

Pour ses 70 ans Killy Sport attaché à ses racines et résolument tourné vers le futur ouvre un nouveau concept !

La Ski Gallery & Fondue Factory

Un grand espace au cœur de Val d’Isère où se côtoient la première collection vintage permanente de skis et d’équipements des 120 dernières années et la toute nouvelle fameuse Fondue Factory.

Un décor étonnant dans lequel vous pourrez déguster à toute heure de la journée les spécialités des Alpes Franco-Suisses. Toutes les recettes de fondues, grillades et salades qui font la réputation de nos montagnes.

Dans une atmosphère de chalet venez goûter d’un chocolat chaud et de tartes maison tout en voyageant dans l’histoire du ski.

La collection de plus de 1000 paires de skis appartient à Killy Sport, commencée en 1946 par Robert Killy jusqu’à ce jour. Nous avons dans cette collection 2 paires de skis extrêmement rares, la première a gagné les championnats du monde de Portillo en 1966, il y a un grand V gravé dessus avec un Opinel que son préparateur Michel Arpin avait fait juste avant la course. Jean-Claude le découvrit en arrivant au ski room et lui dit «Tu es gonflé toi !». Ce fut repris dans toute la presse mondiale.

Deuxièmement nous avons la légendaire paire de skis de descente de Jean-Claude qui a gagné à elle seule 7 coupes du monde de descente au cours de l’hiver 1967 : Wengen, Kitzbühel, Megève, Grenoble (pré-olympique), Sestrière (Kandahar), Franconia, Vail.

For its 70th anniversary, Killy Sport, proud of its past but always looking forward, is opening a new concept!

The Ski Gallery & Fondue Factory

A large space in the heart of Val D’Isère where you will find the first permanent vintage ski and equipment exhibit of these past 120years, as well as the Fondue Factory.

An extraordinary environment in which you will be able to savor at any time of the day the specialties of our Franco-Swiss Alps. All the recipes of Fondues, grilled meats and salads that make the reputation of our mountains.

In this chalet atmosphere, come taste our hot chocolate and home made pies as you travel through the history of skiing.

The over 1000 pair strong collection of skis belongs to Killy Sport and was started in 1946 by Robert Killy and continued until today. We have in this collection 2 extremely rare and legendary pairs of skis. The first one won the world championships of Portillo in 1966, there is a large V engraved on them with an Opinel knife that Michel Arpin, Jean-Claude Killy’s ski handler, did right before the race. When Jean-Claude found out about it when he arrived in the ski room, he told him «you got some nerve!». This was in the entire world press afterwards.

The second we have is the legendary downhill pair of skis that Jean-Claude used to win 7 world cups during the winter of 1967: Wengen, Kitzbühel, Megève, Grenoble (pré-olympique), Sestrière (Kandahar), Franconia, Vail.

For its 70th anniversary, Killy Sport, proud of its past but always looking forward, is opening a new concept!

