

Bistrot Manali

COURCHEVEL

BISTROT MANALI VOUS ACCUEILLE POUR DE DÉLICIEUX MOMENTS DE 12H À 14H30 ET DE 19H À 23H.
BISTROT MANALI WELCOMES YOU FOR TASTY MOMENTS FROM 12 AM TO 2:30PM AND 7PM TO 11PM.



manali.lodge



bistrotmanali

Prix nets en euros, service compris. Nous tenons à disposition de notre clientèle l'information concernant la présence d'allergènes dans nos plats.
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine Française.

Net prices in euros, which includes taxes and service. Please inform our staff about your food allergies or intolerances. All our meats and poultry are of French origin.

Plats du 'petit randonneur' / 'little hiker' dishes

12 €

Steak haché OU fillet de truite.

Accompagnement au choix : pâtes, légumes ou frites.

Minced beef OR trout fillet.

Select your side dish: pasta, vegetables or French fries.

Desserts du 'petit randonneur' / 'little hiker' desserts

5 €

Mousse au chocolat, brownies aux noix de pécan, glace cacahuète OU 2 boules de glace.

Chocolate mousse, pecan brownies, peanut ice cream.

Les entrées / Starters

Burratina (125g), aux figues fraîches, artichaut, réduction balsamique, pignons de pin, pesto basilic

18 €

Burratina (125g), with fresh figs, artichoke, balsamic vinegar, pine nuts, basil pesto

Crèmeux de chèvre frais, gaspacho de petits pois, légumes croquants, menthe et pistache

15 €

Creamy fresh goat cheese, pea gazpacho, crunchy vegetables, mint and pistachio

Œufs croustillants, haricots verts croquants, vinaigrette praliné noisettes, foie gras

17 €

Crispy eggs, crunchy green beans, hazelnut praline vinaigrette with foie gras

Ceviche de Dorade, crèmeux avocat, leche de tigre, patates douces croustillantes

18 €

Sea bream ceviche, avocado, leche de tigre, crispy sweet potatoes

Saumon gravelax fumé, pickles de légumes et fruits frais crème yuzu

19 €

Smoked gravlax salmon, pickled vegetables and fresh fruit, yuzu cream



Les plats / Main dishes

Tartare de boeuf au couteau, yuzu ponzu romarin, crème à la truffe d'été (tuber aestivum), accompagné de frites <i>Beef tartare, yuzu ponzu rosemary, summer truffle cream (tuber aestivum) and fries</i>	28 €
Salade Caesar, poulet fermier, bacon, anchois et copeaux de parmesan <i>Caesar salad, free-range chicken, bacon, anchovies and parmesan cheese</i>	25 €
Burger du Manali, Beaufort, lard grillé et compotée d'oignons, accompagné de frites <i>Manali'scBurger, Beaufort cheese, grilled bacon and onions, served with fries</i>	23 €
Fondue Savoyarde 4 fromages, fruitière Chabert / Minimum 2 personnes, salade <i>Cheese fondue with salad</i> ★ <i>Supplément charcuteries / Cold meat supplement</i> +8 €/p.	25 €/p.
Linguine cacio pepe, guanciale, truffe d'été (tuber aestivum) <i>Linguine cacio pepe, guanciale, summer truffle (tuber aestivum)</i>	26 €
Pave de truite de Savoie à la plancha, fenouil confit et croquant, bouillon dashi au crémant de Savoie <i>Grilled trout steak from Savoie, candied and crunchy fennel, dashi broth with Crémant de Savoie</i>	27 €
Le thon mi-cuit mariné aux épices thaï et snacké à la plancha, légumes de saison, mousseline de carotte au gingembre <i>Semi-cooked tuna marinated in Thai spices and snacked a la plancha, seasonal vegetables, carrot mousseline with ginger</i>	28 €
Le Boudin noir du Pays basque et poitrine de cochon grillée, purée de pommes de terre, pomme fruit <i>Black pudding from Basque Region and grilled pork belly, mashed potatoes and apple fruit</i>	25 €
Côtelettes d'agneau, céréales, courgettes, sauce au yaourt, coulis poivrons harissa <i>Lamb chops, cereals, zucchini, yogurt sauce, harissa pepper sauce</i>	36 €



