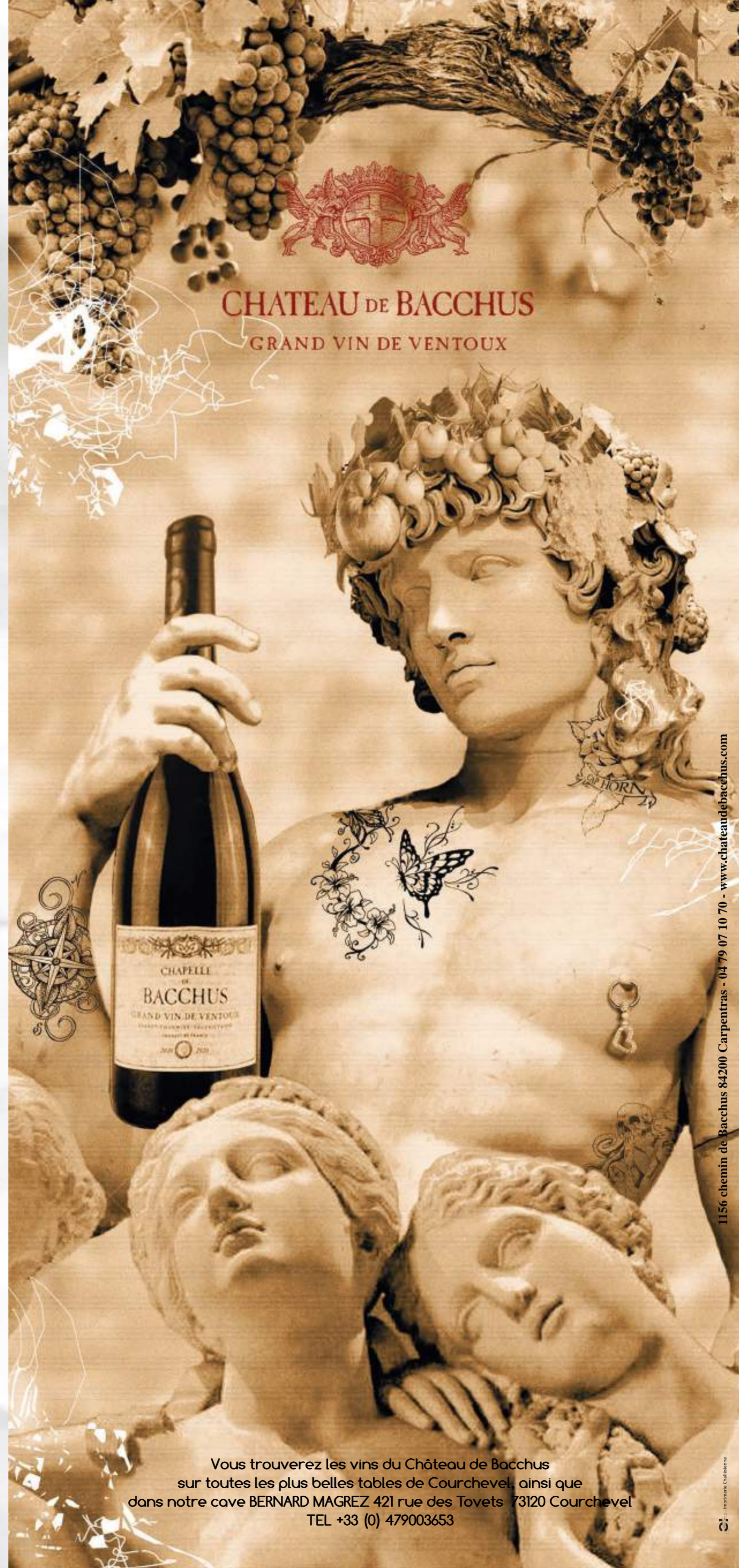




Desserts Maison

Mousse au chocolat Chocolate mousse	12
Pain perdu French toast	15
Tarte fine aux pommes, glace vanille Thin apple tart with vanilla ice cream	15
Baba au rhum, coulis de framboises Rum baba with Raspberry coulis	15
Crème brûlée Crème brulee	12



Vous trouverez les vins du Château de Bacchus
sur toutes les plus belles tables de Courchevel, ainsi que
dans notre cave BERNARD MAGREZ 421 rue des Tovets 73120 Courchevel
TEL +33 (0) 479003653



