

les  alpes
3600

RESTAURANT GUIDE

GUIDE

Restos



2024-2025



SOMMAIRE

SUMMARY

ÉTOILÉ <i>Michelin-starred</i>	4
TRADITIONNELS <i>TRADITIONAL CUISINE</i>	5
MONTAGNARDS <i>MOUNTAIN CUISINE</i>	21
CUISINE ITALIENNE <i>ITALIAN CUISINE</i>	25
PIZZERIAS <i>PIZZERIAS</i>	26
GRILL <i>GRILL</i>	28
RESTAURANTS D'ALTITUDE <i>ON THE SLOPES</i>	30
FAST FOOD <i>THE FAST FOOD</i>	33

Vous retrouvez sur ce guide les restaurants ayant mis à jour leurs informations.

You will find in this guide the restaurants that have updated their information.



Américan Express



**Restaurant
Label Famille Plus**



Tickets restaurant



Ouvert l'hiver



Chèques vacances



Ouvert l'été



Maitre Restaurateur



LE P'TIT POLYTE

ST6



2 rue de la Chapelle
Hôtel Chalet Mounier
Tél. +33 (0)4 76 80 56 90
doc@chalet-mounier.com
www.chalet-mounier.com

Ouvert le soir du mardi au samedi inclus.
Le restaurant étoilé le plus haut perché d'Isère !
Cuisine créative, épurée, incluant les meilleurs produits de la région et récompensée d'une étoile au Guide Michelin.

*Open for the diner from Tuesday to Saturday.
Creative and refined cuisine, made with the best regional products,
rewarded with one star in the 'Guide Michelin'.*

26 couverts en salle / 26 seating in the restaurant

AALBORG

Q4-5



5 rue de Tête Moute
Tél. +33 (0)4 76 79 07 02
aaldode@aalborg-lerestaurant.info
<https://www.aalborg-hotel.fr>

Restaurant traditionnel de montagne disposant d'une terrasse solarium sur les pistes de ski, spécialisé dans l'accueil des familles.

Traditional mountain restaurant with a solarium terrace on the ski slopes specialising in welcoming families.

ATMOSPHÈRE

M4



76 avenue de la Muzelle
Hôtel Atmosphère
Tél. +33 (0)4 76 79 21 12
info@atmosphere-hotel.com

Ouvert tous les soirs.

Nous proposons une carte "snack" et un restaurant de type « buffet à volonté ». Disposant d'un grand espace, nous avons la possibilité de pouvoir accueillir de grands groupes et de faire de grandes tablées.

*Open for dinner. We offer a snack menu and an all-you-can-eat buffet restaurant.
With a large dining area, we can cater for large groups and large tables.*

60 couverts en salle / 60 seating in the restaurant
20 couverts en terrasse / 20 seating in terrace





AUBERGE LA MANSIO



Hameau de Bons
Tél. +33 (0)6 81 23 84 19
lamansiodebons@gmail.com
www.lamansiodebons.fr

Auberge restaurant en cœur de hameau authentique au pied de la station des 2 Alpes.

Plats typiques de notre région et spécialités fromagères, travaillés par un chef spécialisé en cuisine traditionnelle.

Auberge restaurant in the heart of an authentic hamlet at the foot of Les 2 Alpes resort.

Typical regional dishes and cheese specialties, prepared by a chef specialized in traditional cooking.

45 couverts en salle / 45 seating in the restaurant

20 couverts en terrasse / 20 seating in terrace

RESTAURANT DE L'HÔTEL BASE CAMP LODGE

R6



120, Avenue de la Muzelle
Tél. +33 (0)4 76 11 32 87
info@hotel-basecampodge.com
<https://hotel-basecampodge-les2alpes.com/fr/>

Le meilleur de la cuisine montagnarde, en portions généreuses, à partir des produits locaux et de saison, déclinés en plats et en planches de charcuterie et fromages à partager à plusieurs...

The best of mountain cuisine, in generous portions, made from local and seasonal products, presented in dishes and sharing boards of charcuterie and cheese to enjoy together...

