L'Ormelune.....	04 79 06 12 93
Le Paul.....	04 79 06 18 88
Le Petit Danois.....	04 79 06 27 97
Le Pier (l'Aigle des Neiges).....	04 79 06 18 88
Pizz n'Love.....	04 79 06 20 84
La Rôtisserie des Barmes de l'Ours.....	04 79 41 37 00
Le Salon des Fous.....	04 79 00 17 92
Le Saloon du Brussel's.....	04 79 06 05 39
Le Samovar.....	04 79 06 13 51
La Sana.....	04 79 07 04 54
La Savoyarde.....	04 79 06 01 55
Les Séracs.....	04 79 06 03 61
Ski Gallery & Fondue Factory.....	04 79 08 04 37
Le Sun Bar.....	04 79 41 16 61
Sur la Montagne.....	04 79 40 06 12
La Table d'Yvonne.....	04 79 06 00 03
La Table de l'Ours (Les Barmes de l'Ours).....	04 79 41 37 00
La Table des Neiges (Le Tsanteleina).....	04 79 06 12 13
La Taverne d'Alsace.....	04 79 06 48 49
La Tovière.....	04 79 55 61 18
Les Tufs.....	04 79 06 25 01
Val Pizza.....	04 79 22 89 88
La Vieille Maison.....	04 79 06 11 76
Le Yule.....	04 79 06 11 73

Restaurants d'altitude Val d'Isère

Le Belvedere.....	04 79 06 05 76
La Cascade.....	04 58 00 11 54
La Datcha.....	04 79 06 21 14
L'Edelweiss.....	06 10 28 70 64
La Folie Douce.....	04 79 06 01 47
La Fruitière.....	04 79 06 07 17
Les Marmottes.....	04 82 53 05 38
L'Ouïlette.....	04 79 41 94 74

Annuaire

La Peau de Vache.....	04 79 06 11 29
Le Signal.....	04 79 06 03 38
La Tête de Solaise.....	06 33 12 49 03
Le Tipi Bar.....	04 79 07 36 62
Le Trifollet.....	04 79 41 96 99

Spas Val d'Isère

Hôtel Aigle des Neiges - Spa Deep Nature.....	04 79 06 18 88
Hôtel Avenue Lodge - Esthederm Spa.....	04 79 00 67 67
Hôtel les Barmes de l'Ours.....	04 79 41 37 00
Hôtel le Blizzard - Spa by Clarins.....	04 79 06 02 07
Hôtel le Brussel's.....	04 79 06 05 39
Hôtel le Christiania.....	04 79 06 08 25
Hôtel la Savoyarde.....	04 79 06 01 55
Hôtel le Tsanteleina -Pure Spa.....	04 79 06 12 13
Hôtel le Yule.....	04 79 06 11 73
Spa Minéral de l'hôtel Samovar.....	04 79 06 13 51
Spa Pure Altitude.....	04 79 04 26 01
Thérapéos.....	04 79 41 96 77

Restaurants Tignes

A la crêperie Bretonne.....	04 79 00 31 07
L'Alpine Café.....	04 79 06 55 37
L'Armailly.....	04 79 06 41 82
L'Aspen Coffee Shop.....	04 79 06 57 22
L'Annexe.....	04 79 06 31 93
L'Arbina.....	04 79 06 39 62
L'Armoise.....	04 79 06 52 97
L'Auberge des 3 Oursons.....	04 79 06 35 66
Le Bachal.....	04 79 06 43 52
Le Bagus Café.....	04 79 06 49 75
La Bergerie.....	04 79 00 58 74
Le Bouchon Montagnard.....	04 79 09 29 16
La Bouida.....	04 79 06 35 03
Le Braserio.....	09 54 60 90 30
La Brasserie du Lévanina.....	04 79 06 32 94
La Brasserie du Petit Savoyard.....	04 79 06 36 23