ENTREES / Starters		
Soupe du jour, feuilleté au fromage / <i>Soup of the day, cheese pastry</i>	12 €	
Panaché de salades / <i>Variegated salad</i>	8 €	
Salade Végétarienne Mozzarella Buffalo, légumes grillés, tomates cerises, coeur de sucrine <i>Salad, Mozzarella Buffalo, grilled vegetables, tomatoes</i>	17 €	
Salade César Panaché de salades, filet de poulet, croûtons, tomates cerises, sauce César, copeaux de vacherin Suisse <i>Variegated salad, chicken fillet, croutons, tomatoes, Ceasar sauce, vacherin cheese</i>	19 €	
Coeur de saumon fumé “Maison Le Borvo” Coeur de sucrine, saumon fumé, blinis / <i>Smoked salmon, salad and blinis</i>	26 €	
Assiette de charcuterie de nos Montagnes “Maison Rullier” <i>Pork products and deli from our mountains</i>	17 €	
Boeuf séché du Val Joli “Maison Rullier” / <i>Dried beef from our mountains</i>	19 €	
Assiette de “Paleta Bellota” Ibérique / <i>Iberian Bellota ham plate</i>	25 €	
Foie gras mi-cuit, Chutney / <i>Half cooked Foie Gras, Chutney</i>	26 €	
DESSERTS		
Assiette de fromages de nos montagnes <i>Plate of cheeses from our mountains</i>	12 €	
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry Tart</i>	10 €	
Tarte aux framboises <i>Raspberry Tart</i>	10 €	
Brownie “Factory” à la mode	10 €	
Tarte des sœurs Tatin <i>The famous Tatin sisters’s Tart</i>	12 €	
Crème double de Gruyère , meringue suisse, fraises <i>Strawberries with double cream from the Gruyère region (Swiss Alps), meringues</i>	14 €	
Mont Blanc Crème de marron, glace vanille, meringue suisse, sauce chocolat <i>Mont Blanc : Chestnut cream, vanilla icecream, swiss meringue, chocolate sauce</i>	14 €	
Fondue Chocolat Assortiment de fruits, Chamallows <i>Chocolate Fondue, assortment of fruits, Marshmallows</i>	19 €	
Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé <i>Icecream : Vanilla, Chocolate, Coffee, Salted butter caramel</i>	1 boule / <i>scoop</i> 4,00 € 2 boules / <i>2 scoops</i> 6,50 € 3 boules / <i>3 scoops</i> 9,00 €	
Sorbets : Citron, Fraise, Génépy, Framboise <i>Sorbet : Lemon, Strawberry, Génépy, Raspberry</i>		
Colonel : 2 boules citron, 1 shot Vodka	10 €	
Coupe “Factory” : 2 boules génépy, 1 shot Génépy	10 €	
Irish Coffee	12 €	
Dessert du jour <i>Dessert of the day : 10 €</i>		

FONDUE FACTORY		
Fondues des Alpes Françaises / French Alps Fondues		
Fondue Savoyarde Beaufort, Emmental, Gruyère de Savoie, Abondance, pain de campagne, panaché de salades <i>Beaufort cheese, Emmental cheese, Gruyère cheese from Savoie, farmhouse bread, variegated salad</i>	23 €	
Fondue Beaufort, Gruyère de Savoie, pain de campagne, panaché de salades <i>Beaufort cheese, Savoie Gruyère cheese, farmhouse bread, variegated sala d</i>	29 €	
Fondue Comté, Gruyère de Savoie, pain de campagne, panaché de salades <i>Comté cheese, Savoie Gruyère cheese, farmhouse bread, variegated salad</i>	29 €	
Fondue Savoyarde aux Cèpes, pain de campagne, panaché de salades <i>Boletus mushroom Savoyarde Fondue, farmhouse bread, variegated salad</i>	32 €	
Fondue des Alpes Franco-Suisses / Franco-Swiss Alps Fondue		
Fondue Beaufort, Vacherin Suisse, pain de campagne, pommes grenaille, panaché de salades <i>Beaufort cheese Fondue, Swiss Vacherin cheese, farmhouse bread, bite-sized potatoes, variegated salad</i>	35 €	
Fondues des Alpes Suisses / Swiss Alps Fondues		
Fondue moitié/moitié Vacherin Suisse, Gruyère Suisse, pain de campagne, pommes grenaille, panaché de salades <i>Swiss Vacherin cheese, Swiss Gruyère cheese, farmhouse bread, bite-sized potatoes, variegated sala d</i>	35 €	
Fondue 100% Vacherin Suisse, légère, base eau, pain de campagne, pommes grenaille, panaché de salades <i>Swiss Vacherin cheese, light, water based, farmhouse bread, bite-sized potatoes, variegated sala d</i>	35 €	
Fondue moitié/moitié à la bière, pain de campagne, pommes grenaille, panaché de salades <i>50/50 beer Fondue, farmhouse bread, bite-sized potatoes, variegated sala d</i>	37 €	
Fondue 100% au jambon Ibérique, pain de campagne, pommes grenaille, panaché de salades <i>100% Iberian ham Fondue, farmhouse bread, bite-sized potatoes, variegated salad</i>	39 €	
Fondue moitié/moitié à la truffe, pain de campagne, pommes grenaille, panaché de salades <i>50/50 truffle Fondue, farmhouse bread, bite-sized potatoes, variegated sala d</i>	57 €	
Fondue moitié/moitié champagne “Mumm” et truffe pain de campagne, pommes grenaille, panaché de salades <i>50/50 truffle and champagne Fondue, farmhouse bread, bite-sized potatoes, variegated salad</i>	60 €	
Fondue Enfant : 100% Vacherin Suisse, base eau, frites <i>Fondue for Children : 100% Swiss Vacherin cheese, water base, french fries</i>	14 €	
Fondue Bourguignonne		
Fondue Bourguignonne, 250 g de viande de boeuf, 6 sauces maison, frites, panaché de salades <i>Bourguignonne Fondue, 250g of beef meat, 6 homemade sauces, french fries, variegated salad</i>	35 €	
Fondue Bourguignonne au vin rouge, 250 g de viande de boeuf, 6 sauces maison, frites, panaché de salades <i>Bourguignonne Fondue with red wine, 250g of beef meat, 6 homemade sauces, french fries, variegated salad</i>	35 €	
Fondue Bourguignonne au vin blanc 250 g de viande blanche (veau, filet de poulet), 6 sauces maison, frites, panaché de salades <i>Bourguignonne Fondue with white wine, 250g of white meat (veal, chicken fillet), 6 homemade sauces, french fries, variegated salad</i>	35 €	

