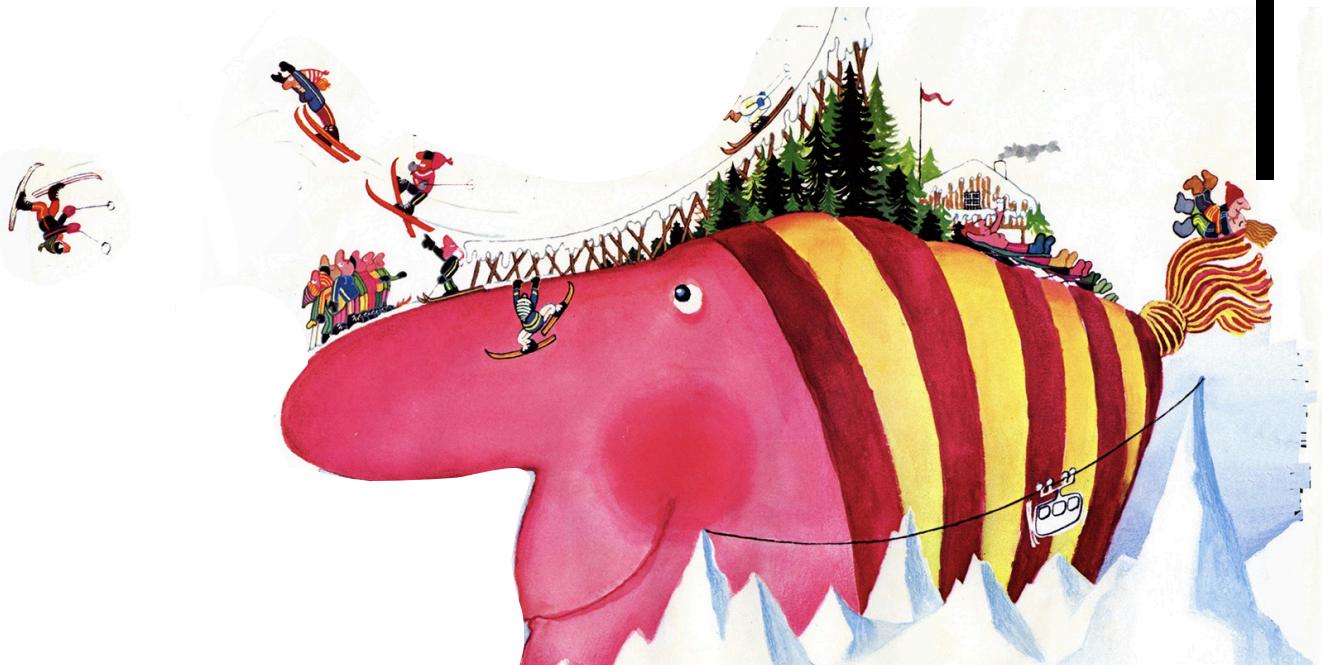


# LE CHALET DES BRONZES

## 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 frais, 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 !



# Cocktails

**Mojito 12,00 -**

Bacardi Carta Blanca, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante

**Moscow Mule 12,00 -**

Eristoff Brut, Ginger Beer, citron vert, sucre de canne

**Lazy Red Cheeks 13,00 -**

Eristoff Brut, violette, framboise, citron vert, sucre de canne

**Long Island Ice Tea 14,00 -**

Bacardi, gin, vodka, tequila, Cointreau, citron, Coca-Cola, sucre de canne

**Negroni 13,00 -**

Gin, Campari, Martini Rosso

**Cuba Libre 12,00 -**

Bacardi Carta Oro, Coca-Cola, citron vert

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

Fleur de sureau, menthe fraîche, citron vert, prosecco, eau pétillante

**Cocktail Du Moment 13,00 -**

**Aperol Spritz 12,00 -**

Apérol, prosecco, eau pétillante

**Espresso Martini 12,00 -**

Café intense, liqueur de café, vodka

**Pornstar Martini 13,00 -**

Vodka, fruit de la passion, vanille et son shot de cava

# Mocktails

**Mango Fusion 8,00 -**

Thé vert Mangue-camomille, vanille, citron vert

**Sunset 8,00 -**

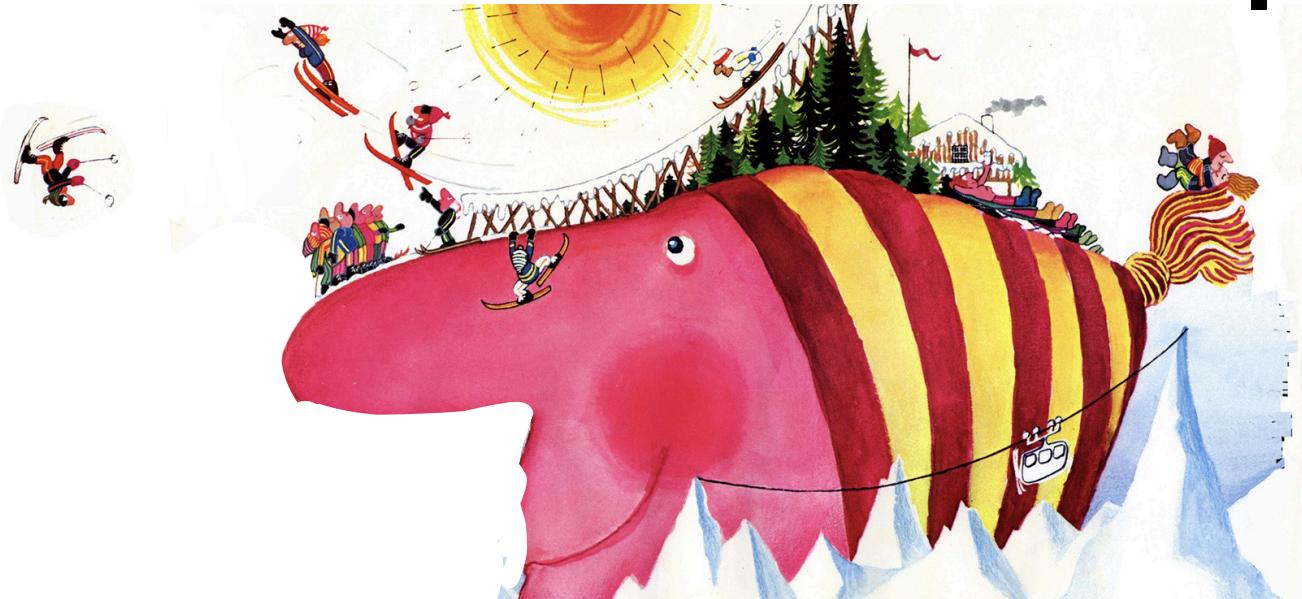
