

La Carte des Boissons

Softs

Coca-Cola, Coca Zero, Orangina (33 cl)
Jus d'Orange, Jus de Pomme, Ice Tea (20 cl)

5 €

Eaux (75cl)

Minérales plate et gazeuse

6 €

Cafés

Expresso
Thé/ Infusions

4 €

4 €

Bières (33cl)

« La Bière Du Mont Blanc »
Blonde, Blanche, Rousse

9 €

Apéritif (10cl)

La coupe de champagne
Le kir Savoyard (Mûre, Cassis, Pêche, Myrtille)
Le cocktail savoyard

15 €

9 €

12 €


KOH-I NOR
HOTEL ★★★★★
VAL THORENS

KOH-I NOR*****
Rue de Gebroulaz - 73440 Val Thorens
+33 (0)4 79 10 34 96 - reception@hotel-kohinor.com
www.hotel-kohinor.com




LA CAVE
Restaurant



-
-

Les Entrées

Tartines de Pied de Cochon Gratinées au Vieux Parmesan 18 €
Pig's Trotters on a slice of Bread, Parmesan Cheese

Traditionnelle Gratinée à l'Oignon 13 €
Traditional Onion Soup

Jeune Frisée au Lard, Croûtons et Œuf Mollet 18 €
Baby « Frisée » Salad with Bacon, Crusted Bread, Soft-Boiled Egg

La Cerveille de Canuts, Pain de Campagne 15 €
« La Cerveille de Canuts », Brown Bread

Les escargots de Savoie en coquilles persillés les 6 15 €
Local snails in shell, with parsley les 12 28 €

-
-

Les Planches

Assortiment de Charcuteries Artisanales de Pays 28 €
Assortment of Artisanal Meats from Savoie

Assortiment de Fromages Cuits et Crus de Pays 28 €
Assortment of Cheeses from Savoie

Dégustation de Charcuteries et Fromages de Pays 28 €
Assortment of Meats and Cheeses from Savoie

-
-

Les Spécialités Savoyardes

Le Gratin de Crozets aux Cèpes, Sauge, Jambon de Pays et reblochon fermier 23 €
« Crozet » Pasta « au gratin » with Cepe Mushroom, Sage, Ham and cheese from Savoie

La Tartiflette, Reblochon Fermier, Salade Verte 24 €
The « Tartiflette », Farmer Reblochon Cheese, Green Salad

Le Vacherin Mont D'or, en boîte chaude, Pomme de Terre, râpé de Truffe 48 €
The « Vacherin Mont d'Or » Cheese in Hot Box, Potatoes, Grated Truffle Mushroom

-

Minimum 2 personnes
Prix pour 1 personne / Price for 1 person

La Raclette au Lait Cru, Planche de Charcuteries Savoyardes, Condiments et Pomme de Terre 32 €
The Raw Milk « Raclette », Savoy Meats, condiments and Potatoes

La Raclette fumée, planche de charcuteries savoyardes, Condiments et pommes de terre. 34 €
Somked « Raclette », Savoy meats, condiments ans potatoes

La Fondue Savoyarde au Champagne et à la Truffe Fraîche, planche de charcuteries savoyardes. 48 €
The « Savoy Fondue » with Champagne and fresh Black Truffle. Savoy meats,

La Pierre Chaude : Bœuf, Veau, Canard, Gratin Savoyard 35 €
The « Hot Rock »: Beef, Veal, Duck, « Gratin Savoyard »

-
-

Fromages et Desserts

11 €

A commander de préférence en début de repas

La Crème Brulée au Miel de Sapin
« Crème Brûlée » and Pine Honey

Le Crumble « Pomme-Myrtilles », Sorbet Fromage Blanc
Apple and Blueberries « Fromage Blanc » Sorbet

La Coupe Colonel au Génépi
The « Colonel Cup » flavoured with Génépi

Le Mont Blanc
New-Style « Mont Blanc »

L'Assortiment de Sorbets au Choix
Assorted of Sorbets



Tous nos prix sont TTC- hors boissons- Rates include tax, drinks excluded
La liste des allergènes est disponible sur demande / Allergen list available upon request