70 couverts en salle / 70 seating in the restaurant

30 couverts en terrasse / 30 seating in terrace

BISTRO LES LUTINS

N5



84 avenue de la Muzelle
Tél. +33 (0)6 73 78 69 46
bistroleslutins@gmail.com
www.les-lutins-2alpes.com

Service le midi uniquement, le soir pour les groupes sur réservation. Découvrez chaque jour une suggestion du jour fraîche et variée, un burger fait maison et original, une bonne viande Française qui se respecte, une salade composée et une soupe aux légumes de saison.

Service at lunchtime only, in the evening for groups by reservation. Discover a fresh and varied daily special, a homemade and original burger, high-quality French meat, a composed salad, and a seasonal vegetable soup.

60 couverts en salle / 60 seating in the restaurant

60 couverts en terrasse / 60 seating in terrace

BOUCHON DES ALPES

O6



89 avenue de la Muzelle
Tél. +33 (0)7 65 28 70 44
lebouchondsalpes@gmail.com

Ouvert tous les jours sauf dimanche et lundi.

Nous vous proposons des spécialités lyonnaises mais également fondue à la truffe ou à l'ail des ours. Tout est « maison » et les desserts sont réalisés par un pâtissier professionnel...

Open daily except on Sunday and Monday.

We propose you Lyon specialties but also truffle or bear garlic fondue. Everything is "home-made" and the desserts are made by a professional pastry chef...

54 couverts en salle / 54 seating in the restaurant

50 couverts en terrasse / 50 seating in terrace





BRASSERIE LE 36

36 avenue de la Muzelle
Tél. +33 (0)4 76 79 09 09
sarl.le36@orange.fr

Q4



Ouvert les midis, sauf le dimanche. Vous passerez un moment agréable dans un décor chaleureux et dégusterez des plats régionaux traditionnels.

You will spend a pleasant moment in a warm mountain setting and taste traditional regional dishes.

BRASSERIE LES MÉLÈZES

17 rue des Vikings
Hôtel Les Mélézes
Tél. +33 (0)4 76 80 50 50
reservation@hotelmellezes.com
www.hotelmellezes.com

Q5



Le restaurant Maître Restaurateur vous propose : le midi en service brasserie sa carte aux saveurs locales et gourmandes et ses desserts maison. Le soir, au restaurant, vous trouverez une carte, un menu 4 plats soignés et 1 fois par semaine : le buffet de desserts.

The Maître Restaurateur restaurant, 'Les Mélézes', offers a brasserie-style lunchtime menu featuring local flavours and homemade desserts. In the evening, in the restaurant, you will find an à la carte menu, a 4-course menu and twice a week: the dessert buffet.

40 couverts en salle / 40 seating in the restaurant
60 couverts en terrasse / 60 seating in terrace

BRASSERIE L'ORÉE DES PISTES

5 place des 2 Alpes
Tél. +33 (0)4 76 79 73 63
club.les-2-alpes@belambra.fr

N4



Au pied des pistes, la brasserie « L'Orée des Pistes » vous accueille tous les jours en continu dès 8h : petit-déjeuner, brasserie le midi, snacking, afterski festif et, du lundi au vendredi à partir de 19h, formule « fondue ou raclette à volonté » !

At the foot of the slopes, the brasserie "L'Orée des Pistes" welcomes you every day from 8am: breakfast, brasserie at lunchtime, snacking, festive afterski and, from Monday to Friday from 7pm, "all you can eat fondue or raclette"!

40 couverts en salle / 40 seating in the restaurant
60 couverts en terrasse / 60 seating in terrace

CABANE AU BORD DU LAC

Lac du Chambon
Tél. +33 (0)4 76 80 63 48
dode.yannick@gmail.com



La cabane vous propose une pause gourmande avec une cuisine « fait maison » simple et efficace sur nos terrasses avant ou après être allé bronzer sur un pédalo, vous balader en canoës-kayaks ou paddle sur ce lac de montagne aux allures de petit Canada. Salades, burger, wok...

La Cabane offers you a gourmet break with a simple and efficient "home-made" cuisine on our terraces before or after sunbathing on a pedal boat, canoeing or paddling on this mountain lake that looks like a little Canada. Salads, burgers, wok...

50 couverts en terrasse / 50 seating in terrace





CANTINE DE TOM

Q4



Ouvert tous les jours sauf le jeudi de 10h30 à 19h.