Thé pêche & hibiscus, yuzu, menthe, citron vert

**Mojito NA 10,00 -**

Menthe, sprite, citron vert, sucre de canne

**Copperhead NA 12,00 -**

Tonic Fever-Tree



# Boissons

## **Softs :**

Coca-Cola 3,00 -,  
Coca-Cola Zéro 3,00 -,  
Fanta 3,00 -,  
Fever-tree mediterranean / Pink /  
Raspberry rhubarbe / Ginger Beer 4,50 -,  
Fuze Tea 3,50 -,  
Minute Maid Orange 3,50 -,  
Minute Maid Pomme-cerise 3,50 -,  
Redbull 5,00 -,  
Royal Bliss Tonic 3,50 -,  
Sprite 3,00 -,

## **Eaux :**

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

## **Bières au fût:**

Jupiler 25cl / 50cl 3,00 -, / 6,00 -,  
Goose Island IPA 25cl 5,50 -,  
Triple Karmeliet 25cl 5,50 -,  
Hoegaarden Blanche Rosée 4,50 -,

## **Bières bouteilles :**

Stella 0% 3,00 -,  
Bertinchamps Passion 0% 5,50 -,  
Chimay Bleue / Blanche 5,50 -,  
Desperados 6,00 -,  
Duvel 6,00 -,  
Houppé 6,50 -,  
Kriek Bellevue 5,00 -,  
Orval 6,50 -,  
Philomène Florale 6,50 -,

## **Apéritifs :**

Campari 6,00 -,  
Corvezzo Prosecco 8,00 -, / 45,00 -,  
Ruffus 70,00 -,  
Kir 6,00 -,  
Kir Royal 9,00 -,  
Martini Bellini 8,00 -, / 38,00 -,  
Martini Blanc / Rouge 7,00 -,  
Picon Vin Blanc 7,00 -,  
Picon Bière 5,00 -,  
Porto Rouge 7,00 -,  
Cidre strongbow 6,00 -,  
Ricard 6,00 -,

