

Notre Carte

Les Entrées - First Course

1- LE FOIE GRAS « Maison » Pain d'épice et compotée de Figes **27.00€**
Home made "Foie Gras" with spice bread and Figs compote

- LE VERRE DE SAUTERNES pour savourer votre entrée **12.00€**

2-LES ESCARGOTS de Pays, croquants: Escargots élevés artisanalement et cuisinés dans un biscuit. **Regional Snails in "Croquilles"**(Snails in crusty edible shells)

- Les 6 Escargots **15.00€**
- Les 12 Escargots **29.00€**

3-L'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES **17.00€**
Regional cold cuts: assorted meats: dry meat, ham and condiments

4-LA PLANCHE DES ALPES : assortiment de viande séchée des Alpes **22.00€**
Regional platter: assorted of dry meats, condiments

5-SOUBE AUX LEGUMES **14.00€**
Aux légumes du jour
Daily Vegetables

36 -LE TATAKI DE BOEUF: sauce soja, citron caviar, huile de sésame, **18.00€**
poivrons, tomate, salade
Beef Tataki : soy sauce, caviar lemon, sesame oil, peppers, tomato, salad

Les Salades au Vinaigre Balsamique et Huile d'Olive – Salad

6-LA SALADE DU CAVEAU : « LA PLANCHE DU BERGER » **17.00€**
Salade mêlée, pommes de terre, fromage à raclette fondu sur toasts, jambon cru, tomates et noix
Mixed salad, melted "Raclette" cheese, potatoes, cured ham, toast, walnuts and tomatoes

7-LA SALADE QUINOA **18.00€**
Quinoa, lentilles, petit pois, fèves, vinaigrette, coriandre et cerfeuil,
Quinoa, lentils, peas, beans, coriander and chervil, dressing

8-LA SALADE « CAESAR » : **18.00€**
Salade mêlée, filets de dinde, croûtons, copeaux de parmesan, tomates, olives noires, Bacon, sauce Caesar.
Mixed salad with thin slice of turkey, croutons, shavings of Parmesan cheese, tomatoes, bacon, olive

Prix net service compris – Prices including service

Les Pâtes - Our Pasta

LES LINGUINES

- **9-Rustiques** (sauce tomate maison) **17.00€**
Linguine pasta with home made tomatoes sauce
- **10-Du Gers** (Foie Gras maison, aiguillettes de Canard grillés) **25.00€**
Linguine pasta with "Home made Foie Gras" and grill Duck Filet
- **11-Gourmandes** aux Morilles **26.00€**
Linguine pasta with Morel mushrooms
- **12-Végétariennes** servies avec légumes du jour **17.00€**
Linguine pasta with vegetables

Le Menu des petits Champions (- 12 ans)

Children's Menu (-12 years)

13-LE MENU EST COMPOSE D'UN PLAT, D'UN DESSERT ET D'UN SIROP A L'EAU **17.00€**
Special Children Menu: Included a choice of one Main course and a Dessert

PLAT AU CHOIX:

Steak haché, frites

Ou Les Nugget's de Poulet et les Frites

Ou Les Pâtes Bolognaises maison

Ou La Spécialité Savoyarde à partager avec les parents



Chopped steak with French fries

Or Chicken's Nugget's with French fries

Or Pasta with Bolognese sauce

Or local specialities to share with parents

DESSERT AU CHOIX:

Une coupe de glace 2 boules ou un fromage blanc battu

2 scoops of ice cream or Soft white cheese

Suite à de nombreux problèmes, nous n'acceptons plus les chèques
Liste des allergènes sur demande

Les Spécialités Savoyardes au Fromage - Prix / Personne

Local Cheese Specialty

English!

14-LA POEELEE des ALPAGES (mini 2 pers) **SPÉCIALITÉ du CAVEAU** **32.00€**

Plat typique du Berger, cette poêlée est portée directement sur votre table: Fondue d'oignons au vin blanc et fromage à tartiflette gratiné au four, servie avec Bresaola, Jambon cru, pommes de terre en robe des champs, condiments et Salade. **Typical Alpine dish prepared on your table: Onions, white wine, local cheese served with Bresaola, cured ham, jacket potatoes, mixed salad with walnuts**

15-LA RACLETTE « AU LAIT CRU » (mini 2 pers, **fromage à volonté**) **31.00€**

Fromage que l'on « racle » sur les pommes de terre chaudes, accompagné de Bresaola et charcuteries, d'une Salade mêlée aux noix et de condiments.