Le chef Tom vous propose une cuisine traditionnelle, des spécialités montagnardes ainsi qu'une potence de viande flambée et des plats plus exotiques selon le marché.

Open daily except on Thursday from 10.30am to 7pm. Chef Tom offers traditional cuisine, mountain specialties, as well as flambéed meat on a stand and more exotic dishes depending on the market.

36 couverts en salle / 36 seating in the restaurant

30 couverts en terrasse / 30 seating in terrace

CASA NOSTRA

Q6



Ouvert tous les jours, en hiver service en continu de 11h à 1h.

Dans une ambiance conviviale et chaleureuse, notre chef Kirian Poulmarc'h vous propose une cuisine gourmande 100% faite maison.

Open every day, in winter, continuous service from 11am to 1am. In a warm and friendly atmosphere, our chef Kirian Poulmarc'h offers you a modern and creative cuisine 100% homemade.

40 couverts en salle / 40 seating in the restaurant

20 couverts en terrasse / 20 seating in terrace

CHAMOIS LODGE

Q6



Ouvert tous les jours, uniquement le soir.

Le restaurant propose une carte des plus raffinées, élaborée par une équipe soucieuse de l'originalité et goût des plats. Produits montagnards revisités.

Cave à vins agrémentée de petits et grands crus français.

Open every day, only in the evening. The restaurant offers a refined menu crafted by a team focused on the originality and flavor of the dishes. Mountain products reimaged. Wine cellar featuring a selection of fine and great French vintages.

100 couverts en salle / 100 seating in the restaurant

50 couverts en terrasse / 50 seating in terrace

CHATEAU DE LA MUZELLE



Bourg d'Arud
Venosc Village

Tél. +33 (0)4 76 80 06 71

contact@chateaudelamuzelle.com

www.chateaudelamuzelle.com

Notre chef et son équipe vous régaleront de leur cuisine familiale et traditionnelle élaborée avec les savoureux légumes de notre potager.

Our chef and his team will delight you with their traditional family cuisine made with the tasty vegetables from our garden.

100 couverts en salle / 100 seating in the restaurant

50 couverts en terrasse / 50 seating in terrace





LES COPAIN'S

H5



25 avenue de la Muzelle
Immeuble l'Altitude
Tél. +33 (0)4 76 79 23 55
lescopains.l2a@hotmail.com
<https://les-copains.eatbu.com/?lang=fr>

Le restaurant vous accueille du mercredi midi au lundi soir en service continu de midi à 22h.

Le restaurant les Copain's est né de la complicité de quatre amis aux horizons bien différents et vous propose une cuisine gourmande.

The restaurant welcomes you from Wednesday lunchtime to Monday evening, with continuous service from noon to 10pm. Les Copain's restaurant was born from the friendship of four friends from diverse backgrounds and offers a delightful cuisine.

80 couverts en salle / 80 seating in the restaurant
40 couverts en terrasse / 40 seating in terrace

CÔTE BRUNE

P4



6 rue Côte Brune
Tél. +33 (0)4 76 80 54 89
contact@hotel-cotebrune.fr
www.hotel-cotebrune.fr

Ouvert tous les midis.

Le chef vous propose une cuisine "fait maison," variée et généreuse ; élaborée à partir de produits frais et savoureux. Carte traditionnelle avec salades, grillades, plats du jour, spécialités montagnardes et desserts fait maison

Open daily for lunch time. The chef offers you a varied and generous "home-made" cuisine, prepared from fresh and tasty products. A traditional menu with salads, grills, dishes of the day, mountain specialities and home-made desserts.

80 couverts en salle / 80 seating in the restaurant
110 couverts en terrasse / 110 seating in terrace

COURS DE LA VIE



Venosc Village
Tél. +33 (0)4 76 80 62 65
lecoursdelavie@gmail.com
www.lecoursdelavie.fr

Cuisine locale et de saison où tout est fait maison et avec passion, allant de la cuisine traditionnelle aux saveurs du monde. Large sélection de vins éthiques des Alpes, de France et d'ailleurs...

Local and seasonal cuisine where everything is homemade with passion, ranging from traditional cuisine to international dishes. Wide selection of ethical wines from the Alps, France, and beyond...