## **Alcools :**

Bacardi Carta Blanca 8,00 -, / 90,00-,  
Bacardi Carta Oro 8,00 -, / 90,00 -,  
Bombay Sapphire 8,00 -, / 100,00 -,  
Eristoff Brut / Red 8,00 -, / 90,00 -,  
Get 27 6,00 -, / 80 -,  
Grey Goose 150,00 -,  
Jack Daniel's 8,00 -, / 100,00 -,  
William Lawson's 8,00 -, / 90,00 -,

### **Bouteille + 5 softs**

## **Shots :**

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

## **Gins Premium + tonic :**

Gin de Namur 13,00 -,  
LièGin Violette 13,00 -,  
Panda 13,00 -,  
Sir Chill 13,00 -,  
Copperhead 13,00 -,  
Hendrick's 13,00 -,

## **Rhums Premium :**

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

## **Whiskies Premium :**

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

## **Boissons chaudes :**

Café 3,00 -,  
Cappuccino 4,50 -,  
Cappuccino Italien 4,00 -,  
Espresso 3,00 -,  
Irish, Italian, French coffee 12,00 -,  
Sélection du moment "Palais des thés" 3,50-,

## **Digestifs :**

Amaretto 8,00 -,  
Bailey's 8,00 -,  
Chartreuse Verte 10,00 -,  
Cointreau 8,00 -,  
Grappa 8,00 -,  
Limancello 8,00 -,  
Poire cognac 8,00 -,  
Sambuca 8,00 -,  
Armagnac 8,00 -,

# Ravitaillement

## En cas d'avalanche : Entrées

- La planche du téléski (+/- 4pers) (Mini croquette Ibérique, camembert coulant, croque Montagnard) 28,00 -,
- Bille de Foie gras aux sésames, cougnou, coulis de framboise & chutney d'oignon 19,00 -,
- Mini gauffre de liège, crème aneth & saumon fumé 16,00 -,
- Tartiflette : galette de pdt, lard bel Gasconne, oignons, espuma au roblochon 16,00 -,
- Velouté de Potimarron 9,00 -,

## Ravitaillements des skieurs : Plats

- Fondu Savoyarde classique **min 2 pers** avec sélection de charcuteries, salade et pommes de terre grenailles 25,00/P -,  
(Fondue tomates séchées + 5 -, / truffe + 5 -)
- Burger des pistes (pur bœuf, pain brioché, fromage raclette, mayonnaise piment d'Espelette, oignons caramélisés, laitue) 22,00 -,
- Burger de cochon de lait (éffiloché de cochon, pain brioche, mayonnaise moutarde à l'ancienne, compté rapé, oignons frit, salade) 24,00 -,
- Pêche du jour, purée aux herbes, fondu de poireaux & beurre blanc 28,00 -,

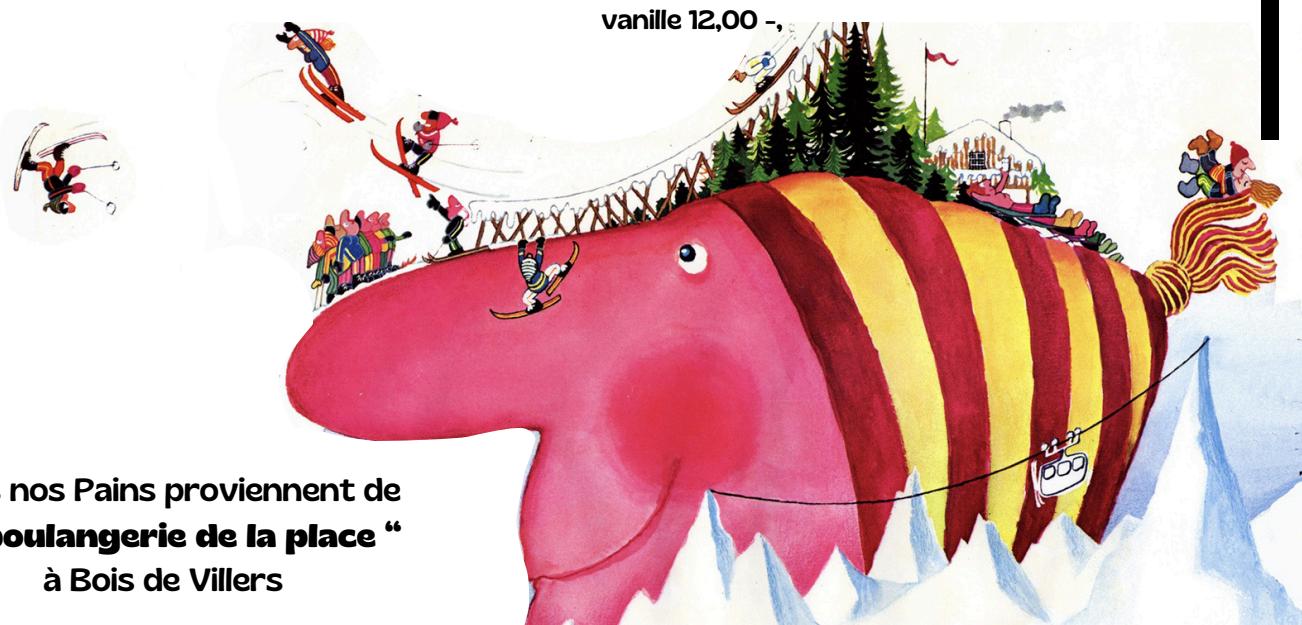
- Rigatoni, crème de pesto vert, roquette et stracciatella 21,00 -,
- Spaghetti, poêlée de champignons, jus de volaille et parmesan 22,00 -,
- Ravioles de Saliccia, crème de butternut et sauge 21,00 -,
- Salade de chèvre chaud, vinaigrette aux framboises, miel et balsamique 19,00 -,

