

MENU

Snack



Réservation table dans le Dôme et informations
www.cabanesullys.com



www.facebook.com/cabanesullys



[@cabanesullys](https://www.instagram.com/cabanesullys)



Delicious TAPAS



PLANCHE ALPINE

Jambon serrano, Coppa, Salami, Jambon cuit fumé, terrine artisanale, Bresaola, Spianata. Beaufort d'été, tomme aux fleurs, Scamorza fumée, Persillé, Chèvre frais aux herbes, figues rôties au miel et truffe, Chutney d'oignons, Datte, Cornichons

Serrano ham, Coppa, Salami, Smoked cooked ham, artisanal terrine, Bresaola, Spianata. Summer Beaufort, flowered tomme, smoked Scamorza, Persillé, fresh goat cheese with herbs, roasted figs with honey and truffle, onion chutney, dates, pickles.

25 €



TAPAS VEGGIE

Falafels traditionnels, falafels betterave, bouchées Thai, mini rösti de pommes de terre, légumes croquants, focaccia aux légumes rôtis. Fromage frais ail rôti et herbes, sauce aïoli, caviar de tomates et olives, sauce tahini.

Traditional falafels, beetroot falafels, Thai bites, mini potato rösti, crunchy vegetables, roasted vegetable focaccia. Roasted garlic and herb fresh cheese, aioli sauce, tomato and olive caviar, tahini sauce.

20 €

SALADES Bowl



LA YOGGY VEGGIE

Falafels traditionnels et betteraves, radis red meat, jeunes pousses de salade, dés de feta au cumin, tomates cerises marinées, courgette roulée, coleslaw. sauce blanche tahini aux herbes fraîches. riz et quinoa.

Traditional falafels, Thai balls, and cumin pepper bites, fresh ricotta and herb sauce, roasted feta cubes, marinated cherry tomatoes, tomato tartare, coleslaw, vegetable pickles, rice-quinoa blend, mixed greens.

18 €



ITALIAN STYLE

Jambon cru 16 mois, cœur d'artichaut, burratina di bufala, pesto genovese, riz et quinoa. jeunes pousses de salade et chicorée, tartare de tomates à l'ail rôti, courgettes fraîches, pickles de carottes, betteraves chioggia, céleri. crème de balsamique, pignons.

16-month aged raw ham, artichoke heart, buffalo burratina, Genovese pesto, rice and quinoa. Young shoot salad and chicory, roasted garlic tomato tartare, fresh zucchini, pickled carrots, Chioggia beets, celery. Balsamic cream, pine nuts.

18 €



CHICKEN GOCHUJANG

Filet de poulet sauce gochujang, riz et quinoa. jeunes pousses de salade asiatique, paneer, tomates cerises marinées, champignons sautés, carottes sésame noir et citron vert, coleslaw, sauce fraîche, coriandre et cibettes.

Chicken fillet with gochujang sauce, rice and quinoa. young Asian salad greens, paneer, marinated cherry tomatoes, sautéed mushrooms, black sesame carrots and lime, coleslaw, fresh sauce, coriander, and scallions.

18 €



NORDIQUE

Saumon fumé, tarama aux œufs de cabillaud, coleslaw, concombres, radis red meat, feta au cumin, jeunes pousses asiatiques, mélange riz et quinoa, tartare de tomates à l'ail rôti, courgette roulée, sauce fraîche aux herbes et combava.

Smoked salmon, cod roe tarama, coleslaw, cucumbers, red meat radishes, cumin feta, Asian sprouts, rice and quinoa mix, roasted garlic tomato tartare, rolled zucchini, fresh herb and kaffir lime sauce.

18 €

Sandwichs Chauds & Copieux

Warm & Hearty Sandwiches



BURGER BOEUF & BEAUFORT

BEEF & BEAUFORT BURGER

Pain à la farine de meule, Steak 150g, sauce échalotes fumée, Beaufort, Raclette, chips de lard, tomates cerises marinées, cornichons doux, oignons rouges, pickles, mesclun.

Rustic bread, Butcher's 150g steak, smoked shallot sauce, Beaufort cheese, Raclette cheese, country-style bacon chips, marinated cherry tomatoes, sweet pickles, red onions, pickles, mixed greens.