50 couverts en salle / 50 seating in the restaurant
40 couverts en terrasse / 40 seating in terrace

DOUCES GOURMANDISES



Venosc Village
Tél. +33 (0)6 41 83 78 27
chaperonbrn1@gmail.com
www.restaurantdoucegourmandises.fr

Cuisine traditionnelle, élaborée à base de produits frais uniquement de notre région en circuit court. Pain fabriqué tous les matins Référencé Gault&Millau et Guide du Routard.

Traditional cuisine, made exclusively with fresh products from our region using a short supply chain. Bread baked every morning. Referenced by Gault&Millau and Guide du Routard.

30 couverts en salle / 30 seating in the restaurant
60 couverts en terrasse / 60 seating in terrace





JARDIN DU CHALET

ST6



Petit encas ou véritable déjeuner, cuisine semi gastro et traditionnelle, le tout préparé par l'équipe du restaurant gastronomique de l'hôtel.

Whether you fancy a snack or a proper lunch, semi-gastronomic and traditional cuisine, prepared by the hotel restaurant's team.

60 couverts en terrasse / 60 seating in terrace

2 rue de la Chapelle
Hôtel Chalet Mounier
Tél. +33 (0)4 76 80 56 90
doc@chalet-mounier.com
www.chalet-mounier.com

JARDIN DU LAUVITEL LODGE



Nous avons à cœur d'offrir une table digne de l'environnement splendide et unique.

Une cuisine soignée, des boissons de qualité, de bons produits frais et sains (inclus végétarien, sans gluten, sans lactose) dans le respect de l'environnement.

We are committed to offering a dining experience worthy of the splendid and unique environment. Carefully crafted cuisine, quality beverages, and fresh, healthy products (including vegetarian, gluten-free, and lactose-free options) with respect for the environment.

30 couverts en salle / 30 seating in the restaurant

50 couverts en terrasse / 50 seating in terrace

MONSIEUR K

Q6



Restaurant festif très haut perché !

Ouvert tous les jours sauf le mardi, de 17h30 à 2h.

Un lieu joyeux, hybride et audacieux. Une volonté de casser les codes d'un dîner traditionnel, un restaurant alliant plaisir de la table et ambiance de soirée flamboyante. Une cuisine généreuse, de partage, soignée, aux notes montagnardes et ouverte sur le monde

A festive restaurant high above!

Open daily except on Tuesday from 5.30pm to 2am.

A joyful, hybrid, and daring place. A desire to break the codes of a traditional dinner, a restaurant that combines the pleasure of dining with the energy of a vibrant evening atmosphere. Generous, shareable, refined cuisine with mountain-inspired flavors and a global influence.

100 couverts en salle / 100 seating in the restaurant

PAELLOU

S6



Restaurant tout habillé de bois mariant style montagnard et inspirations contemporaines.

Restaurant all dressed in wood combining mountain style and contemporary inspirations.

86 couverts en salle / 86 seating in the restaurant

60 couverts en terrasse / 60 seating in terrace

1 rue de l'Irarde
hello@troikagroup.fr

107 avenue de la Muzelle
Immeuble Le Clair Soleil
Tél. +33 (0)4 76 80 51 54
lepellou@gmail.com





LA PERLE

📍 S6



Restaurant et bar à cocktail dinatoire, produits frais de la terre et de la mer, tapas, cocktails... Accueil de groupes.

Warm and cosy cocktail bar and restaurant, fresh produce from the land and sea, tapas, cocktails... Groups welcome.

Place de Venosc
Tél. +33 (0)4 57 30 05 59
laperle.manager@gmail.com

LA PORTE D'À CÔTÉ

📍 L4



Cuisine, montagne et art de vivre à base de produits frais, de viande de races, de charcuteries et fromages locaux.

Cuisine, mountains and art of living based on fresh products, meat from local breeds, cheese and charcuterie.