Raclette: The melted cheese is scraped in your plate and served with Bresaola, a variety of cold cuts, boiled potatoes in their skins, mixed salad with walnuts, condiments

16- LA Raclette fumée au feu de bois de hêtre, au lait pasteurisé **33.00€**

Smoked Raclette cheese served with a variety of cold cuts, potatoes and mixed salad

- LES FONDUES SAVOYARDES AU 3 FROMAGES (SERVIES POUR **2 PERSONNES MINI**) :

● **17-Aux 3 FROMAGES** (mini 2 pers.) **30.00€**

This fondue is a Savoyard speciality prepared with 3 different cheeses

● **18-RUSTIQUE: 3 FROMAGES, TOMATES et BASILIC** **31.00€**

Savoyard cheese fondue with tomatoes and herbs (mini 2 pers.)

● **19-FORESTIÈRE: 3 FROMAGES et CÈPES** **33.00€**

Savoyard cheese fondue with Cep mushrooms (mini 2 pers.)

● **20-GOURMANDE: 3 FROMAGES et MORILLES** **35.00€**

Savoyard cheese fondue with Morel mushrooms (mini 2 pers.)

● **21-ROYALE: 3 FROMAGES et CHAMPAGNE** **38.00€**

Savoyard cheese fondue with Champagne wine! (mini 2 pers.)

● **22-DU CAVEAU: 3 FROMAGES et TRUFFES** **49.00€**

Savoyard cheese fondue with Truffle mushroom! (mini 2 pers.)

Servies avec Viandes séchées, Charcuteries, condiments et Salade mêlée aux Noix

ALL CHEESE FONDUE ARE SERVED WITH BRESAOLA, COLD CUTS, CONDIMENTS AND MIXED SALAD

23-LA BOITE CHAUDE AU FROMAGE DES CLARINES (lait pasteurisé) **Servie pour 1 personne** **26.00€**

Fromage de Franche Conté, directement au four dans sa boîte, se déguste avec croûtons de pain, pommes de terre, Salade mêlée, charcuterie, condiments. **« Jura cheese » in the oven with his box, bread, potatoes, mixed salad, cold cuts, and condiments**

24-LA TARTIFLETTE « MAISON » et sa Salade mêlée aux noix **Servie pour 1 personne** **25.00€**

Recette des Aravis aussi appelée « La Pela », élaborée avec des pommes de terres, lardons, oignons, crème, reblochon. **It's prepared with potatoes, bacon, onions and "Reblochon" cheese cooked in the oven and served with mixed salad and walnuts**

25-LE PANE SAVOYARD et sa Salade mêlée **Servi pour 1 personne** **29.00€**

Fromage à tartiflette pané dans une croute de chapelure, accompagné de charcuterie, salade et pomme de terre. **½ breaded "Tartiflette cheese" with cold cuts, salad and potatoes**

Les Spécialités Savoyardes avec Viande - Prix / Personne

Local Meat Specialty

LES PIERRES CHAUDES : (mini 2 personnes)

- **26- BŒUF** **31.00€**
Viande de bœuf émincée et servie avec sa salade mêlée aux noix, pommes frites et sauces.
Beef Pierrade: slices of beef cooked on your table on a hot stone, with French fries, salad and sauces
- **27- MIXTE** **30.00€**
(Bœuf, aiguillettes de canard, filets de dinde) servie avec sa salade mêlée aux noix, pommes frites et sauces
Mixed Pierrade (Beef, duck and turkey) served with French fries, mixed salad and sauces
- **28-GOURMANDE** **34.00€**
(Bœuf, aiguillettes de canard, filets de dinde, veau) servie avec sa salade mêlée aux noix, pommes frites et sauces .**Gourmand's Pierrade** (Beef, duck filet, turkey filet and veal) served with French fries, mixed salad and sauces

UNIQUE À COURCHEVEL !

- 29-LES BROCHETTES « SUSPENDUES..... AU PLAFOND » (300GR DE VIANDE)** **38.00€**
Brochettes géantes de Filet de bœuf et de poivrons grillés, accompagnées d'une salade et pommes de terre au four nappées de sauce ciboulette. **Servies accrochées au-dessus de votre table**
Prime beef filet and vegetables skewers grilled and suspended at the ceiling, above your table
Served with jacket potatoes, sauces, mixed salad
- ? - **LA FONDUE BOURGUIGNONNE** (mini 2 pers) : **UNIQUEMENT SUR RESERVATION** **35.00€**
Le bœuf va frire dans le poêlon, servis avec salade mêlée aux noix, pommes frites et sauces.
Beef Fondue: beef cooked on your table in boiling oil, served with French fries, mixed salad and sauces

descend du plafond...