Bistrot**Manali**

COURCHEVEL

Douceurs sucrées
Sweetness



manali.lodge



bistrotmanali

Desserts

Tarte tatin, caramel beurre salé, glace vanille

11 €

Apple tart, salted butter caramel, vanilla ice cream

Mousse au chocolat, brownies aux noix de pécan, glace cacahuète

11 €

Chocolate mousse, pecan brownies, peanut ice cream

Millefeuille framboise, ganache chocolat blanc, glace verveine

12 €

Raspberry millefeuille, white chocolate ganache, verbena ice cream

Sablé aux figues, crème vanille, glace au romarin

11 €

Fig shortbread, vanilla cream, rosemary ice cream

Assortiment sorbets et glaces / la boule

2.50 €

Ice creams and sorbets / scoop

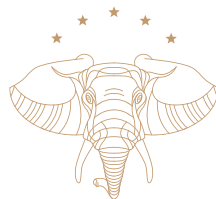
Glaces : Vanille, Cacahuète, Chocolat, Yaourt bulgare

Sorbets : Ananas, Citron, Fraise, Fruit de la Passion

Ice creams: Tahiti, Peanuts, Chocolate, Bulgarian yogurt

Sorbets: Pineapple, Lemon, Strawberry, Passion Fruit





Bistrot**Manali**

COURCHEVEL

Les boissons
Drinks



manali.lodge



bistrotmanali

Les boissons chaudes / *Hot drinks*

	EXPRESSO	DOUBLE
Café (Mexique, Pur Arabica, Bio) / <i>Coffee</i>	3 €	5 €
Décaféiné / <i>Decaffeinated coffee</i>	3 €	5 €
Noisette	3.50 €	
Grand crème	5 €	
Latte Macchiato	5 €	
Cappuccino	6 €	
Café Latte	6 €	
Chocolat chaud / <i>Hot Chocolate</i>	5 €	
Café ou Chocolat viennois / <i>Viennese coffee or chocolate</i>	7 €	
Grog	7 €	
Irish Coffee	10 €	

Thés & Infusions / *Teas & herbal infusions*

5 €

Thés : Noir Ceylan O.P., Noir Grand Earl Grey, Noir Fruits Rouges, Vert Sencha, Vert Menthe, Blanc Rose & Litchi

Tisanes : Verveine, Menthe Poivrée, Camomille, Tilleul

Teas: Ceylan O.P., Grand Earl Grey, Red Fruits, Green Sencha, Green Mint, White Rose & Litchi

Herbal infusions: Verbena, Peppermint, Camomile, Lime Flower



Les sodas & eaux / Sodas & waters

Coca-Cola, Coca-Cola Zero - 33 cl	6 €
Sprite - 33 cl	6 €
Orangina - 25 cl	6 €
 PREMIUM ENERGY DRINK - 25 cl	6 €
Schweppes Premium Tonic - 20 cl	6 €
Schweppes Premium Ginger Ale - 20 cl	6 €
Schweppes Premium Mixer Ginger Beer - 20 cl	6 €
Evian, Badoit rouge - 33 cl	4 €
Evian, Badoit, San Pellegrino - 75 cl	6 €
Sirop à l'eau / Fruit Syrup	3 €
Jus de fruits Kookabarra BIO / Fruits juice - 25 cl	6.50 €
Orange, Pomme, Tomate, Ananas <i>Orange, Apple, Tomato, Pineapple</i>	
Fruits pressés / Fresh juice	8 €
Orange ou Citron - froid ou chaud <i>Orange or Lemon - cold or hot</i>	



Les bières / Beers

	25 cl	50 cl
Karlsberg , pression	4 €	7 €
Tigre Bock IPA , pression	6 €	11 €
Blonde american Pale ale Sutter Mille , “Les mousses du Dahu” - 33 cl		6.50 €
Blanche Ballandaz , “Les mousses du Dahu” - 33 cl		6.50 €
Corona - 33 cl		6 €

Les apéritifs & portos / Aperitifs & portos

Ricard - 3 cl	4 €
Suze - 6 cl	4 €
Martini Bianco, Dry, Rosso - 6 cl	5 €
Kir - 15 cl	6 €
Kir Royal - 15 cl	16 €
+ Liqueurs	
Abricot du Roussillon, Cassis, Cerise, Châtaigne, Mûre, Myrtille, Pêche <i>Roussillon Apricot, Blackcurrant, Cherry, Chestnut, Berry, Blueberry, Peach</i>	
Campari - 6 cl	6 €
Porto Offley White - 8 cl	8 €
Porto Offley Ruby Red - 8 cl	8 €
Porto Blanc Westport - 8 cl	8 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. / Alcohol abuse is dangerous for the health.