60 couverts en salle / 60 seating in the restaurant
40 couverts en terrasse / 40 seating in terrace

70 avenue de la Muzelle
Immeuble l'Eperon
Tél. +33 (0)4 76 80 50 02
laportedacoteles2alpes@gmail.com
<https://restolaportedacoteles2alpes.jimdofree.com>

RAISIN D'OURS

📍 P6



98 avenue de la Muzelle
Tél. +33 (0)4 76 79 29 56
leraisindours38860@gmail.com

Cuisine maison avec ses produits frais et de saison, restaurant traditionnel et spécialités de montagne. Référencé au Gault et Millau et Petit Futé.

Home cooking with fresh seasonal produce, traditional restaurant with mountain specialties. Listed in Gault et Millau and Petit Futé.

55 couverts en salle / 55 seating in the restaurant
45 couverts en terrasse / 45 seating in terrace





RED FROG

📍 S6



1 Place de Venosc
Les Airelles
Tél. +33 (0)4 76 79 23 28
nanamama_52@hotmail.com

Spécialités anglaises : petit déjeuner anglais, cheese burger et fish & chips.

English specialties such as English breakfast, cheese burger and fish & chips.

80 couverts en salle / 80 seating in the restaurant
80 couverts en terrasse / 80 seating in terrace

SHERPA

📍 M5



80 avenue de la Muzelle
Tél. +33 (0)4 76 80 52 88
info@le-sherpa.com
www.le-sherpa.com

Ouvert tous les jours en continu
En plein cœur de la station, dégustez une cuisine internationale ainsi que des plats traditionnels. Burgers, flammkuchen, fondues savoyardes, salades, tartiflettes.

*Open every day all day long.
In the heart of the resort, enjoy international cuisine as well as traditional dishes: burgers, flammkuchen, Savoyard fondues, salads, and tartiflettes.*

100 couverts en salle / 100 seating in the restaurant
60 couverts en terrasse / 60 seating in terrace

SOUL KITCHEN

📍 Q6



2 rue de l'Irarde
Immeuble les Bleuets
Tél. +33 (0)9 83 04 07 73
helene.trinquet@laposte.net

Ouvert en hiver le soir, fermé le lundi. En été ouvert midi et soir, fermé le dimanche.

Une cuisine 100 % maison élaborée avec des produits frais et de saison.

Cuisine d'ici et d'ailleurs, plats végétariens, desserts gourmands.

*Open in winter in the evenings, closed on Mondays. In summer, open for lunch and dinner, closed on Sundays.
100% home-made cuisine prepared with fresh and seasonal products. Cuisine "d'ici et d'ailleurs", vegetarian dishes, gourmet desserts.*

26 couverts en salle / 26 seating in the restaurant
36 couverts en terrasse / 36 seating in terrace

TANDEM

📍 K4



1 rue du Grand Plan
Immeuble le Jandri 1
Tél. +33 (0)4 76 79 02 51
letandem38@gmail.com

Service après 22h.

Au menu, spécialités montagnardes comme la raclette traditionnelle, fondue savoyarde, tartiflette... mais pas que, salades, ravioles, viandes, burgers... pour satisfaire tous les palais.

*Service after 10pm
On the menu are mountain specialties such as traditional raclette, Savoyard fondue and tartiflette, as well as salads, ravioli, meat and burgers to suit all palates.*

58 couverts en salle / 58 seating in the restaurant
20 couverts en terrasse / 20 seating in terrace





TRAPPEUR

📍 06



Le Trappeur propose des spécialités, des poissons, des viandes et une cuisine essentiellement basée sur des produits bruts et du fait maison. Spécialités montagnardes, toutes nos fondues sont râpées par nos soins.

Le Trappeur offers specialties, fish, meat and a cuisine based essentially on raw produce and home-made dishes. Mountain specialties, all our fondues are grated by us.

80 couverts en salle / 80 seating in the restaurant
90 couverts en terrasse / 90 seating in terrace

85 avenue de la Muzelle
 Tél. +33 (0)4 76 80 35 72
 mathieuvoiron@hotmail.com

L'ATELIER RACLETTE

1 rue de la Chapelle
 12a@atelier-raclette.fr

📍 S6



Formule raclette à volonté.
Large choix de raclettes, fromages et charcuteries régionales

All-you-can-eat raclette.
A wide selection of raclettes, cheeses, and regional cold cuts.