Les enfants terribles

le coin des
copains

À PARTAGER

Terrine de grand-mère Grand-Mother's terrine	19
Pâté en croûte - caille - foie gras poire - pistache (selon arrivage) Pâté en croûte (French pork pie)	29
Pied de cochon Zampone Pigs trotter	25
Jambon Iberico de bellota coupé à la main Iberico cured Ham	32
Sardine / anchois sur pain grillé Sardine/anchovies toast	29
Croque Monsieur aux truffes Toasted ham and cheese sandwich with truffles	19
Assiette de charcuterie de luxe ! Deluxe cold cuts platter	25

Les Entrées

• Soupe à l'oignon Onion soup	22
• Tartare de thon rouge, écrasé d'avocat Bluefin tuna tartar and mashed avocado	34
Salade d'artichauts, parmesiano Artichoke salad and parmesan cheese	25
Salade d'artichauts, parmesiano, truffe fraîche Artichoke salad, parmesan cheese and shaved fresh truffle	29
Calamars poêlés en persillade Pan fried calamari chopped parsley and garlic	29
Domme de mâche à la truffe - Truffle salad	35
Salade César - Cesar salad	29
Salade de Homard - Lobster salad	45
• Les escargots de la butte xl 6 pièces - Snails 6 pieces XXL	29
Foie gras au torchon maison à la chartreuse jaune, pain grillé Foie gras with chartreuse and bread toasts	38
• Saumon fumé artisanal norvégien Smoked norwegian salmon	38
Vitello tonnato - Vitello tonnato	29
Oeufs fermier bio mimosa Hard boiled egg with mayonnaise	19

Côté Mer

• Linguine de Homard légèrement spicy Spicy lobster linguine	48
Sole meunière entière 500/600gr, pommes vapeur Sole meuniere (cooked in brown butter)	75
Calillaud au beurre blanc, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive de Bocchus Monkfish with shallot wine butter sauce, mashed potatoes and olive oil	38
St-Jacques poêlées Pan fried scallops	39
St-Jacques poêlées, truffe et jus de truffe Pan fried scallops with truffle	49
Longe / toro de thon juste snacké (selon arrivage) Seared toro tuna filet	48



Côté Terre

Plats Signature

• Rosbeef, purée - Roast beef and creamy mashed potatoes	39
Cordon bleu de dinde maison truffé Ham and cheese turkey escalope with truffle	39
Epaule d'agneau de Sisteron confite, sauce chimichuri pour 2 personnes Slow cooked Sisteron's lamb shoulder and chimichurri sauce for two	95
Côte d'agneau poêlée au thym Grilled lamb chops with thyme herbs	39
• Coquillettes jambon et truffe Elbow pasta with ham and truffle	36
Tartare au couteau charolais Handcut beef tartar	38
Tartare au couteau charolais à la truffe Handcut beef tartar with truffle	48



Le coin des Montagnards

Pour minimum 2 personnes
prix par personne. For minimum 2 persons • price per person

Fondue savoisienne Savoy cheese fondue	45
Fondue savoisienne à la truffe Savoy cheese fondue with truffle	55

Viandes d'exception
par la Maison Metzger

Prix net en euros, taxes et service compris
Net prices in euros, tax and service included

Les Plats

Poulet jaune entier à la broche pour 2 Pers environ 1,2 Kg - Whole roasted chicken for two. 1.2kg	130
L'aile ou la cuisse de notre poulet fermier à la broche - The wing or the thigh of our roasted chicken	36
Poulet à la diavola - Spicy chicken diavola	39
Entrecôte 300 gr Ribeye 300 gr	48
Entrecôte noire de baltique 300 gr French Black Baltic ribeye 300 gr	58
Filet de bœuf black angus 200 gr Black Angus fillet 200 gr	68
Tomahawk black angus, USA 1,800 kg minimum USA prime Black Angus tomahawk 1.8kg	295
• Cotes de canard Duck chops	38
Côte de bœuf aberdeen scotland Scottish aberdeen beef tomahawk	140
Côte de bœuf noire de baltique French Black Baltic tomahawk	195
Cheese burger	38



Accompagnements avec suppléments

Purée à la truffe - Truffle mashed potatoes	19
Sauce aux morilles - Morel mushrooms sauce	19

Accompagnements & sauces au choix

Purée maison | Haricots verts au beurre et échalotes | Liguines grillées au four Jasper |
Frites maison | Poêlée de pommes de terre
Sides Dishes: Homemade mashed potatoes, green beans with butter and shallots, French fries,
pan fried potatoes

Sauces au choix : poivre / béarnaise / chimichuri / sauce entrecôte
Choices of sauce: Peppet, Béarnaise Sauce, chimichurri, French butter beef sauce.

En supplément

+ 8