17 €



BURGER BOEUF & SHIITAKE

BEEF & SHIITAKE

Pain rustique, sauce tartare, steak 180g, oignons rouges pickles, cornichons doux, coleslaw, tomate cerise rôties, chips de lard, shiitake rôtis, laitue iceberg.

Rustic bread, tartar sauce, 180g steak, pickled red onions, sweet pickles, coleslaw, roasted cherry tomatoes, bacon chips, roasted shiitake mushrooms, iceberg lettuce.

17 €



MOUNTAIN HOT DOG

Pain moelleux, saucisse de Strasbourg, oignons confits, lard grillé, raclette, , sauce miel et moutarde, dés de tomates et cornichons, herbes fraîches.

Soft bread, Strasbourg sausage, caramelized onions, grilled bacon, raclette, honey and mustard sauce, diced tomatoes and pickles, fresh herbs.

17 €



CHICKEN GREEK

Pain focaccia, Filet de poulet aux agrumes, tartare de tomates, coleslaw, sauce blanche aux herbes, féta rôtie au thym, concombre, mesclun, oignons rouges.

Focaccia bread, greek citrus chicken fillet, tomato tartare, coleslaw, white herb sauce, thyme-roasted feta, roasted tomatoes, cucumber, mixed greens, red onions.

17 €



CHICKEN KATSU

Pain de mie japonais, escalope de poulet pané, sauce Tonkatsu, japanese slow, radis red meat, laitue, champignons shiitake sautés, oignons frais, mayonnaise.

Italian Focaccina Bread, Thai Braised Chicken, Teriyaki Sauce, Sheep Cheese, Fresh Herb and Roasted Garlic Cream, Coleslaw, Vegetable Pickles, Toasted Sesame and Buckwheat, Mixed Greens

17 €



VEGGIE ORIENTAL

Pain oriental, Falafels, sauce yaourt herbes & tahini, citron, épices douces, légumes croquants en pickles, tartare de tomates, feta rôtie au miel, herbes fraîches, sésame, mesclun, oignons rouge.

Oriental bread, falafels, yogurt sauce with herbs & tahini, lemon, mild spices, crunchy pickled vegetables, tomato tartare, feta roasted with honey, fresh herbs, sesame, mesclun, red onions.

17 €



TOSCANO BELLO

Pain focaccia, pesto vert, tartare de tomate, parmesan, prosciutto, porchetta, mozzarella di buffala, oignon rouge, tomate marinée, ail rôti, roquette, scamorza fumée.

Focaccia bread, green pesto, tomato tartare, parmesan, prosciutto, porchetta, buffalo mozzarella, red onion, marinated tomato, roasted garlic, arugula, smoked scamorza.

17 €



FRITES - TASTY FRIES

MIX POMME DE TERRE & PATATE DOUCE

Mix potatoes & sweet potatoes

6,5 €



AIGUILLETES DE POULET CRISPY

CRISPY CHICKEN STRIPS

Servi par 9 pièces, accompagné de sauce

Served in a set of 9 pieces, accompanied by sauce.

12 €



PLATS CHAUDS Hot Dishes



SOUPE A L'OIGNON TRADITIONNELLE

Oignons mijotés, bouillon fait-maison, vin blanc, croûtons, et Beaufort gratiné

TRADITIONAL FRENCH ONION SOUP

Caramelized onions, homemade broth, white wine, croutons, and melted Beaufort cheese.

14 €



VELOUTÉ D'HIVER

Velouté de Topinambours aux girolles, toasts et fromage.

WINTER VELOUTÉ

Jerusalem artichoke velouté with chanterelles, toasts, and cheese.

14 €



PASTA FRESCA

Pesto Genovese et légumes verts, jambon de parme.

Genovese pesto and green vegetables, Parma ham.

Sauce morilles et bœuf émincé au poivres exotiques.

Morel sauce and sliced beef with exotic peppers.

