

# LE CHALET "BRONZES" DES

## MENU



# LE CHALET DES BRONZÉS

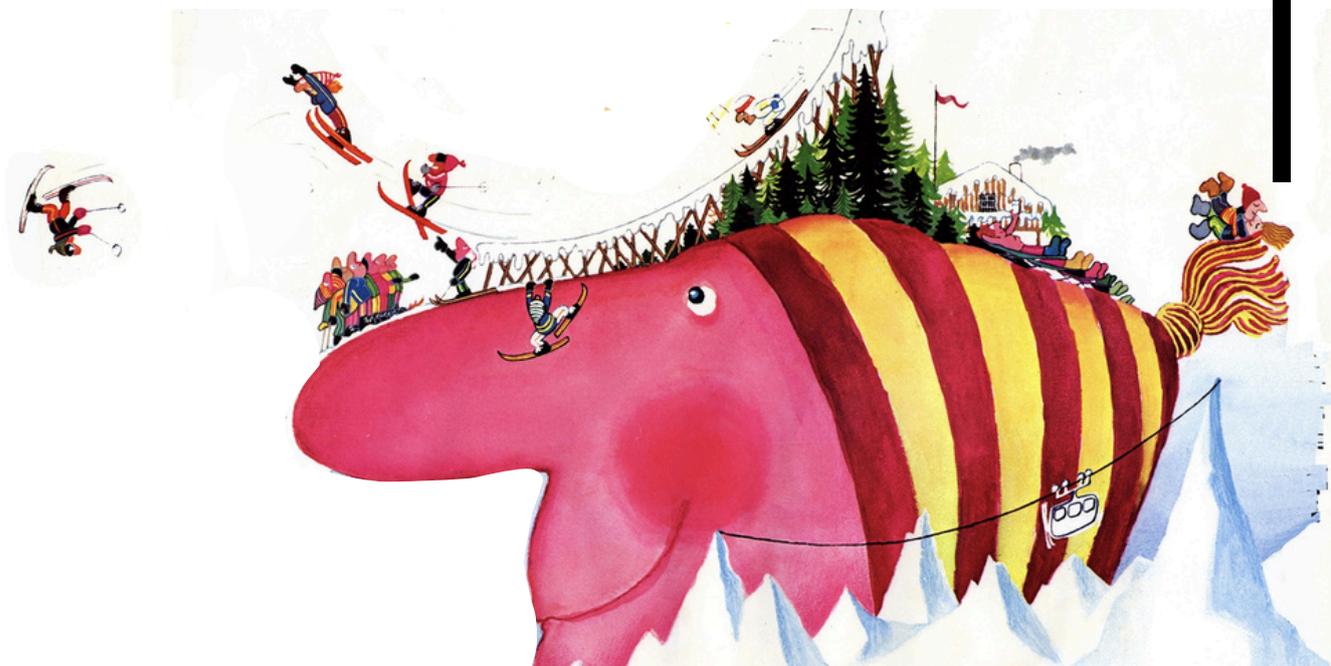
Bienvenue au Chalet des Bronzés ! 🏔️

Notre chalet s'inspire directement de l'esprit décalé et festif du film culte " Les Bronzés font du ski". Ici, on mixe la bonne humeur, la convivialité et une cuisine gourmande à souhait, dans un cadre où l'ambiance est toujours au top ! 🏠🍴

Comme dans le film, c'est l'endroit idéal pour se retrouver entre amis ou en famille, partager de bons repas et rire aux éclats après une journée sur les pistes. La fête est de mise, avec des plats généreux à base de produits locaux, préparés avec soin pour régaler vos papilles. 🏔️🍷

Mais ce n'est pas tout : on vous invite à jouer le jeu avec nous ! Déguisement bienvenu, car ici, on n'est jamais à l'abri d'une petite fête surprise, d'une chanson entonnée à pleine voix, ou d'un moment inoubliable à partager. 😄🎤

Au Chalet des Bronzés, c'est simple : on mange bien, on rigole fort et surtout, on profite à fond ! Alors, chaussez vos skis ou enfilez votre plus beau costume, et venez passer un moment chaleureux, convivial et totalement débridé !



