

les SALADES - Salads

Salade verte Green salad	10,50
César salade <i>cœur de romaine, blanc de poulet, croûtons, copeaux de parmesan</i> Caesar salad: lettuce, chicken breast, croutons and Parmesan shavings	21,00
Salade lyonnaise <i>salade verte, lardons, croûtons, œufs au plat, tomate</i> green salad, bacon, croutons, fried eggs, tomato	18,50
Salade savoyarde au reblochon pané <i>salade, tomate, reblochon, jambon cru</i> Savoyard salad: lettuce, tomato, Reblochon cheese and cooked ham	20,00
Salade de crottin de chavignol aux noix <i>salade, tomate, pain, crottin de chèvre, noix</i> Crottin de Chavignol cheese salad: lettuce, tomato, bread and Crottin de Chavignol goat's cheese, walnut	21,50
Salade océane <i>salade, saumon fumé, avocat, pamplemousse, crevette, asperge, sauce cocktail</i> salad, smoked salmon, avocado, grapefruit, shrimp, asparagus, cocktail sauce	22,00

les ENTRÉES - Starters

Soupe à l'oignon maison <i>Homemade onion soup</i>	18,00
Assiette de nems poulet sauce chili <i>Plate of chicken spring rolls with chilli sauce</i>	17,50
Tarte au Beaufort, salade verte <i>Beaufort tart and green salad</i>	19,50
Assortiment de charcuterie servie sur planche <i>charcuterie, beaufort</i> Cold and cured meats served on a plank with Beaufort cheese	20,00
Jambon blanc <i>York ham</i>	10,50
Jambon cru de montagne <i>Cured mountain ham</i>	17,50
Assiette de viande des Grisons <i>Plate of "Grisons" ham</i>	18,90
Saumon fumé, crème, toast, citron, oignon, câpres <i>Smoked salmon, cream, toast, lemon, onion, capers</i>	21,00

les OMELETTES - Omelettes

LES OMELETTES SONT SERVIES AVEC FRITES OU SALADE
OMELETTES SERVED WITH FRENCH FRIES OR SALAD

Omelette nature <i>Plain omelette</i>	19,50
Omelette fromage <i>Cheese omelette</i>	22,50
Omelette jambon blanc <i>Omelette with york ham</i>	22,50
Omelette jambon blanc, fromage <i>Cooked ham and cheese omelette</i>	23,50
Portion de frites <i>Portion of French fries</i>	10,50

SERVICE COMPRIS 11 %

les PÂTES - Pasta

Spaghetti bolognaise	22,00
Spaghetti carbonara à la viande des Grisons <i>Spaghetti carbonara with dry meat filet from grison</i>	25,50
Spaghetti à la tomate fraîche et pistou <i>Spaghetti with fresh tomato and pesto</i>	22,00
Spaghetti aux Morilles <i>Spaghetti with morels</i>	27,00
Lasagne pur boeuf maison <i>Homemade pure beef lasagna</i>	24,50
Tagliatelles au saumon fumé <i>Tagliatelli with smoked salmon</i>	28,00

les POISSONS - fish

Dos de saumon "Bomlo" <i>Back of salmon «Bomlo»</i>	28,00
Risotto aux gambas <i>King prawn risotto</i>	32,00
Fish and chips, frites, sauce tartare <i>Fried fresh fish, french fries</i>	29,00

les VIANDES - Meat

US ou UE avec traçabilité

Cheese burger maison <i>Homemade cheeseburger</i>	29,00
Onglet de boeuf Black Angus US à l'échalote <i>écrasé de pommes de terre</i> <i>US Black Angus hanger steak with shallots</i>	32,00
Filet de boeuf sauce poivre <i>Filet steak</i>	36,00
Noix d'entrecôte beurre maitre d'hôtel <i>(300g mini)</i> <i>Filet steak</i>	33,00
Tartare de boeuf <i>Steak tartare</i>	29,00
Suprême de poulet fermier <i>sauce morilles, spaghetti</i> <i>Free-range chicken breast in morels sauce with spaghetti</i>	28,00
Travers de porc caramélisé aux épices, riz <i>Pork spare ribs with spices and rice</i>	26,00
Boudin noir "Christian Parra", <i>écrasé de pommes de terre, pomme fondante (fruit)</i> <i>Black pudding "Christian Parra", Carshed potatoes, creamy apple</i>	25,00
Supplément sauce aux morilles <i>Supplement morels sauce</i>	6,00

TOUTES NOS VIANDES SONT GARNIES DE FRITES

Changement de garniture et sauce maison au choix :

GARNITURES : légumes croquants, haricots verts, spaghetti, salade verte - SAUCE MAISON : barbecue, poivre

ALL OUR MEAT DISHES ARE SERVED WITH FRENCH FRIES

Change of side dish or homemade sauce: Side dishes: vegetables, green beans, spaghetti, green salad - Homemade sauces: barbecue, pepper

Un document exhaustif sur la présence d'allergène dans les plats est disponible à l'accueil.
A comprehensive document on the presence of allergens in food is available at the reception.

