

PARADIS

BISTROT DE MONTAGNE

WIFI DISPONIBLE
FREE WIFI - PARADIS



VINS COUP DE

	12cl	50cl
Les vins du coin		
Apremont - Adrien Vacher <i>AOP Savoie</i>	4.00 €	-
Chignin Bergeron - Entre Lacs & sommets <i>AOP Savoie</i>	9.00 €	-
Les classiques		
Côtes du Rhône Rouge <i>AOP Côtes du Rhône</i>	7.00 €	18.00 €
Chardonnay <i>IGP Pays D'Oc</i>	7.00 €	18.00 €
Rosé Prestige - Château Minuty <i>AOP Côtes de Provence, 2024</i>	8.00 €	-

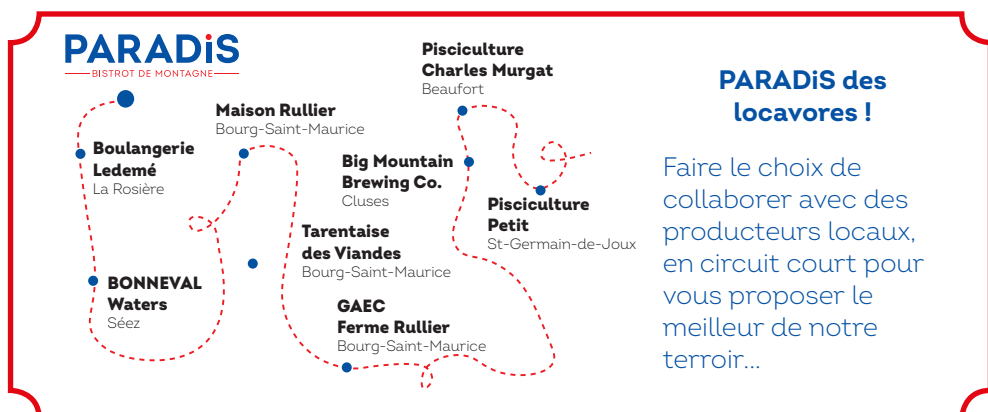
DÉCOUVREZ LE RESTE DE NOTRE SÉLECTION DANS LA CARTE DES VINS

À PARTAGER

Œuf mayonnaise <i>Mayonnaise maison, chips d'oignon, salade, tomates confites & huile d'olive infusée aux herbes</i>		10.00 €
Croquetas Jambon <i>5 pièces servies avec un concassé de tomates</i>		12.00 €
Planche de charcuterie <i>Jambon cru de Savoie, filet de caïon, saucisses de la Maison Rullier & Spianata</i>	18.00 €	29.00 € <i>Petite Grande</i>
Planche de fromages <i>Meule des Glaciers de la Ferme Rullier, bleu de vache, Reblochon AOP & Tomme fermière</i>	20.00 €	33.00 € <i>Petite Grande</i>

SOUPES & SALADES

Velouté de potimarron <i>Velouté préparé maison & son filet de crème fraîche</i>		16.00 €
Soupe à l'oignon <i>Tuile de jambon cru de Savoie & pain gratiné à la Meule des Glaciers de la Ferme Rullier</i>		17.00 €
Salade César <i>Poulet pané, œuf, Grana Padano, tomates confites, salade sucrine, sauce césar maison & croûtons</i>		26.00 €
Poke Bowl de truite <i>Quinoa, vinaigrette au wasabi, truite, trio de carottes & cacahuètes</i>		26.00 €



PARADIS
BISTROT DE MONTAGNE

Boulangerie Ledemé
La Rosière

BONNEVAL Waters
Séaz

Maison Rullier
Bourg-Saint-Maurice

Big Mountain Brewing Co.
Cluses

Tarentaise des Viandes
Bourg-Saint-Maurice

GAEC Ferme Rullier
Bourg-Saint-Maurice

Pisciculture Charles Murgat
Beaufort

Pisciculture Petit
St-Germain-de-Joux

PARADIS des locavores !

Faire le choix de collaborer avec des producteurs locaux, en circuit court pour vous proposer le meilleur de notre terroir...

La liste des allergènes est disponible sur demande

PLATS

Tartare de bœuf (180g)	28.00 €
<i>Viande coupée au couteau & copeaux de Meule des Glaciers de la Ferme Rullier</i>	
<i>Accompagné de frites fraîches</i>	
Smash Burger	29.00 €
<i>Pain artisanal de la Boulangerie Ledemé, steak haché smashé, mayonnaise épicée maison, oignons rouges, tomates séchées, salade iceberg & Meule des Glaciers de la Ferme Rullier</i>	
<i>Accompagné de frites fraîches</i>	
Suprême de volaille & sauce forestière	29.00 €
<i>Poulet fermier jaune, cuisson basse température, nappé d'une sauce crémée aux champignons & subtilement aillée</i>	
<i>Accompagné de bûchettes de polenta</i>	
Pluma de cochon ibérique	33.00 €
<i>Jus de veau, copeaux de truffe & thym</i>	
<i>Accompagnée d'une purée onctueuse</i>	
Entrecôte charolaise (environ 300g)	36.00 €
<i>Jus de veau & sauce aux cèpes</i>	
<i>Accompagnée de frites fraîches</i>	
Filet de truite fario de chez Murgat & espuma au Génépi	32.00 €
<i>Accompagné d'un écrasé de pommes de terre, huile d'olive & cébette fraîche</i>	
Risotto crémeux	28.00 €
<i>Bouillon de viande, Meule des Glaciers de la Ferme Rullier & champignons sauvages</i>	
Risotto aux légumes du moment	28.00 €
<i>La recette varie selon l'inspiration du Chef : sollicitez nos serveurs VÉGÉTARIEN</i>	
Supplément accompagnement	7.00 €
<i>Au choix : frites fraîches, bûchettes de polenta ou salade</i>	