# Boissons

## Softs :

Coca-Cola Zéro, Coca-Cola 3,00 -,  
Fanta, Sprite 3,00 -,  
Fuze Tea 3,50 -,  
Royal Bliss Tonic / Agrumes 3,50 -,  
Minute Maid Orange / Pomme-cerise 3,50 -,  
Feever-tree mediterranean/ Clementine/  
raspberry rhubarbe/ Ginger Beer 4,00 -,  
Thé glacé Maison 5,00 -,

## Eaux :

Chaudfontaine plate 25cl 3,00 -,  
Chaudfontaine plate 50cl 6,00 -,  
Chaudfontaine pétillante 25cl 3,00 -,  
Chaudfontaine pétillante 50cl 6,00 -,

## Bières au fût:

Stella Artois 25cl 3,00 -,  
Stella Artois 50cl 5,50 -,  
Triple Karmeliet 30cl 5,50 -,  
Bertinchamps du moment 25cl 5,00 -,  
Goose Island IPA 25cl / 50 cl 4,50 -, / 8 -,

## Bières bouteilles :

Triple Westmalle 5,00 -,  
Chimay Bleue/ Blanche 5,00 -,  
Orval 6,00 -,  
Duvel 5,00 -,  
Super des Fagnes 5,00 -,  
Cubanisto 5,00 -,  
Bertinchamps Triple (50cl) 7,50 -,  
To Touille 5,00 -,  
Houpe 6,00 -,  
Philomène Florale 5,00 -,  
Kriek Bellevue 4,00 -,  
Bertinchamps Passion 0% 4,50 -,  
Stella Artois 0% 3,00 -,

## Apéritifs:

Coupe de Prosecco 8 -, / 39,00 -,  
Martini Blanc / Rouge 6,00 -,  
Martini Bellini 8,00 -,  
Campari 6,00 -,  
Kir 6,00 -,  
Kir Royal 9,00 -,  
Porto Rouge 6,00 -,  
Picon Vin Blanc / Bière 7,00 -,  
Somersby 6,00 -,

## Alcools:

Bacardi Carta Oro 8,00 -, / 90,00 -,  
Bacardi Carta Blanca 8,00 -, / 90,00-,  
Eristoff Brut / Red 7,00 -, / 80 -,  
Grey Goose 120,00 -,  
Tequila Cazadores 5,00 -,  
Tequila Patron 10,00 -,  
Bombay Sapphire 8,00 -, / 90,00 -,  
William Lawson's 7,00 -, / 80 -,  
Jack Daniel's 8,00 -, / 90,00 -,  
Ricard 6,00 -,  
Get 27 6,00 -, / 80 -,

## Shots :

Tequila Boum Boum 5,00 -,  
Poire Cognac 5,00 -,  
Kiss Cool 4,00 -,  
Woodberries 3,00 -,

## Gins Premium :

Arduenna 12,00 -,  
Sir Chill 13,00 -,  
Panda 12,00 -,  
LièGin Violette 12,00 -,  
Gin de Namur 11,00 -,  
Giardini Di Palermo 12,00 -,  
Jinzu Gin 13,00 -,

## Rhums Premium:

Bacardi Diez (10 years) 10,00 -,  
Ophimus (15 years) 14,00 -,  
Sir Chill 13,00 -,  
Zandoli 12,00 -,  
Baies Trésors Fleur du vent 12,00 -,