La Brasserie Le Saint Jacques.....	04 79 06 48 33
La Calèche.....	04 79 06 50 80
Le Caméléon.....	04 79 06 46 60
Le Carline.....	04 79 06 34 42
Le Caveau.....	04 79 06 52 32
Le Chalet.....	04 79 06 34 36
Le Chalet Bouvier.....	04 79 06 99 90
Les Chanterelles.....	04 79 40 01 44
Le Charlie's Bar.....	04 79 06 32 28
La Chaumière.....	04 79 40 01 44
Les Cimes / Le Chaudron.....	04 79 06 70 00
Le Clin d'Oeil.....	04 79 06 59 10
Le Couloir.....	04 79 06 32 64
Le Croq' Burger.....	04 79 06 38 80
Le Daffy's Café.....	04 79 06 38 75
Le Dahu.....	04 79 06 50 98
Le Dôme.....	04 79 22 65 91
L'Edelweiss.....	04 79 40 09 23
L'Escale Blanche.....	04 79 07 32 41
L'Éterlou.....	04 79 06 33 53
L'Etoile des Neiges.....	04 79 06 41 16
La Ferme des 3 Capucines.....	04 79 06 35 10
Le Four 7.....	04 69 96 00 26
Le Gentiana.....	04 79 06 52 46
Le Grattalu.....	04 79 06 30 78
Le Grenier.....	04 79 06 37 79
Le Hors-piste.....	04 79 06 51 60
Le Jam Bar.....	04 79 00 21 05
Le Karl Gustav.....	06 50 28 10 62
Le Kiosk.....	06 24 64 12 30
La Krêpouz.....	04 79 00 75 82
Le Lévana.....	04 79 06 32 94
Le Loop.....	04 79 09 15 89
Le Marais.....	04 79 06 40 06
La Montagne.....	04 79 06 31 30
L'Ô 1800.....	04 79 08 71 15
L'Ô Chalet.....	06 15 19 47 93
L'Ô Pizza.....	07 83 39 88 22
La Palette de Boulélé.....	04 79 08 52 12

Annuaire

Le Paquis.....	04 79 06 37 33
La Pignatta.....	04 79 06 32 97
Pizza Mick.....	04 79 06 30 97
Pizzeria 2000 / Pépé 2000.....	04 79 06 38 49
La Place (Les Almes).....	04 79 40 01 44
La Praline.....	04 79 08 47 94
La Queue du Cochon.....	04 79 06 56 78
Le Rendez Vous.....	04 79 06 32 21
La Rôtisserie.....	04 79 40 01 44
La Sachette.....	04 79 06 40 32
Le Snacky's.....	04 79 00 53 57
La Table du Coffee.....	04 79 40 06 05
La Table en montagne.....	04 79 01 11 43
La Taverne des Neiges.....	04 79 06 56 01
Le Tar'Tignes.....	04 79 55 15 37
Le Tchüss.....	04 79 06 43 28
Lo Terrachu.....	04 79 40 03 48
Tignes Cuisine.....	04 79 06 44 44
The Marmot Arms.....	04 79 22 39 74
Tummy.....	04 79 22 00 35

Restaurants d'altitude Tignes

L'Alpage.....	04 79 06 07 42
Le Chalet du Bollin.....	04 79 06 46 44
Lo Soli.....	04 79 06 98 63
Le Palet.....	04 79 06 46 06
Le Panoramic & La Cantine des Bouvier.....	04 79 06 47 21
La Savouna.....	04 79 06 33 80
La Tovièrè.....	04 79 06 35 05

Spas Tignes

Altitude Spa - Hôtel Les Campanules.....	04 79 06 34 36
Espace aquatique Le Lagon.....	04 79 40 29 95
Les Bains du Montana.....	04 79 40 01 44
Ô des Cîmes (Résidence le Télémart).....	04 79 41 31 60
Ô des Cîmes (Le Névada, Val Claret).....	04 79 41 58 79
Pure Altitude - MMV Les Brévières.....	04 79 06 38 05
Pure Altitude - Spa des Suites du Névada.....	04 79 41 68 30
Vitaitignes - Hôtel Arbina.....	04 79 06 34 78

Retrouvez le guide altus sur
www.altus-magazines.com
et sur votre mobile



Altus est une édition

GRANDS
espaces

DIRECTION :

Directeur de la publication :

Alain Poncet
alain@grandsespaces.net

Directeur d'édition :

Roland Claude Durand-Terrasson
roland@grandsespaces.net

Rédaction :

Lucy Paltz - lucy@grandsespaces.net

Traduction :

Matilda Scott / Jelly Translations

PHOTOS : Couverture : Tisskananat et Bozena Fulawka - Fotolia.com

RÉGIE PUBLICITAIRE :

Commercialisation Val d'Isère :

Cécile Magnin +33 (0)6 23 59 76 50
cecile@grandsespaces.net

Régie nationale : +33 (0)4 79 60 42 45 - info@grandsespaces.net

FABRICATION

Création Graphique :

Estelle Pardon - estelle@grandsespaces.net

Imprimerie :

Imprimerie Ferréol- Meyzieu (69) – France

Editeur :

Grands Espaces - 688 av. des Follaz - 73 000 Chambéry
Tél. +33 (0)4 79 60 42 45
www.grandsespaces.net - info@grandsespaces.net

Sarl de presse au capital de : 10 000 € - Siret : 444 628 903 00015

Copyright : Grands Espaces - Dépôt légal décembre 2015