SERVICE COMPRIS 11 %

les SPÉCIALITÉS Speciality Dishes

La tartiflette, salade verte <i>Tartiflette with green salad</i>	26,00
Boîte chaude <i>Salade, jambon cru, pommes chaudes</i> <i>Hot box: salad, cured raw ham and hot potatoes</i>	25,50
<i>Prix / pers. - Mini. 2 personnes</i>	
Fondue savoyarde au Beaufort <i>Charcuterie et salade</i> <i>Traditional Fondue, cured meats and salad</i>	32,00
Club sandwich italien	21,00
<i>Salade tomate, jambon cru, fromage de chèvre, sauce basilic, accompagné de frites</i> <i>Tomato salad, raw ham, goat cheese, basil sauce, french fries</i>	

les FROMAGES - Cheese

Assiette de fromages <i>9,90</i> <i>Plate of cheese</i>	9,90
Faisselle à la crème ou sucre <i>10,00</i> <i>Faisselle with cream or sugar</i>	10,00

menu BAMBIN Children's menu

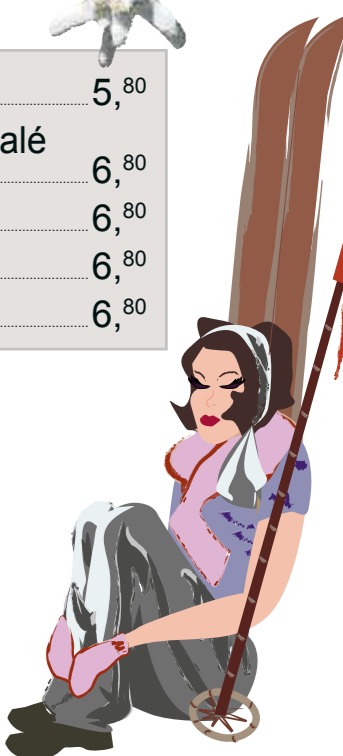
14,90 € <i>(JUSQU'À 8 ANS) UP TO 8 YEARS OLD</i>
Chicken wings ou steak hâché ou spaghetti bolognaise + dessert <i>Chicken wings or hamburger or spaghetti bolognaise with dessert</i>

les DESSERTS & GLACES Desserts and ice creams

Café gourmand	13,60
Tarte fine aux pommes, glace vanille, caramel au beurre salé <i>Thin apple pie with vanilla and salted butter caramel ice cream</i>	12,00
Tarte aux myrtilles <i>Blueberries tart</i>	11,00
Coulant au chocolat <i>Runny chocolate gateau</i>	11,00
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	11,00
Crème brûlée à la gousse de vanille	11,00
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	11,00
Profiteroles chocolat chaud, chantilly <i>Profiteroles hot chocolate, whipped cream</i>	12,00
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	10,00

les GAUFRES Waffles

Sucre <i>Sugar</i>	5,80
Caramel beurre salé <i>Salted butter caramel</i>	6,80
Nutella	6,80
Chocolat <i>Chocolate</i>	6,80
Chantilly	6,80



SERVICE COMPRIS 11 %

la carte SNACK

SERVI UNIQUEMENT
SUR TRANSAT ET AU COMPTOIR

les SANDWICHES FROIDS

Jambon blanc, <i>beurre, cornichons</i>	9, ¹⁰
Jambon blanc, <i>fromage</i>	10, ⁵⁰
Mixte	
<i>Poulet, salade, tomate, mayonnaise, œuf</i>	13, ⁴⁰

les PLATS CHAUDS

Assiette de frites.....	10, ⁵⁰
Croque Monsieur.....	11, ⁵⁰
Hot dog baguette (porc).....	12, ⁰⁰
Hot dog Manathan (bœuf).....	11, ⁰⁰