## Whiskies Premium:

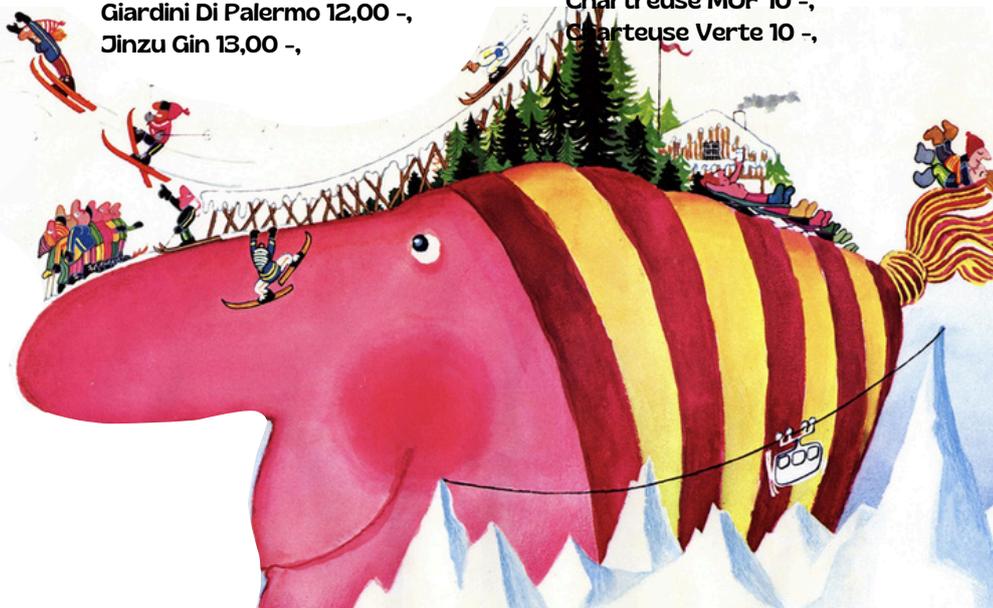
Aberfeldy (12 years) 12,00 -,  
Nikki Black 12,00 -,  
Lagavulin (16 years) 16,00 -,

## Boissons chaude :

Expresso 3 -,  
Café 3 -,  
Thé 3.5 -,  
(noir, vert, infusion verveine, menthe  
fraiche, fruits rouge, hiver)  
Cappucino 4 -,  
Cappucino Italien 4,5 -,  
Chocolat chaud 4 -,  
Irish, Italian coffee 10 -,  
Chocognôle 10 -,

## Digestifs :

Amaretto 7 -,  
Amaretto noblesse 8 -,  
Limancello 7 -,  
Cointreau 7 -,  
Sambuca 8 -,  
Poire williams 8 -,  
Poire cognac 8 -,  
Grappa 8 -,  
Eau de Villée 8 -,  
Chartreuse Jaune 10 -,  
Chartreuse MOF 10 -,  
Chartreuse Verte 10 -,



# Ravitaillement

## En cas d'avalanche :

- La planche du télési (min 2pers) 12 -, / personne
- Foie gras (pain brioche, chutney en 2 façons) 18 -,
- Croquettes de saumon fumé et aneth 16 -,
- Tartiflette : galette de pdt, lard bel Gasconne, oignons, espuma au carré de Poitou 16 -,
- Velouté de Butternut, tuile de gruyère 10 -,

**Trou Normand:** Gin de Namur et sorbet violette (tendance glacée) 8 -,

## Ravitaillements des skieurs :

- Raclette, sélection de charcuterie, salade, pommes grenaille. 25 -,
- Fondue Savoyarde min 2pers Classique / Morilles ou truffe +5 -, sélection de charcuterie, salade et pommes grenailles 25 -,
- Burger des pistes (pur bœuf, pain brioché, fromage raclette, mayonnaise piment d'Espelette, oignons caramélisés, laitue) 22 -,
- Burger de canard (éffiloché de canard, pain brioche, mayonnaise moutarde à l'ancienne, compté rapé, oignons frit, salade) 25 -,
- Filet de bar rôti, risotto aux champignons, crème iodée 29 -,

- Rigatoni, pesto vert et burrata des Pouilles. 22 -,
- Ravioles de Saliccia crème butternut et sauge 20 -,
- Salade de chèvre chaud vinaigrette framboise 19 -,

Tous nos fromages proviennent de  
" **La Petite Ferme** "

## Les "viandes" de José

- Magret de canard au miel et thym, purée de patate douce, légumes de saison 27 -,
- Pavé de bœuf Irlandais, frites et salade 24,50 -,

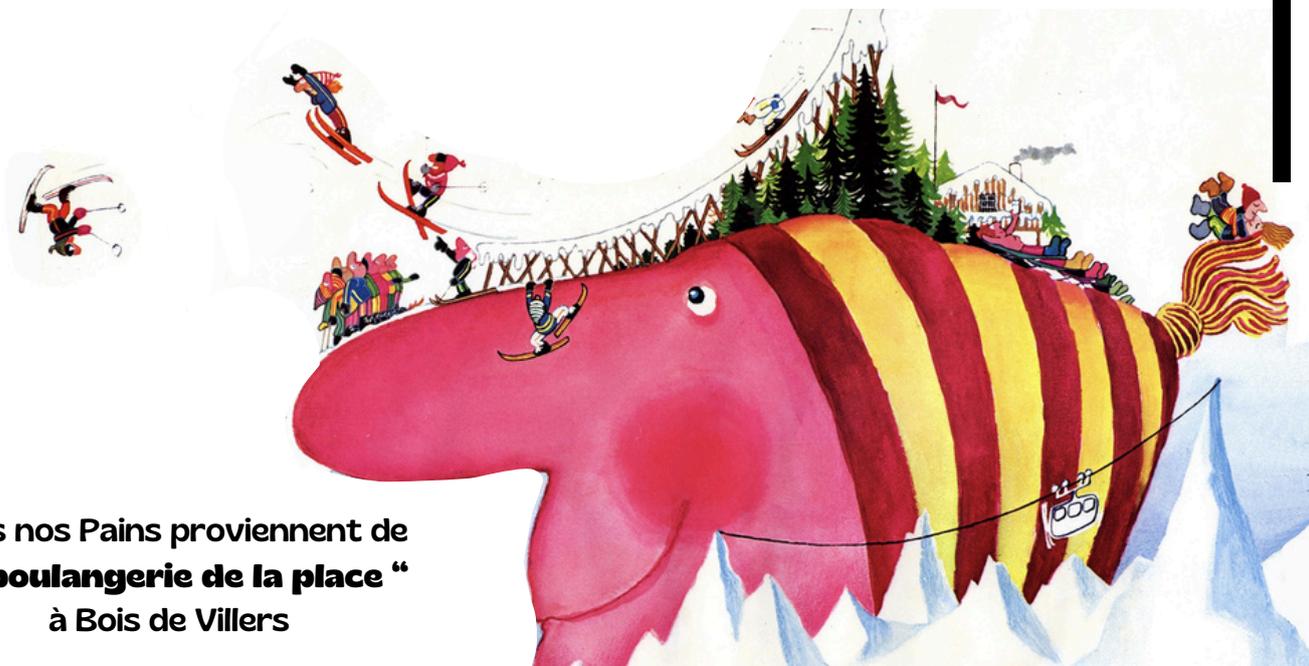
**Sauce :** roquefort, poivre, béarnaise champignons 4 -,

- Sélection entrecôte voir tableaux
- Sélection de Côte à l'os voir tableaux

## La Charpenterie :

- Moelleux aux châtaignes glace au lait d'amandes 11 -,
- Pain perdu glace vanille 10 -,
- Crème brulée orange et Grand Marnier 10 -,
- Sélection de fromage "La petite ferme" 12 -,

Tous nos Pains proviennent de  
" **la boulangerie de la place** "  
à Bois de Villers



