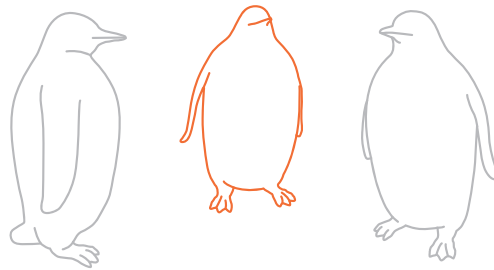


MENU

Your private menu



**GRANDES
ALPES**

★★★★★

COURCHEVEL 1850

ICÔNE CAVIAR SELECTION

- **Ossetra Reserve** – *Acipenser Gueldenstaedtii*

Icône 30 gr - 135€

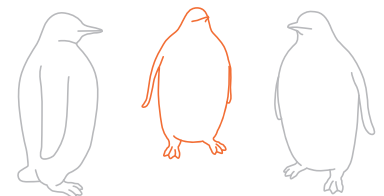
Icône 50 gr - 225€

Icône 125 gr - 550€

- **Beluga Reserve** – *Huso Huso*

Icône 50 gr - 690€

Icône 125 gr - 1675€





ENTREES / STARTERS

- **CARPACCIO DE BŒUF** Crème mayonnaise aux truffes, mesclun, foie gras râpé, sauce aux cèpes **43 €**

BEEF CARPACCIO *Cream truffle mayonnaise, mixed lettuce, grated foie gras, Porcini salsa*
- **CARPACCIO DE THON JAUNE** Cœur de céleri croquant, caviar d'aubergine, réduction balsamique et émulsion de tomate, ciboulette et croûtons grillés à la ricotta **45 €**

YELLOW FIN TUNA CARPACCIO *Crunchy celery heart, eggplant caviar, balsamic reduction and tomato emulsion, chives and ricotta toasted croutons*
- **SÉLECTION DE CHARCUTERIE** Salami de Milan, jambon de Paris, viande de grisons, nuque de porc, magret de canard fumé, salami félini, cornichons, grissins et perle de mozzarella **36 €**

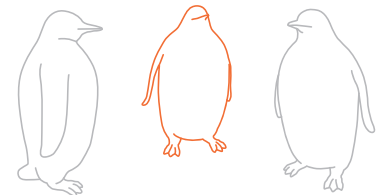
SELECTION OF CURED MEATS *Salami from Milano, ham, culatello, dried beef, pork neck, smoked duck breast, felino salami, pickles, grissini bread and cow's milk mozzarella.*
- **FOIE GRAS MARINÉ AU BRANDY** Foie gras de canard sous vide mariné au brandy, accompagné de toast marmelade à l'orange et ses figes frites en croûte. **46 €**

BRANDY MARINATED FOIE GRAS *Duck foie gras marinated with brandy, served with bread pudding, orange marmalade and fried figs in puff pastries*



ENTREES / STARTERS

- **GRATIN DE CREVETTES
ET SAINT-JACQUES** 35 €
*GRATINATED PRAWNS
WITH SCALLOPS* *Enveloppées en jambon de Parme, rôties au four
dans une chapelure légère, servies avec une
sauce à la courgette persillée, et asperges*
*Wrapped with parma ham, baked with light
breadcrumbs served with garlic sauce, zucchini
with parsley sauce and asparagus*
- **POULPE RÔTI** 34 €
ROASTED OCTOPUS *Haricots cannellini, purée de pois chiches, ail
confit, poudre de romarin et poireaux braisés
à la tomate cerise blanchie*
*Cannellini beans, chickpea puree, candied garlic,
rosemary powder and braised leeks with blanched
cherry tomatoes*
- **MAGRET DE CANARD
ET BURRATA** 37 €
*DUCK BREAST FILLET
AND BURRATA CHEESE* *Magret de canard fumé servi avec du
from- age Burrata, des petits oignons caramélisés,
des champignons de bois sautés, réduction de
vin rouge et éclats de truffes*
*Prosciutto of smoked duck breast fillet served with
Burrata cheese, caramelized baby onion, sautéed
mix of forest mushrooms, red wine
reduction and grated prime black truffle*
- **TARTARE DE BAR** 39 €
SEA BASS TARTAR *Échalotes, ciboulette, fromage feta, caviar
d'Aquitaine avec carottes, concombre et julienne
de poivron, mayonnaise au wasabi*
*Shallot, chives, feta cheese, French caviar
with carrots, cucumber and capsicum jardinière
style, and wasabi mayonnaise*