les PANINIS

Tomate, mozzarella, pistou.....	11, ³⁰
Jambon cru, mozzarella, tomate.....	14, ⁰⁰
Poulet, tomate, mozzarella.....	14, ⁰⁰
LE SAVOYARD <i>Tomate, raclette, lard fumé</i>	15, ³⁰

les DESSERTS & GLACES

Desserts and ice creams

Assiette de Fromages.....	9, ⁹⁰
Café gourmand.....	13, ⁶⁰
Glaces Ben & Jerry's.....	6, ⁵⁰
Tarte fine aux pommes.....	12, ⁰⁰
<small>glace vanille, caramel au beurre salé Thin apple pie with vanilla and salted butter caramel ice cream</small>	
Tarte myrtilles, <small>Blueberries tart</small>	11, ⁰⁰
Coulant au chocolat <small>Runny chocolate gateau</small>	11, ⁰⁰
Mousse au chocolat <small>Chocolate mousse</small>	11, ⁰⁰
Crème brûlée à la gousse de vanille.....	11, ⁰⁰
Tiramisu <small>Tiramisu</small>	11, ⁰⁰
Profiteroles chocolat chaud, chantilly.....	12, ⁰⁰
<small>Profiteroles, hot chocolate, whipped cream</small>	

Dessert du jour Dessert of the day..... 10,⁰⁰

les GAUFRES

Waffles

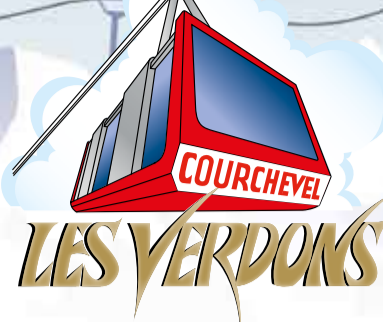
Sucre <small>Sugar</small>	5, ⁸⁰
Caramel beurre salé.....	6, ⁸⁰
<small>Salted butter caramel</small>	
Nutella.....	6, ⁸⁰
Chocolat <small>Chocolate</small>	6, ⁸⁰
Chantilly.....	6, ⁸⁰

COURCHEVEL
PRIX NETS
SERVICE COMPRIS 11%



la carte SNACK

2016/2017



les PLATS CHAUDS

Saucisse frites	11,80
Croque monsieur	9,80
Hot dog baguette (porc)	12,00
Hot dog Manathan (bœuf)	9,30
Aiguillettes de poulet cornflakes (4 pièces)	8,50
Cheese burger maison	12,50
Sandwich américain	13,80
Barquette de frites	7,20



Menu BURGER

19,00

Cheese burger
Maison

★ ★ ★ ★

Frites

★ ★ ★ ★

1 Eau, 1 Soda
ou 1/2 pression

les PANINIS

Tomate, mozzarella, pistou	10,00
Jambon cru, mozzarella, tomate	12,50
Poulet, tomate, mozzarella	12,50
Le savoyard reblochon, jambon cru	14,50

PANINI sucré

Panini au Nutella	7,00
-------------------	------

GLACES

Ben & Jerry's	6,50
---------------	------

les GAUFRES

Sucre	5,10
Confiture	6,20
Nutella	6,20
Chocolat	6,20
Chantilly	6,20

Menu HOT DOG

15,50

Hot Dog

★ ★ ★ ★

Frites

★ ★ ★ ★

1 Eau, 1 Soda
ou 1/2 pression

les SANDWICHS FROIDS

Jambon blanc, <i>beurre, cornichons</i>	7,80
Jambon cru de montagne, <i>beurre, cornichons</i>	9,00
Mixte <i>poulet, salade, tomate, mayonnaise, œuf</i>	12,00

les BOISSONS

LES BOISSONS SOFT

Eaux 50 cl	3,70
Jus de fruits	
Minut Maid 33 cl (oranges, pommes)	5,40
Sodas PET 50 cl	5,70

LES BIÈRES

La pression Heineken	
le 1/2 25 cl	4,90
le sérieux 50 cl	8,70
Heineken canette 33 cl	5,80

LES BOISSONS CHAUDES

Café illy expresso	3,50
Double café illy	5,50
Café au lait	5,50
Cappuccino au lait	5,50
Chocolat chaud	5,50
Chocolat viennois	5,90
Café viennois	5,90
Thé	5,50
Vin chaud maison au Gd Marinier	7,90

PRIX NETS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération