

Le Solstice du midi



DE^YR,
deer,

La Cheffe et sa brigade vous invitent à découvrir leur cuisine bistrannique.

Des produits frais, entièrement travaillés par nos soins, dans le respect du goût et de la qualité.

The Cheffe and her brigade invite you to discover their bistrannique.

Fresh products, entirely prepared by our team, in respect of the taste and quality.



HÔTEL LE YULE *****
RESTAURANT LE SOLSTICE
VAL D'ISÈRE



À PARTAGER

/ To share...

DIPS HOUMOUS, CREME CHEESE Houmous pois chiche, crème cheese aux herbes, pansarde Dips hummus, cream cheese : chickpea hummus, herbed cream cheese, pansarde	19.
MINI PIZZA A LA TRUFFE Crème truffe, jambon truffe, roquette, truffe fraîche melanosporum Mini truffle pizza : truffle cream, truffeld ham, arugula, fresh melanosporum truffle	26.
PLANCHE CHARCUTERIE Charcuterie, gressins, olives pickles maison Charcuterie board, breadsticks, homemade pickles olives	34.
FOIE GRAS MAISON CHUTNEY DU MOMENT Brioche maison, chutney du moment Home made foie gras with current chutney, homemade brioche	36.

Notre Sélection

de FRUITS DE MER / Our Seafood Selection

LES HUITRES / OYSTERS	par 6. / 12.
Fines de Claire N°3	22. / 39.
Perles blanches Excentrica N°3	24. / 42.
Perles blanches originales N°3	30. / 57.

ASSIETTE SPÉCIALE HUÎTRES / SPECIAL OYSTERS PLATE	38.
Fines de Claire N°3	
Perles blanches Excentrica N°3	
Perles blanches originales N°3	

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER / OUR SEAFOOD PLATTERS

QUEEN YULE

3 langoustines - 6 crevettes Madagascar - 100gr crevettes grises - 50gr bigorneau - 6 huitres - 4 bulots - 1/2 tourteaux -	75.
3 langoustines - 6 Madagascar prawns - 100gr grey prawns - 50gr periwinkle - 6 oysters - 6 whelks - 1/2 brown crabs	

KING YULE

3 langoustines - 6 crevettes Madagascar - 100gr crevettes grises - 50gr bigorneau - 6 huitres - 4 bulots - 1 tourteaux -1 homard	140.
3 langoustines - 6 Madagascar prawns - 100gr grey prawns - 50gr periwinkle - 6 oysters - 6 whelks - 1 brown crabs - 1 lobster	

Nos assiettes et nos plateaux sont accompagnés par des condiments.

(Citron, aioli, micro-beurre salé, vinaigre échalotes miellées).

Tous nos produits sont susceptibles de changer en fonction de l'arrivée du jour.

Our plates are served with condiments. (Lemon, aioli, salted micro butter, honeyed shallot vinegar).

All our products are subject to change, depending on the arrival of the day.



Autour de LA TRUFFE

/ All about the truffe

- CROQUE A LA TRUFFE** 34.
Pain complet, jambon truffé, béchamel
Wholemeal bread, truffle ham, béchamel
- PÂTES A LA TRUFFE** 36.
Fettuccini, crème, truffe melanosporum
Truffle pasta, Fettuccini, cream, melanosporum truffle
- RISOTTO A LA TRUFFE** 38.
Risotto carnaroli, beurre, parmesan, truffe melanosporum
Truffle risotto, butter, parmesan, melanosporum truffle

LA BRASSERIE

- SALADE CÉSAR YULE** 27.
Romaine, chips baguette, poulet croustillant, anchois, bacon, parmesan, sauce césar et olives
Romaine lettuce, baguette chips, crispy chicken, anchovies, bacon, parmesan, Caesar dressing and olives
- CLUB SANDWICH CLASSIQUE** 28.
Pain, salade, mayonnaise, poulet, tomate, œuf et frites
Bread, salad, mayonnaise, chicken, tomato, egg and french fries
- PÂTES FRAICHES SAUCE AU CHOIX** 31.
Fresh Pasta, choice of sauce
- BURGER YULE** 34.
Pain brioché, Steak de bœuf 180gr, compotée d'oignons, tomate, salade
Brioche bun, 180gr beef steak, onion compote, tomato, salad
- PASTRAMI** 35.
Pain, pastrami, choux rouges aigre doux, sauce aux herbes et chips de pommes de terre
Pastrami : bread, pastrami, sweet and sour red cabbage, herb sauce and potato chips
- LOBSTER ROLL** 39.
Pain brioché, tartare de homard, mayonnaise estragon, homard, avocat, chips de pomme de terre
Lobster roll, brioche bun, lobster tartare, tarragon mayonnaise, lobster, avocado, potato chips