90 couverts en salle / 25 seating in the restaurant
25 couverts en terrasse / 25 seating in terrace

LE CELLIER

3 place de Venosc
 Tél. +33 (0)4 76 79 08 79
 restolecellier@laposte.net

📍 S6



Ouvert tous les jours, service en continu de 12h à 22h.
Le Cellier c'est une ambiance conviviale et authentique autour d'une grande cheminée dans laquelle notre grillardin cuit de grosses pièces de viande française.
Restauration traditionnelle, spécialités montagnardes, viandes au feu de bois.

Open every day, continuous service from 12pm to 10pm.
A friendly atmosphere around an open fireplace where we cook large pieces of meat in front of our many and loyal customers.
Traditional restaurant, mountain specialties, wood-fired meats.

120 couverts en salle / 120 seating in the restaurant
44 couverts en terrasse / 44 seating in terrace





CRÊPES A GOGO

R6



Ouvert tous les jours, service en continu de 11h à 23h.

Des crêpes, des galettes et des spécialités montagnardes fabriquées à partir d'ingrédients bio et régionaux dans un décor intemporel.

*Open every day, continuous service from 11am to 11pm.
Crêpes, galettes and mountain specialties made with organic and regional ingredients in a timeless setting.*

70 couverts en salle / 70 seating in the restaurant

60 couverts en terrasse / 60 seating in terrace

118 avenue de la Muzelle
Tél. +33 (0)4 76 79 29 61
contact@crepes-a-gogo.fr
www.lescrepesagogo.com

CRÊPERIE DE LA MEIJE

N5



Ouvert tous les jours, service en continu de 12h à 23h.

Savourez de délicieux plats typiquement montagnards tels que la raclette, la fondue, la tartiflette et la pierrade ainsi que des plats de salades classiques et des crêpes sucrées et salées.

*Open every day, continuous service from noon to 11pm.
Enjoy delicious mountain-style dishes such as raclette, fondue, tartiflette, and pierrade, as well as classic salads and both sweet and savory crepes.*

100 couverts en salle / 100 seating in the restaurant

50 couverts en terrasse / 50 seating in terrace

GRAIN DE SEL

S6



1 rue Saint Claude
Tél. +33 (0)4 76 80 50 30
legraindesel.les2alpes@gmail.com

Toute l'équipe vous fera découvrir des recettes gourmandes, des plats traditionnels mais aussi modernes, des spécialités montagnardes aux saveurs locales ou d'ailleurs, de généreuses viandes juteuses et d'authentiques pizzas au feu de bois.

The team will introduce you to gourmet recipes, traditional but also modern dishes, mountain specialties with local or foreign flavors, generous juicy meats and authentic wood-fired pizzas.

54 couverts en salle / 54 seating in the restaurant

54 couverts en terrasse / 54 seating in terrace

LE PETIT CHARBON DE BOIS

I5



35 avenue de la Muzelle
Tél. +33 (0)4 57 30 06 10
lpcb@sfr.fr

Nous vous proposons des spécialités de montagne, tartiflettes, fondues, ainsi que nos raclettes, reblochonades, brazerades cuites "au charbon de bois".

We offer you mountain specialties, tartiflettes, crozets, fondues, gallowes, as well as our raclettes, reblochonades, brazerades cooked "au charbon de bois".

30 couverts en salle / 30 seating in the restaurant





TRATTORIA PASTA MIA

📍 M5



61 avenue de la Muzelle
Galerie la Sénéou
Tél. +33 (0)4 76 79 82 21
marie-helene.gravier@orange.fr
www.pastamiatrattoria.com

Nous proposons une petite carte de plats typiques italiens, cuisinés sur place à partir de produits frais et de saison. Nous fabriquons nos pâtes fraîches, que vous pouvez cuisiner chez vous, emporter pour manger sur le pouce, ou bien déguster sur place.

We offer a small menu of typical Italian dishes, cooked on the premises using fresh seasonal produce.

We make our own fresh pasta, which you can cook at home, take away to eat on the go, or enjoy at lunchtime and in the evening in our cosy little restaurant.