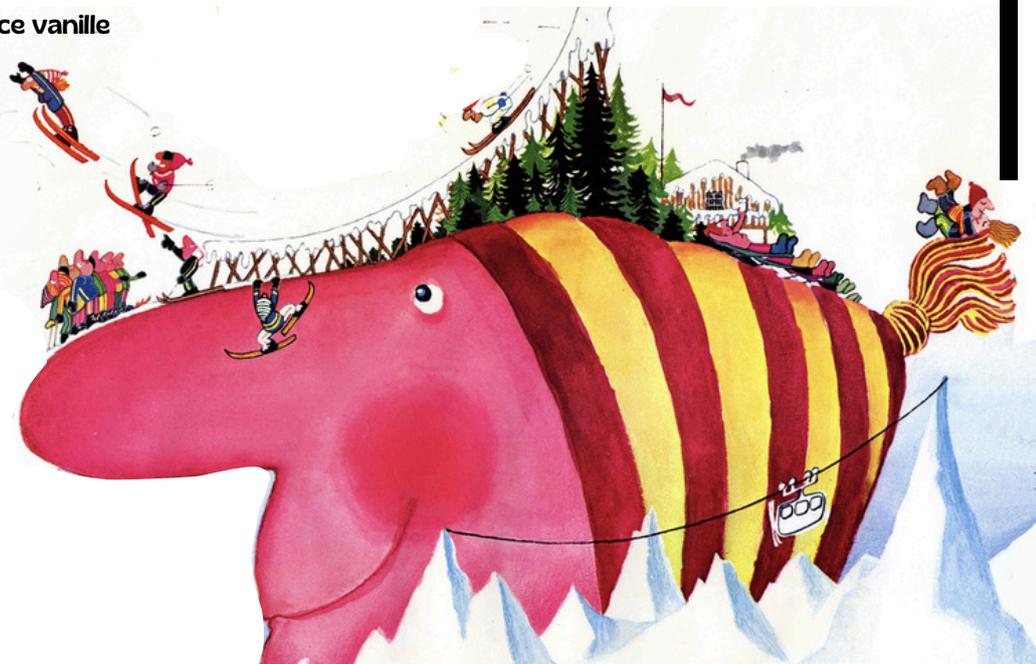
# Menu des "Bronzés"

## Le Menu Popeye 55 -,-

- Foie gras (pain brioche, chutney en 2 façons)  
(+ 3 -,-)
  - Croquettes de saumon fumé et aneth
  - Tartiflette de la poudreuse : galette de pdt, lard bel Gasconne, oignons, espuma au carré de Poitou
  - Velouté de butternut, tuile de gruyère
- 
- **Trou normand** : Gin de Namur, Sorbet violette
- 
- Raclette : sélection de charcuterie, salade, pommes grenaille.
  - Fondue Savoyarde : (min 2pers) Classique / Morilles ou truffe (+5 -,-) sélection de charcuterie, salade et pommes grenaille
  - Burger des pistes (pur bœuf, pain brioché, fromage raclette, mayonnaise piment d'Espelette, oignons caramélisés, laitue).
  - Magret de canard jus miel et thym, purée de patate douce, légumes de saison (+3 -,-)
  - Rigatoni, pesto vert et burrata des pouilles
  - Salade de chevre chaud, vinaigrette framboise
- 

- Pain perdu, boule de glace vanille

- Crème brulée Orange et Grand Marnier



## Le Menu Gigi 39 -,-

- Foie gras (pain brioche, chutney en 2 façons)  
(+ 3 -,-)
  - Croquettes de saumon fumé et aneth
  - Tartiflette de la poudreuse : galette de pdt, lard bel Gasconne, oignons, espuma au carré de Poitou
  - Velouté de butternut, tuile de gruyère
- 
- **Trou normand** : Gin de Namur, Sorbet violette  
(+ 5-,-)
- 
- Raclette : sélection de charcuterie, salade, pommes grenaille.
  - Fondue Savoyarde : (min 2pers) Classique / Morilles ou truffe (+5 -,-) sélection de charcuterie, salade et pommes grenailles.
  - Burger des pistes (pur bœuf, pain brioché, fromage raclette, mayonnaise piment d'Espelette, oignons caramélisés, laitue).
  - Magret de canard jus miel et thym, purée de patate douce, légumes de saison (+3 -,-)
  - Rigatoni, pesto vert et burrata des pouilles
  - Salade de chevre chaud, vinaigrette framboise

# ON LE FAIT SÉCHER COMME ÇA IL DEVIENT TOUT FIN. ON LE RENTRE DANS LA BOUTEILLE ET APRÈS, AVEC L'HUMIDITÉ, IL GONFLE.

## Vin Maisons :

- Sauvignon / Chardonnay 5 -, / 24 -,  
Ducs d'occitanie
- Ayet, Languedoc 5 -, / 24 -,  
Roussillon
- Merlot / Pinot Noir, ducs  
D'occitanie 5 -, / 24 -,