## Les "viandes" du chalet

- Magret de canard miel et thym, purée de panais, légumes d'hiver 27,00 -,
- Pavé de bœuf Irlandais, frites et salade 25,00 -,  
  
**Sauce :** roquefort, poivre, béarnaise champignons 3,50 -,  
  
• Entrecôte du jour, frites & salade 36,00 -,
- Côte à l'os du jour (1,2 kg), frites & salades 87,00 -,

## La Charpenterie : Desserts

- Riz au lait onctueux, caramel & riz soufflé 9,00 -,
- Trou Normand: Gin de Namur et sorbet violette (tendance glacée) 8,00 -,
- Pain perdu, glace vanille & caramel beurre salé 13,00 -,
- Moelleux au chocolat, siphon de mascarpone à la vanille 12,00 -,



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

# Menu des "Bronzés"

## Le Menu Gigi 39,00 -

- Bille de foie gras aux sésames, cougnou, coulis de framboise & chutney d'oignon (+ 3 -)
- Mini gaufre de liège, crème aneth & saumon fumé
- Tartiflette : galette de pdt, lard bel Gasconne, oignons, espuma au reblochon
- Velouté de Potimarron

- Trou normand : Gin de Namur, Sorbet violette (+ 5 -)

- Fondu Savoyarde classique **min 2 pers** avec sélection de charcuteries, salade et pommes de terre grenailles.  
(Fondue tomates séchées (+ 5 -) / truffe (+ 5 -))
- Burger des pistes (pur bœuf, pain brioché, fromage raclette, mayonnaise piment d'Espelette, oignons caramélisés, laitue)
- Magret de canard miel et thym, purée de panais, légumes d'hiver (+ 3 -)
- Rigatoni, crème de pesto vert et stracciatella
- Salade de chèvre chaud, vinaigrette aux framboises, miel et balsamique

## Le Menu Popeye 55,00 -

- Bille de foie gras aux sésames, cougnou, coulis de framboise & chutney d'oignon (+ 3 -)
- Mini gaufre de liège, crème aneth & saumon fumé
- Tartiflette : galette de pdt, lard bel Gasconne, oignons, espuma au reblochon
- Velouté de Potimarron

- Trou normand : Gin de Namur, Sorbet violette

- Fondu Savoyarde classique **min 2 pers** avec sélection de charcuteries, salade et pommes de terre grenailles.  
(Fondue tomates séchées (+ 5 -) / truffe (+ 5 -))
  - Burger des pistes (pur bœuf, pain brioché, fromage raclette, mayonnaise piment d'Espelette, oignons caramélisés, laitue)
  - Magret de canard miel et thym, purée de panais, légumes d'hiver (+ 3 -)
  - Rigatoni, crème de pesto vert et stracciatella
  - Salade de chèvre chaud, vinaigrette aux framboises, miel et balsamique
- Riz au lait onctueux, caramel & riz soufflé
- Pain perdu, glace vanille & caramel beurre salé

