



Loulou's Cocktails

FINOCCHIETTO SPRITZ 26

Liqueur de fenouil maison, jus de bergamote,
prosecco, eau pétillante
*Homemade fennel liquor, bergamot juice, prosecco,
sparkling water*

SPEZIE INVERNALI 26

Vodka Belvédère infusée aux épices chai, Mister Black Coffee liqueur,
sirop de chai maison, espresso, pincée de sel
*Belvedere vodka infused with chai spices, Mister Black Coffee liquor,
homemade chai syrup, espresso, pinch of salt*

ORSO DI MONTAGNA 26

Gin Tanqueray, miel infusé au romarin, chartreuse jaune, verjus, absinthe
Tanqueray gin, rosemary-infused honey, yellow chartreuse, verjuice, absinthe

BELLA MELA 26

Calvados Coquerel, sirop de fleur de sureau Bacanha, pomme granny smith, Bénédictine
Coquerel Calvados, Bacanha elderflower syrup, granny-smith apple, Bénédictine

PALMA INNEVATA 26

Rhum Eminente, Kahlua, Licor 43, sirop de coco Bacanha, jus d'ananas
Eminente Rum, Kahlua, Licor 43, Bacanha coconut syrup, pineapple juice

MAGO DELLE ALPI 26

Mezcal Mahani, sirop de sauge et miel, citron vert, orange bitters, Magic Velvet,
orange blossom Mymouné
*Mahani Mezcal, honey and sage syrup, lime, orange bitter, Magic Velvet,
Mymouné orange blossom*

Loulou's Hot Cocktails

FIOCCO DI TONKA 26

Rhum Eminente infusé à la fève de tonka, espresso au lait d'avoine,
Disaronno Velvet, sirop de sucre, crème fouettée
*Tonka-infused Eminente rum, oat milk espresso, Disaronno Velvet,
sugar syrup, whipped cream*

IL CIOCCOLATO PICCO 26

Cognac Hennessy VS, sirop d'amande Bacanha,
chocolat chaud cacao criollo, crème fouettée
*Hennessy VS cognac, Bacanha almond syrup,
criollo cacao hot chocolate, whipped cream*

Cicchetti

Jambon de Parme DOP 30 mois Sant'Ilario 28
30 months Sant'Ilario Parma ham

Sélection de charcuteries italiennes 25
A selection of Italian cold cuts

Antipasti

Soupe de tomates de Sicile, raviolis ricotta, blette, épinard 22
Tomato soup with ricotta-filled ravioli, chard, spinach

Aubergines alla parmigiana 26
Eggplant, mozzarella, tomato, basil, parmesan

Vitello tonnato 27
Thin sliced veal from Piedmont with capers, sundried tomatoes and a creamy tuna sauce

Calamari fritti — *Fried calamari* 26

Rösti de pommes de terre, champignons, oeuf mollet et truffe Melanosporum 39
Rosti, mushrooms, soft-boiled egg and Melanosporum truffle

Mozzarella di Bufala entière (250grs à partager), tomates Datterini 48
A whole Mozzarella di Bufala to share, Datterini tomatoes

Salades

Salade de choux kale, avocat, féta, pesto de kale,
pignons de pin, grenades, fruits secs 29
Kale salad with avocado, feta, kale pesto, pine nuts, pomegranate and dried fruits

Belle salade de pommes de terre tièdes, ventrèche de thon, câpres de Pantelleria 28
Warm potato salad, ventresca tuna, Pantelleria capers

Artichauts violets à cru, vieux parmesan, huile d'olive vierge 27
Raw purple artichokes, aged parmesan, virgin olive oil

Crudos

Carpaccio de bar taillé au couteau, straciatella, poutargue 32
Thinly sliced sea bass carpaccio, straciatella, bottarga

Tranches de thon rouge mariné alla puttanesca 32
Red tuna carpaccio, tomatoes, garlic, spicy pepper, capers, olives, anchovies

Ceviche de Saint-Jacques rafraîchies à l'eau de concombre, agrumes confits 33
Scallop ceviche in cucumber juice, candied citrus



Pizza

« Truffe noir » — « Black truffle » 52

Carbonara (guanciale, oeufs) — Carbonara (guanciale, eggs) 27

Pasta

Spaghetti al pomodoro, basilic 25
Spaghetti al pomodoro, basil

Pipe rigate alla vodka, tomates légèrement épicées 28
*Pipe rigate pasta with a hint of vodka,
lightly spiced tomatoes, onions, parmesan cream*

Gratin de Diavolini, jambon, comté, parmesan 28
Diavolini gratin with cheese and ham

Mezze maniche au ragoût de veau 33
Mezze maniche pasta with veal stew

Tagliatelle Alfredo à la truffe noire 49
Tagliatelle Alfredo, black truffle

Linguine au homard, tomates, câpres 52
Linguine pasta, lobster, tomatoes, capers



« A Partager »

Pommes de terre alla Fontina fondue, charcuterie, salade 59
Potatoes alla Fontina, cold meats, salad

Poulet fermier rôti aux morilles et vin jaune 87
Roasted farm-raised chicken with morel mushrooms and vin jaune

Épaule de cochon de lait caramélisé au miel de sapin 84
Caramelised suckling pig shoulder, fir tree honey

Poisson de pêche entier au four — *Whole fish* Pm

Poissons

Noix de Saint-Jacques rôties, condiment cèpes et châtaignes 39
Oven-baked scallops, capers and chestnuts condiments

Filet de loup Riviera 48
Sea bass fillet, tomatoes, olives, capers, artichokes

Poulpe rôti, risotto croustillant au safran, spianata 35
Roasted octopus, crispy saffron risotto, clams, spianata

Viandes

Piccata de veau du Piémont al limone 39
Veal piccata with lemon and sage

Mitonné de boeuf alla vaccinara 32
Coda alla vaccinara beef stew

Faux-filet de veau alla milanese gratinée à la tomate et mozzarella 41
Milanese veal sirloin with tomatoes and mozzarella

Viande du jour — *Meat of the day* PM

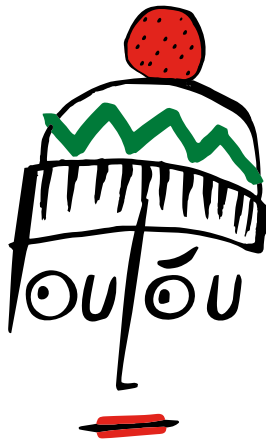
Fromages

Sélection de fromages — *Cheese plate* 27

Desserts

La part de pâtisserie 16
A slice of the pastry of your choice

La dégustation de pâtisseries — *Selection of pastries* 25



HÔTEL AIRELLES VAL D'ISÈRE

145 Rue de la Poste, 73150 Val-d'Isère

04 58 01 74 33

Instagram @loulourestaurants