Les Plats Végétariens et Végan - Vegetarian dishes (Prix / Pers)

- 7-LA SALADE QUINOA** **18.00€**
Quinoa, lentilles, petit pois, fèves, vinaigrette, coriandre et cerfeuil
Quinoa, lentils, peas, beans, coriander and chervil, dressing
- 5-SOUBE AUX LEGUMES** **14.00€**
Légumes du jour
Daily Vegetables
- 14-LA POEELE des ALPAGES VEGETARIENNE:** (minimum 2 pers.) **32.00€**
Fondue d'oignons au vin blanc et reblochon gratiné au four servie dans une poêle.
Typical alpine dish prepared on your table: onions, white wine and local cheese served with jacket potatoes, mixed salad with walnuts
- 25-LE PANE SAVOYARD VEGETARIEN** et sa salade mêlée aux noix (**servi pour 1 personne**) **29.00€**
Demi-reblochon pané dans une croûte de chapelure, accompagné de salade, crudités et pomme de terre.
½ breaded tartiflette cheese with vegetable, salad and potatoes
- 37- Orzotto aux cèpes ou aux Morilles, RISOTTO D'ORGES** **Cèpes 20.00€**
Barley Risotto with Cep or Morel mushroom **Morilles 26.00€**

TOUTES LES FONDUES AU FROMAGE ET RACLETTE PEUVENT ETRE VEGETARIENNES, PRIX IDENTIQUES. ALL "CHEESE FONDUE" AND "RACLETTE" CAN BE VEGETARIAN FOR THE SAME PRICE

Le Coin du Boucher – Meat

30-L'ENTRECOTE « CAFE DE PARIS » 400 GR, CUISSON SUR TABLE, 31.00€
pommes frites et légumes *Beef entrecote served with French fries and roast vegetable*

LE FILET de BŒUF servi avec pommes frites et légumes du jour

- **31-JUSTE GRILLÉ :** 36.00€
Prime beef filet served with French fries and vegetables
- **32-AU POIVRE** 37.00€
Prime beef filet served with pepper sauce, French fries and vegetables
- **33-« FAÇON ROSSINI » :** Filet de Bœuf Grillé et Foie Gras Frais Poêlé 42.00€
Prime beef filet “Rossini” served with “fresh cooked Foie gras”, French fries
- **34-AUX MORILLES** 39.00€
Prime beef filet served with Morel mushrooms and French fries

35-LE MAGRET de CANARD AU POIVRE, servi avec pommes frites et légumes 29.00€
Duck Filet served with a green pepper sauce, French fries and vegetables

36 -LE TATAKI DE BOEUF: sauce soja, citron caviar, huile de sésame, poivrons, 27.00€
Salade, pommes frites
Beef Tataki : soy sauce, caviar lemon, sesame oil, peppers, salad, French fries

29-LA BROCHETTE « SUSPENDUE » (300GR DE VIANDE) 38.00€
Brochette géante de Filet de bœuf et de poivrons grillés, accompagnée d'une salade,
Pommes de terre au four nappées de sauce ciboulette. **Servies accrochées au-dessus de votre table**
Prime beef filet and vegetables skewers grilled and suspended at the ceiling, above your table
Served with jacket potatoes, sauces, mixed salad

Origine viandes : France, UE

descend du plafond...

Le Coin du Poissonnier - Fish

38-FISH 'N' CHIPS, BEIGNETS DE CALAMARS, DOS DE CABILLAUD, 27.00€
SAUCE TARTARE, POMMES FRITES ET SALADE MELEE
Codfish fillet, Calamari donut, tartar sauce, French fries and salad

38-BIS -LES SAINT- JACQUES GRATINEES DANS LEUR COQUILLE , Orzotto aux Poireaux 34.00€
Gratin scallops with leeks Rizotto

La Ronde des Fromages – Cheese

39-LE FROMAGE BLANC BATTU et son petit pot de crème 9.00€
White Cheese served with fresh cream

39-LE FROMAGE BLANC BATTU aux myrtilles 10.00€
White Cheese served with blueberries

39-LE PLATEAU DE FROMAGES SECS DE SAVOIE ET D'AILLEURS 14.00€
Assorted local and French cheeses Tray