30 couverts en salle / 30 seating in the restaurant

20 couverts en terrasse / 20 seating in terrace

LES SAGNES

📍 Q5



90 avenue de la Muzelle
Tél. +33 (0)4 76 79 51 62
gillfern@aol.com

En plus des spécialités savoyardes, galettes et crêpes servies tout au long de la journée, Juliette, la jeune cheffe, vous propose ses créations réalisées maison en produits bruts : cabillaud, fenouils braisés et beurre d'agrumes, côte de bœuf et ses morilles.

In addition to Savoy specialties, pancakes, and crêpes served throughout the day, Juliette, the young chef, offers her homemade creations made with fresh ingredients: cod, braised fennel, and citrus butter, as well as rib steak with morels.

80 couverts en salle / 80 seating in the restaurant

60 couverts en terrasse / 60 seating in terrace





CHALET A PIZZA

Q6



8 rue des Vikings
Tél. +33 (0)6 70 88 02 65
almes.chloe@hotmail.fr
www.chalet-pizza-2-alpes.com

Venez déguster de délicieuses pizzas (pâte fait maison) et burgers (viande de qualité, Black Angus), sur place, à emporter ou en livraison gratuite (livraison de 19h à 22h).

Come enjoy delicious pizzas (made with homemade dough) and burgers (quality black Angus beef), available for dining in, takeout, or free delivery (delivery from 7pm to 10pm).

30 couverts en salle / 30 seating in the restaurant
24 couverts en terrasse / 24 seating in terrace

LA VETRATA

H4



44 avenue de la Muzelle
Tél. +33 (0)4 76 79 02 88
gillfern@aol.com

La Vetrata vous accueille dans son cadre original pour déguster les fameuses pizzas de Michelle ou simplement profiter de sa terrasse ensoleillée autour d'une glace ou d'un café.

La Vetrata has welcomed visitors to its original setting to taste Michelle's famous pizzas or simply to enjoy an ice cream or a coffee on its sunny terrace.

50 couverts en salle / 50 seating in the restaurant
30 couverts en terrasse / 30 seating in terrace





LE SALOON

📍 N5



9 rue des Sagnes
Immeuble le Meijotel
Tél. +33 (0)4 76 79 28 97
le.saloon2a@gmail.com

Dégustez nos burgers maison, classiques, surprenants, gourmands, aux inspirations américaines dans une ambiance saloon.

Taste our homemade burgers, classic, surprising, gourmet, American-inspired in a saloon atmosphere.

90 couverts en salle / 90 seating in the restaurant

50 couverts en terrasse / 50 seating in terrace

SMITHY'S TAVERN

📍 R6



7 rue du Cairou
Tél. +33 (0)4 76 11 36 79
bookings@smithystavern.com
www.smithystavern.com

Service de 18h à 23h, tous les jours sauf le dimanche
Notre restaurant avec ses cuisiniers internationaux vous propose un menu "Gourmet burgers", des fajitas, des salades, des Grillades.

*Service from 6pm to 11pm, every day except Sunday.
Our restaurant, with its international chefs, offers a "Gourmet Burgers" menu, fajitas, salads, and grilled dishes.*

60 couverts en salle / 60 seating in the restaurant

150 couverts en terrasse / 150 seating in terrace

THE SPOT

📍 Q6



2 rue de l'Irarde
Immeuble Les Bleuets
Tél. +33 (0)4 57 30 03 94
thespotl2a@gmail.com

Service en continu du 12h à 22h.

Build Your Own Burger : composez, vous-même, votre burger en choisissant votre pain, viande ou galette végétarienne, sauces et extras pour un méga-burger personnalisé !

Tous nos plats sont disponibles en vente à emporter.

Continuous service from 12pm to 10pm

Build Your Own Burger: Compose your own burger by choosing your bun, meat or veggie patty, sauces and extras for a personalized mega-burger!

All our dishes are available to take away.

70 couverts en salle / 70 seating in the restaurant

40 couverts en terrasse / 40 seating in terrace





BERGERIE KANATA



Secteur Vallée Blanche
Sommet du TS la Côte
Tél. +33 (0)6 12 29 49 03
bergerie_kanata@yahoo.fr

Cuisine maison et traditionnelle, halte gourmande pour le goûter après de notre fameuse cheminée centrale !

A 20 mn à pied de la station dépaysement garantie, paradis pour les enfants.