18 €



MENUS



SANDWICH CHAUD + TASTY FRITES + BOISSON
WARM SANDWICHES FRIES DRINK

26 €

Soft 33cl
Granini
Caprisun 20cl



PASTA FRESCA + DESSERT + BOISSON
FRESH PASTA 5 € DRINK

26 €

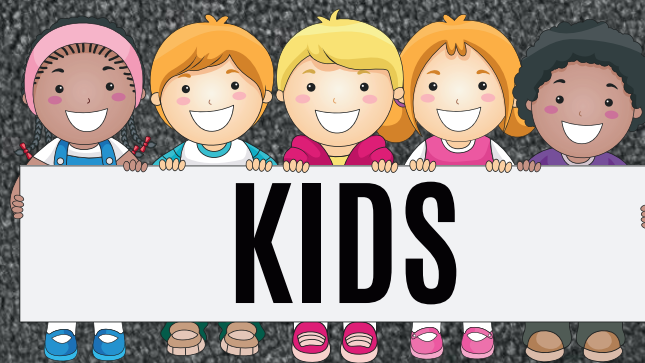
Soft 33cl
Granini
Caprisun 20cl



SALAD BOWL + DESSERT + BOISSON
5 € DRINK

26 €

Soft 33cl
Granini
Caprisun 20cl



CROQUE KID

Pain brioché, jambon blanc, Beaufort, servi avec Frites
Brioche bun, white ham, Beaufort cheese, served with fries

10 €



HOT DOG

pain brioché, saucisse, ketchup, beaufort
Brioche bread, sausage, ketchup and cheese, served with fries

10 €



CROQUE KID OU HOT DOG

+
**FRITES
FRIES**

+ **DESSERT** +
5 €

**BOISSON
DRINK**

Sirop à l'eau ou Tropic
fruit squash or Tropic

15 €

TASTY Dessert

TARTE AUX MYRTILLES

Blueberry Pie

8 €

DESSERT DU JOUR

Daily Dessert

8 €

LES BUGNES SAVOYARDES

par 5

The Savoyard fritters

Served in 5

5 €

BEIGNETS BRETZEL

Chocolat ou Framboise

Pretzel donut Chocolate or Raspberry

5 €

BROWNIE AUX DEUX CHOCOLATS ET CARMEL BEURRE SALÉ

Double chocolate brownie with salted caramel

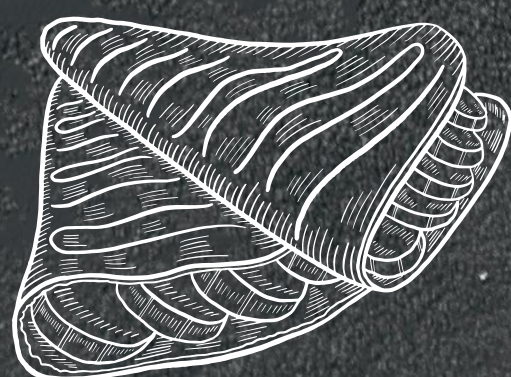
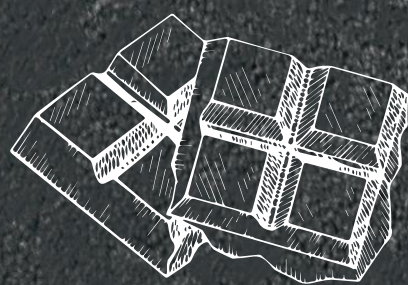
5 €

CROISSANT FOURRÉ CRÈME PÂTISSIÈRE ET FRAISES

Croissant filled with pastry cream and strawberries

5 €

CRÊPES CRÊPES



- SUCRE
Sugar

4.5 €

- CITRON SUCRE
Lemon Sugar

4.5 €

- CHOCOLAT AU LAIT
Milk chocolate

5 €

- CONFITURE DE
MYRTILLE MAISON
Homemade blueberry jam

5 €

- CRÈME DE MARRON
Chestnut cream

6 €

- GRAND-MARNIER-SUCRE
Sugar

7 €

- + CRÈME FOUETTÉE
Whipped cream

0.5€

Boissons

Chaudes

CAFÉS

Espresso	2.80
Double Espresso	4.50
Allongé <i>long black</i>	3.00
Noisette <i>Cream</i>	3.00
Milk shot	4.00
Latte	4.00
Cappuccino	5.50
Irish coffee	12.00

CHOCOLATS

Chocolat chaud 36% <i>Hot Chocolate</i>	5.00
+ Chantilly <i>Whipped cream</i>	+0.50
Christmas Mocaccino	7.00
Choco-guimauve <i>Viennese choco-marshmallow</i>	7.00
Choco-Rhum 20cl	8.00

THÉS

 Thé Noir Earl Grey	5.00
 Thé vert à la menthe <i>Green mint tea</i>	5.00
 Infusion des Alpes <i>Alpine Herbal Infusion</i>	5.00