SPÉCIALITÉS

Péla Savoyarde	28.00 €
<i>Pommes de terre rissolées dans du beurre, poitrine de porc & Reblochon AOP</i>	
<i>Accompagnée d'une salade</i>	
Fondue savoyarde 4 fromages	28.00 €
<i>SERVICE EN SALLE UNIQUEMENT - À PARTIR DE 2 PERSONNES</i>	
<i>Beaufort, Emmental de Savoie, cœur de meule & Abondance</i>	
<i>Accompagnée d'une salade</i>	
Reblochon rôti au Génépi	34.00 €
<i>Servi avec du jambon blanc truffé, filet de caïon, pommes de terre</i>	
<i>Accompagné d'une salade</i>	
Supplément charcuterie	10.00 €
<i>/ pers.</i>	

MENU ENFANT (- DE 12 ANS)

16.00 €

Nuggets & frites fraîches ou Fish & chips

Brownie ou Boule de glace

Jus d'orange, jus de pomme ou sirop



Les Livres Rouges au PARADIS

Les éditions Paulsen & PARADIS ont en commun de défendre l'art de vivre à la montagne ! Découvrez les ouvrages Guérin - édition Paulsen, sur leur site : www.editionspaulsen.com et dans notre bibliothèque, au coin du feu...

DESSERTS

Affogato	12.00 €
<i>Dessert italien composé de 2 boules de glace à la vanille, recouvertes d'un espresso & d'éclats de noisettes grillées</i>	
Dessert du jour	14.00 €
<i>La recette varie selon l'inspiration du Chef : consultez l'ardoise ou sollicitez nos serveurs</i>	
Tarte au citron meringuée	14.00 €
Flan pâtissier à la vanille de Madagascar	14.00 €
Moelleux à la châtaigne	14.00 €
<i>Accompagné d'une boule de glace à la vanille</i>	
Profiterole maison au craquelin	15.00 €
Ananas rôti sur crumble citron vert & crémeux coco	15.00 €
<i>Accompagné d'une boule de glace coco</i>	
Assiette de fromages	14.00 €
<i>Meule des Glaciers de la Ferme Rullier, bleu de vache & Reblochon AOP</i>	

Désolé(e), j'ai PARADIS !

Plus besoin de mille excuses pour décrocher du quotidien et venir s'amuser au restaurant PARADIS, au cœur des pistes de La Rosière. Tous **les mercredis, jeudis & vendredis** : DJ set avec notre DJ résident MK & Cie. Ambiance garantie face à une vue imprenable !



L'EMPREINTE CARBONE DE NOS PLATS

Parce que l'alimentation joue un rôle clé dans notre impact sur l'environnement, nous avons choisi d'afficher l'empreinte carbone de nos soupes, salades et plats.

Un code couleur simple vous guide pour mieux comprendre leur impact, du plus faible au plus élevé.

● **Peu gourmand en CO₂ : moins de 1 kg, pour se régaler léger**

- Velouté de potimarron – 0,15 kg CO₂ EQ
- Soupe à l'oignon – 0,25 kg CO₂ EQ
- Salade César – 0,58 kg CO₂ EQ
- Poke bowl de truite – 0,58 kg CO₂ EQ
- Risotto aux petits légumes – 0,95 kg CO₂ EQ

● **Gourmand en CO₂ : 1 à 3 kg, un équilibre entre saveurs et impact**

- Filet de truite fario & espuma au Génépi – 1,08 kg CO₂ EQ
- Pluma de cochon ibérique – 1,16 kg CO₂ EQ
- Risotto crémeux – 2,17 kg CO₂ EQ

● **Très gourmand en CO₂ : plus de 3 kg, pour les plats généreux**

- Tartare de bœuf – 5,56 kg CO₂ EQ
- Entrecôte – 9 kg CO₂ EQ
- Smash burger – 5,21 kg CO₂ EQ
- Suprême de volaille & sauce forestière – 3,5 kg CO₂ EQ

Les estimations d'empreinte carbone présentées sur cette carte s'appuient sur deux sources de référence. 1- L'ADEME, via l'outil Impact CO₂ dédié à l'alimentation. 2- Open Food Facts, base de données collaborative sur les produits alimentaires.

Envie d'en savoir plus ?

Cette démarche s'inscrit dans une approche globale plus responsable. Pour découvrir nos actions, nos choix et notre vision, rendez-vous sur la page « Nos engagements » de notre site. Tout est expliqué, simplement et en toute transparence.



Une question, un suggestion ?

Notre équipe reste à votre écoute. Vous pouvez nous contacter à l'adresse contact@paradis-larosiere.com pour toute question ou remarque concernant notre démarche.