DO YOUR 8

ROTISSERIES & GRILLADES / GRILL		
Coquelet entier rôti dans son jus Pomme au four, crème, mélange de légumes <i>Baby chicken in his juice, baked potatoes, cream, vegetables</i>	27 €	
Côtes d’agneau grillées Pomme au four, crème, mélange de légumes <i>Grilled lamb ribs, baked potatoes, cream, vegetables</i>	29 €	
Steak de Hampe grillé (200g) Sélection Black Angus, compotée d’échalotes Pomme au four, crème, mélange de légumes <i>200g Black Angus beef flank steak, shallot compote, baked potatoes, cream, vegetables</i>	29 €	
Noix d’entrecôte d’Argentine (250g) Pomme au four, crème, mélange de légumes <i>250g Rib-eye from Argentine, baked potatoes, cream, vegetables</i>	32 €	
LA PLANCHA “FONDUE FACTORY” 250g de viande de boeuf et de canard, 6 sauces maison, légumes grillés, frites, panaché de salades <i>250g beef meat & duck, 6 homemade sauces, grilled vegetables, chips, variegated salad</i>	36 €	
Le TURF <i>(The Turf)</i> Filet de boeuf Simmenthal (200g), sauce au poivre Pomme au four, crème, mélange de légumes <i>200g Simmenthal beef tenderloin, pepper sauce, baked potatoes, cream, vegetables</i>	39 €	
Le SURF <i>(The Surf)</i> Homard entier du Maine rôti au beurre noisette Pomme au four, crème, mélange de légumes <i>Roasted Lobster from Maine with brown butter sauce, baked potatoes, cream, vegetables</i>	55 €	
Le SURF and TURF <i>(The SURF and TURF)</i> Filet de boeuf Simmenthal (200g), demi homard rôti du Maine, sauce surf and turf Pomme au four, crème, mélange de légumes <i>200g Simmenthal beef tenderloin, 1/2 Roasted lobster from Maine, surf and turf sauce, baked potatoes, cream, vegetables</i>	69 €	
&		
LA TARTIFLETTE Pommes de terre fondantes, oignons, lardons, Reblochon, panaché de salades <i>Melting potatoes, onions, diced bacon, Reblochon cheese, variegated salad</i>	25 €	
LA RACLETTE Pommes grenaille, charcuterie de nos Montagnes, panaché de salades <i>bite-sized potatoes, pork products and deli from our mountains, variegated sala d</i>	32 €	
MIDI A LA FACTORY <i>LUNCH SPECIAL OF THE DAY AT THE FACTORY</i>		
Plat du jour • 16 € <i>Dish of the day</i>		
Plat du jour, dessert du jour, café • 22 € <i>Dish of the day, dessert of the day, coffee</i>		