VIN
CHAUD
HOT WINE

6.50 €

Boissons

Sans Alcool

SOFTS

	33 cl	50 cl
Coca-cola	4.50	8.50
Coca-cola zero	4.50	8.50
Orangina	4.50	8.50
Fuze Tea pêche	4.50	8.50
Sprite	4.50	8.50

JUS DE FRUITS, SIROPS

Mini Tropic 20 cl	3.50
Jus de pomme Granini <i>Apple juice</i>	4.50
Jus d'orange Granini <i>Orange juice</i>	4.50
Sirop à l'eau <i>Water with syrup</i>	3.00
Limonade	3.50
Limonade et sirop <i>syrup and limo</i> grenadine, citron, fraise, pêche <i>Lemon, Strawberry, peach.</i>	4.00
Jus pomme-myrtilles LOCAL 33 cl <i>Apple-blueberries juice</i>	5.50
Jus pomme-poire LOCAL 33 cl <i>Apple-pear juice</i>	5.50

EAUX

	50cl
Eau minérale Thonon <i>Mineral water</i>	4.00
Eau gazeuse Vals <i>Sparkling water</i>	4.50

12 €



IRISH
COFFEE



BIÈRES

Beer



Pression

DRAFT

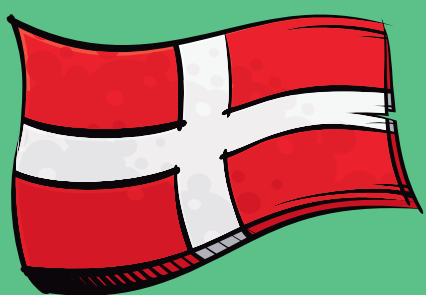
	25 cl	50 cl
Peroni blonde	5.00	9.50
IPA I Woks Mousses du Dahu	5.50	10.50
Grolsch Weizen Blanche White	5.50	10.50
Bière sirop Beer with syrup	6.00	11.00
Panaché Shandy	6.00	11.00

Bouteille

BOTTLED

	33 cl
Blonde de Courchevel 5.2%	6.50
blonde spéciale à l'épicéa, Antidote 3% Spécial spruce	6.50
Antimatière Brune Ale, Antidote 5,4% Dark Ale	7.00
Antitrust Triple, Antidote 8% Amber	7.00
Cidre, La Mordue 6%, 27,5cl Hard Cider	7.00

SPIRITUEUX & cocktails



GENEPI

A L'ANCIENNE

6 €

Ricard 2,5cl	4.00
Suze, Martini, Porto 6cl	7.00
kir cassis, pêche 12cl	5.00
Rhum diplomatico, Matusalem 4 cl	8.00
Gin Tanqueray, Altitude strawberry 4cl	8.00
Tequila Clase Azul Rep. 4cl	19.00
Tequila Don Julio 1942 Extra 4cl	30.00
Vodka Beluga Noble 4cl	8.00
Whisky Talisker 10 ans 4cl	8.00
Whisky Lagaluvín 12 ans 4cl	10.00



CRAZY SKI SHOT



6 €

SHOT 4 CL

GENEPI
GET 27
JAGESMEÏSTER
TEQUILA

GIN
TEQUILA
RHUM
WHISKY



SWEET COCKTAILS

12 €

Cocktails Classics	12.00
Mojito	12.00
Courchevel to Chamonix Mule	12.00
Jamaican Mule	12.00

Les Vins

Wine list

Blancs

Verre	Bouteille	Magnum
12,5cl	75cl	150cl

Savoie, Cuvée Madeleine de Savoie

5.00

27.00

Bourgogne, Chablis, Côtes Salines

6.00

33.00

Rouges

Savoie, Cuvée de Père en Fils

5.00

27.00

52.00

Bordeaux, Côtes de Bourg, Cuvée Arthur

5.00

27.00

Bourgogne, Coteaux-Bourguignons BIO

6.00

33.00

Rosé

Provence, Ch. des Marres, Cuvée Prestige

6.00

33.00

62.00

Champagnes

Verre	Bouteille	Magnum
12,5cl	75cl	150cl

Maison C. Garnotel, Brut, Grande Réserve

11

64

126

Ruinart, Blanc de Blanc, Seconde peau

180

350