## Vin Blancs

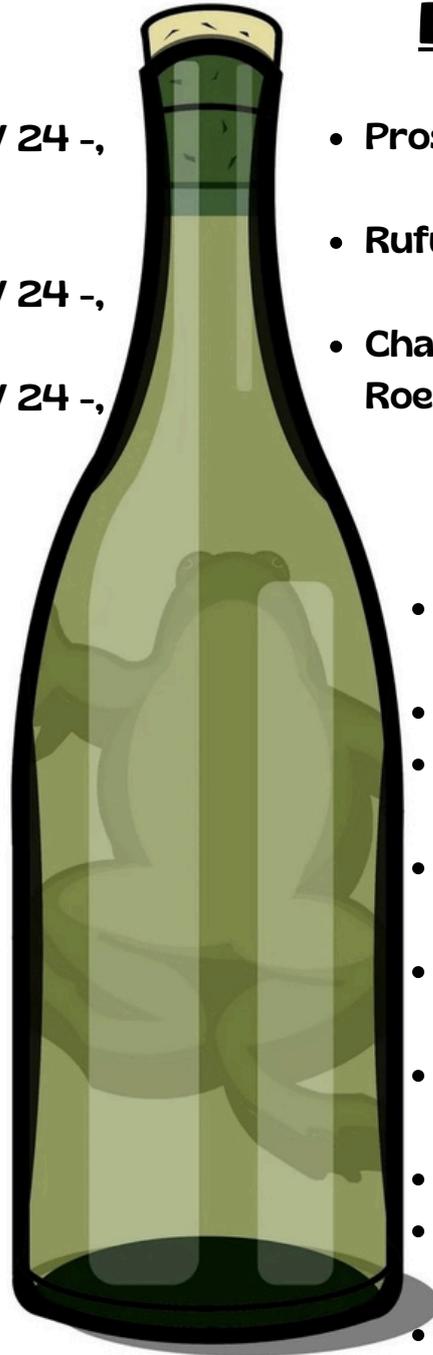
- Chenin, domaine des  
hautes ouches (Loire) 28  
-,
- Pinot Gris, Trimbach  
(alsace) 48 -,
- Duo des mers, Viognier /  
sauvignon (Languedoc)  
26 -,
- Chateau montfrin  
(Rhône) 36 -,
- Roche noire (beaujolais)  
38 -,

## Bulles :

- Prosecco, Corvezzo 8 -, / 39 -,
- Rufus Brut 10 -, / 60 -,
- Champagne Louis  
Roederer Brut 130 -,

## Vin rouges

- Vieilles Vignes (Rhône)  
33 -,
- Syrah (Languedoc) 28 -,
- Pinot Noir, Paul Buecher  
(Alsace) 39 -,
- Fleurie, Domaine de la  
Madone (beaujolais) 41 -,
- Primitivo Di Manduria  
(pouilles) 32 -,
- Pure Grenache (pays  
d'oc) 38 -,
- Madiran (sud-ouest) 38 -,
- Chateau Barberousse  
(Bordeaux) 46 -,
- Piandimare, DOC 1,5L  
(Italie) 65 -,



L e s   b r o n z é s   f o n t   d u   s k i

**Demandez accès à "la cave perdue"**

# Cocktails

## **Mojito 10,00 -,**

(Bacardi carta oro, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante)

## **Moscow Mule 10,00 -,**

(Eristoff, Ginger beer, citron)

## **Daiquiri 10,00 -,**

(Bacardi Carta Blanca, jus de citron, sucre de canne)

## **Cosmopolitan 12,00 -,**

(Eristoff Brut, Cointreau, jus de Cranberry)

## **Negroni 12,00 -,**

(Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso)

## **Cocktail du moment 12,00 -,**

## **Aperol Spritz 10,00 -,**

(Apérol, prosecco, eau pétillante)

## **Saint-Germain Spritz 12,00 -,**

(Fleur de sureau, prosecco, eau pétillante)

## **Espresso martini 12,00 -,**

(Eristoff Brut, liqueur de café, espresso)

## **Pornstar Martini 13,00 -,**

(Vodka, Fruit de la passion, Vanille)

## **Lazy red cheeks 13,00 -,**

(Eristoff Brut, Rapsberry, Violette, jus de citron vert, sucre de canne)

## **Long Island ice tea 14,00 -,**

(Bacardi carta Blanca, Bombay Sapphire, Eristoff brut, Tequila, Cointreau, jus de citron, coca-cola)