LE BISTROT

Nos poissons / Our fishes

- RISOTTO D'EPEAUTRE FILET DE LIEU JAUNE** 34.
Risotto d'épeautre aux légumes, lieu jaune rôti, sauce citron aneth
Spelt risotto with vegetables, roasted pollack, lemon and dill sauce
- PÊCHE DU JOUR** Légumes de saison, sauce vierge 36.
Brocoli, salade de fenouil
Catch of the day seasonal vegetables, virgin sauce, broccoli, fennel salad

Nos viandes / Our Meat

- MILANAISE DE VEAU CŒUR COULANT** 33.
Fromage à raclette de la ferme de l'adroit, frites, salade composée
Veal escalope with raclette cheese, french fries and mixed salad
- JOUE DE BŒUF CONFIT AU VIN DE SAVOIE** 36.
Polenta crémeuse au beaufort, poêlé de légumes d'hiver
Beef cheek confit : Creamy polenta with beaufort cheese, pan fried winter vegetables

Supplément accompagnement / Garnish Supplement

- SALADE / SALAD** 7.
- FRITES MAISON / HOMEMADE FRENCH FRIES** 9.
- RIZ PILAF / PILAF RICE** 9.
- POMMES DE TERRE GRENAILLES / BABY POTATOES** 9.
- LÉGUMES DU MOMENT / VEGETABLES OF MOMENT** 10.
- TRUFFE (5G) / TRUFFLE** 15.



LE PETIT YULE

/ Yule's Little One

Jusqu'à 10 ans
Up to 10 years old

22.

Nos suggestions enfants sont élaborées avec des produits frais,

MAC'YULE

Savoureux blancs de volaille fermière
taillés en aiguillettes puis panés et frits
Sliced free range poultry breast, breaded and fried

ou STEAK HACHE

Steak haché pur bœuf / Ground beef

ou FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE

Selon arrivage / fish filet of the day

ou PÂTES SAUCE AU CHOIX

Bolognaise ou Tomate
Pasta with a choice

LES ACCOMPAGNEMENTS / Side dishes

Frites / French Fries ou Riz pilaf / Pilaf rice
ou Pâtes / Pasta ou Légumes / Vegetables

DESSERT

Coulant au chocolat

ou Glaces :

Vanille, chocolat, fruit de la passion, caramel, cookies, citron



LES PIZZAS

MARGHERITA

23.

Sauce tomate, mozzarella, basilic
Tomato sauce, mozzarella, basil

PIZZA DU JOUR

25.

Selon l'inspiration de notre Pizzaiolo
Pizza of the day inspired by our Pizzaiolo

LA REINE

27.

Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, basilic
Tomato sauce base, mozzarella, ham, mushrooms and basil

LA YULE

28.

Base crème, mozzarella, pommes de terre, oignons confits,
Reblochon, olives taggiasches, jambon de savoie
Cream base, mozzarella, potatoes, caramelized onions, Reblochon, taggiasche
olives, ham from Savoie

4 FROMAGES

28.

Base crème, mozzarella, bleu, Reblochon, chèvre, roquette,
Cream base, mozzarella, blue, Reblochon, goat cheese, arugula

PIZZA À LA TRUFFE NOIRE

39.

Base crème à la truffe, jambon blanc à la truffe, parmesan,
Roquette, truffe fraîche melanosporum
Truffle Cream base, truffle ham, parmesan, arugula, truffle melanosporum

Ingrédient supplémentaire / Additional ingredient

+2.



Le grand plateau DES DESSERTS DU YULE

Découvrez notre plateau de desserts réalisé par notre équipe de pâtisseries. Entre modernité et tradition, il saura combler les amateurs de nouvelles saveurs comme les amoureux des desserts traditionnels.

Discover our assortment of desserts created by our Patisserie team. Allying modernity with tradition, it will charm adventurers in search of new flavors as well as enthusiasts of timeless delicacies

1 PIÈCE	10.
ASSORTIMENT DE 3 PIÈCES	28.

Nos partenaires

PRIMEURS

Vergers St Eustache

NOS VIANDES ET CHARCUTERIES

JA Gastronomie, Volaille d'Européen

La Ferme de l'Adroit

NOS PRODUITS DE LA MER

Maison Reynaud, Disserkoi

NOS PRODUITS NOBLES

Caviar Sturia

Alena Truffe

Toutes nos viandes viennent de France en circuit court.

Nous mettons un point d'honneur à travailler avec des produits de région et avec des artisans locaux, pour vous proposer une cuisine de qualité.

Tous nos plats contiennent des allergènes, veuillez-vous adresser à notre équipe pour plus d'informations.

CRÉATEUR D'EXPERIENCES CUISINE PARENTHÈSE ENSOLEILLÉE WINTER
LÉGENDE PAS DE CHICHIS ART DE VIVRE GÉNÉROSITÉ LOVE
GOURMANDISE GATHERING MAISON DE MONTAGNE COSY FAMILY

Tous les prix sont indiqués en euros TTC service inclus
All prices are indicated in euro, taxes and service included