Les vins au verre / *Wines by the glass*

Les Champagnes - 15 cl

Henriot, Brut

Henriot, Rosé

MILLÉSIME

17 €

19 €

Vin rouge / *Red wine* - 15 cl

Pays D'oc IGP Syrah, Baron Philippe de Rothschild

AOP Chautagne, Fleur de Pinot, Maison Perrier

AOC Sancerre Comte Lafond

2020

6 €

2019

8 €

2018

12 €

Vin blanc / *White wine* - 15 cl

Pays D'oc IGP Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild

Notre sélection de vin de Savoie

AOC Coteaux du Layon, Château Passavent

AOC Chablis Michel Gayot

2019

6 €

8 €

2018

9 €

2020

10 €

Vin rosé AOP / *Rosé wine* - 15 cl

IGP L'effronté-e Chateau les Valentines

AOP Minuty Prestige

2021

6 €

2021

8 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. / *Alcohol abuse is dangerous for the health.*



Cocktails

Tous les cocktails classiques sont disponibles sur demande / *Classic cocktails are also available on request.*

CEFALU <i>Le classique Spritz revisité à la sicilienne</i> - 18cl CAMPARI, PÊCHE BLANCHE, PROSECCO, TRANCHE D'ORANGE, BITTER PÊCHE.	12 €
HAVANE <i>Le célèbre mojito réalisé dans la tradition cubaine avec passion au maracuyà</i> - 18cl RHUM AMBRE 3 RIVIERES, MENTHE FRAÎCHE, CITRONS VERTS, SUCRE BRUN, FRUIT DE LA PASSION.	14 €
LONDON MULE <i>Le Moscow Mule dans sa version au Gin, disponible à la vodka ou en version Kentucky, au whisky</i> - 18cl GIN, GINGER BEER, CITRONS VERTS, NOTE D'ABRICOT, GINGEMBRE FRAIS, ANGUSTURA.	12 €
L'APOTHIKAIRE - 18cl HYSOPE, THÉ BLEU MAGIQUE, CITRON, TONIC À LA FLEUR DE SUREAU.	12 €
LE RIMBAUD - 14cl RHUM BLANC, ANANAS, SPIRULINE BLEU, GINGER ALE, BLACK LAVA, CURACAO.	14 €
LA BOHEME <i>Sour</i> - 14cl CHIVAS REGAL 12, VIOLETTE, LAVANDE, CITRON VERT, BLEUETS, BITTER PAMPLEMOUSSE.	14 €
CHARLY - 12cl VODKA, PASTÈQUE, LIQUEUR DE CASSIS, CRANBERRY, CITRON VERT.	14 €
OLYMPE - 18cl LIQUEUR DE SAPIN, ROMARIN, TONIC, ZESTES D'AGRUMES.	12 €
MAGNOLIA - 18cl VODKA HAKU, NOTE DE POIRE ET DE ROSE, BASILIC FRAIS, HIBISCUS TONIC.	20 €
GATSBY LE MAGNIFIQUE - 16cl CHAMPAGNE AUX FEUILLES D'OR 24 CARATS, RHUBARBE, VERMOUTH.	23 €
ISIS - 12cl LIQUEUR DE MELON, MOUSSE DE CONCOMBRE, NOTE DE VANILLE, FIGUE FRAÎCHE.	16 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. / *Alcohol abuse is dangerous for the health.*



Les gins

G-Vine	4 cl	12 €
Tanqueray London Dry Gin		14 €
Hendrix		15 €
Monkey 47 Sloe Gin		15 €

Les eaux de vie

Eau de vie framboise, poire ou mirabelle	4 cl	9 €
Cognac Augier VS		16 €
Calvados Christian Drouin XO - Pays d'Auge		24 €
Cognac Meukow XO		30 €
Armagnac Comte de Lauvia 1995		35 €
Cognac Hennessy Paradis		70 €

Les liqueurs & crèmes

Amaretto Disaronno	4 cl	10 €
Get 27		10 €
Cointreau, Grand Marnier « Cordon Rouge »		10 €
Chartreuse verte ou jaune		10 €
Génépi		10 €
Génépi Blanc « Grand Tétrás »		10 €
Limoncello		10 €

Les vodkas

Ciroc	4 cl	12 €
Belvédère		15 €
Haku : Japon		18 €
Beluga : Russie		22 €

Les rhums

	4 cl	
Trois Rivières		12 €
Bumbu XO		18 €
Zaccapa		25 €

Les tequilas

	4 cl	
Patron Silver 100% agave bleu		13 €
Casamigos Tequila		15 €
Patron Platinum Triple distillation		28 €

Les whiskies

	4 cl	
Green spot : Irlande		12 €
Woodford Reserve : Kentucky, bourbon		15 €
Jack Daniel's		15 €
Chivas 12 ans		16 €
Johnnie Walker Black		19 €
Toki : Japon		22 €
Macallan, 12 ans		24 €
Yamasaki		25 €
Hibiki		29 €
Longmorn 16 ans Speyside		30 €
Yamazaki, 18 ans		50 €
Macallan, 18 ans		55 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Alcohol abuse is dangerous for the health.