Traditional, home-cooked cuisine, gourmet stop-off for a snack. A 20-minute walk from the resort, a guaranteed change of scenery and a children's paradise.

120 couverts en salle / 120 seating in the restaurant
120 couverts en terrasse / 120 seating in terrace

CHALET DE LA FÉE



Secteur la Fée
Tél. +33 (0)4 76 80 24 13
damien.fraigne@hotmail.fr
www.restaurantlafee.e-monsite.com

Après l'effort, le réconfort, nous vous attendons dans un cadre chaleureux, calme avec une vue imprenable sur les vallées environnantes. Notre équipe vous propose des plats copieux à un tarif attractif, en toute convivialité.

After the effort, the comfort, we are waiting for you in a warm, quiet setting with a breathtaking view of the surrounding valleys. Our team offers you copious dishes at an attractive price, in a friendly atmosphere.

100 couverts en salle / 100 seating in the restaurant
150 couverts en terrasse / 150 seating in terrace

DIABLE AU CŒUR



Secteur Diable – 2400m
Tél. +33 (0)4 76 79 99 50
info@lediableaucoeur.com
www.lediableaucoeur.com

Nous sommes fiers d'être le premier restaurant d'altitude à être labellisé ECOTABLE. Nous proposons un service attentionné et une belle cuisine du marché.

We are proud to be the first altitude restaurant to be awarded the ECOTABLE label.

We propose an attentive service and a beautiful market cuisine.

280 couverts en salle / 280 seating in the restaurant
350 couverts en terrasse / 350 seating in terrace

LA MOLIÈRE



La Molière
Tél. +33 (0)6 12 88 95 22.
laeti.coing@gmail.com

Une cuisine maison, des tables immergées en pleine nature, des jeux pour petits et grands...

À 50 minutes de marche depuis le départ du télémix de Vallée Blanche

Home cooking, tables immersed in nature, games for young and old...

A 50-minute walk from the Vallée Blanche telemix.

60 couverts en salle / 60 seating in the restaurant
40 couverts en terrasse / 40 seating in terrace





LA PATACHE



Les Crêtes – 2100m
Tél. +33 (0)6 70 76 70 75
merigeon@aol.com

Salades, assiettes de charcuteries, tartiflettes, viandes grillées, plats du jour, pâtisserie.
Service de snack l'après-midi.

*Specialties, salads, platters of cold meats, tartiflettes, grilled meats, dishes of the day, pastries.
Snack service in the afternoon.*

200 couverts en salle / 200 seating in the restaurant
250 couverts en terrasse / 250 seating in terrace

LA TROÏKA



Secteur Vallée Blanche
Sommet du TC Super Venosc
et TMX Vallée Blanche
Tél. +33 (0)7 64 55 03 66
mathieuvoiron@hotmail.com

Table gourmande et cuisine généreuse, belle sélection de vin.
La Montagne comme on l'aime !

*Gourmet refuge, generous cuisine.
The mountain as we like it!*

40 couverts en salle / 40 seating in the restaurant
80 couverts en terrasse / 80 seating in terrace

ALPINO PIZZA

Place de Venosc
📍 S6
Tél. +33 (0)6 99 08 66 70
lesdeuxalpes@lagrotteduyeti.com

BARAK FOOD CLUB

Place de Venosc
📍 R6
124 avenue de la Muzelle
hello@troikagroup.fr

CABANE DES LUTINS

84 avenue de la Muzelle
📍 N5
Tél. +33 (0)4 57 30 02 53
louison david2alpes@yahoo.com
www.les-lutins-2alpes.com

KID BURGER

17 rue des Vikings
Hôtel Les Mélézes
📍 Q5
Tél. +33 (0)4 76 80 50 50
reservation@hotelmeez.es.com
www.hotelmeez.es.com





UNE DÉLICIEUSE FIN
POUR UN GUIDE
GOURMAND

*Bon appétit et à bientôt aux
2 Alpes !*

Crédits photos : OT Les 2 Alpes / Luka Leroy / Pyrène Duffau / Unsplash

OFFICE DE TOURISME

38860 Les 2 Alpes

Tél. : +33 (0)4 76 79 22 00

info@les2alpes.com

www.les2alpes.com



Application @2alpes



les 2 alpes
3600