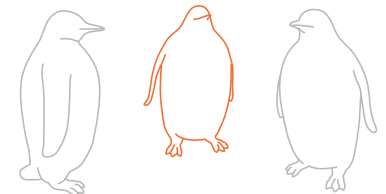
SALADES / SALADS

- **SALADE DE TOMATE ROMA** **26 €**
ROMA TOMATO SALAD *Roquette, oignon rouge, copeaux de parmesan et vinaigrette à l'huile d'olive et citron*
Arugula, red onion, sliced parmesan frittata with lemon and olive oil vinaigrette
- **SALADE MESCLUN** **19 €**
SEASONAL MIX LETTUCE SALAD *Tomates séchées, légumes grillés, fromage de chèvre et vinaigrette huile de noix*
Sun dried tomatoes, grilled vegetables, goat cheese and hazelnut vinaigrette
- **SALADE CAPRESE** **29 €**
CAPRESE SALAD *Mozzarella fraîchement importée servie avec tomates, roquette, parmesan, oignons rouges et réduction balsamique*
Freshly imported cow mozzarella served with tomatoes, arugula, parmesan, red onions and balsamic reduction
- **SALADE CÉSAR** **33 €**
CEASAR SALAD *Filet de poulet grillé ou crevettes, salade romaine, olives noires, croûtons aux herbes, copeaux de parmesan, vinaigrette yaourt anchois (possibilité d'être servie avec des gambas pochées)*
Seared chicken filet or shrimp, romaine lettuce, black olives, aromatic herb crouton, parmesan shaves and yogurt anchovies dressing (can be served with poached tiger shrimp)



SOUPES HIVERNALES / WINTER SOUPS

- **CONSOMME DE CHAPON** Bouillon de chapon, brunoise de légumes, émietté de poulet, tortellinis farcies au mélange de viandes et truffes blanches d'Alba 45 €
CAPON BROTH Capon broth, vegetable brunoise, shredded chicken meat, tortellini pastas stuffed with a mix meat and sliced white Alba truffle
- **SOUPE A L'OIGNON** Soupe à l'oignon blanc, servie avec son croûton gratiné 35 €
ONION SOUP White onion soup, served with pudding bread, baked with melted gruyere cheese
- **RAGOUT EPICE DE LENTILLES ET D'ARTICHAUTS** Lentilles braisées à la barigoule d'artichaut, lardons, piment frais, épinards et légumes mirepoix 35 €
SPICY LENTIL AND ARTICHOKE STEW Braised lentils with barigoule artichokes, pork pancetta cubes, fresh chili, spinach and mirepoix vegetables



PASTA & RISOTTO

- PÂTES PACCHERI
A L'HOMARD BLEU
ET AU RHUM**

*PACCHERI PASTA WITH BLUE
LOBSTER AND RUM*

Pâtes Paccheri servies avec une sauce bisque,
déglacée au rhum, tomates cerises fraîches,
pignons de pin grillés et chiffonnade de basilic

*Paccheri pastas served with bisque sauce, iced with
rum, fresh cherry tomatoes, roasted pine nuts and
basil chiffonade*

52 €
- PÂTES ORECCHIETTE
AU NAVET**

*ORECCHIETTE PASTA
WITH TURNIP*

Pâtes orecchiette faites maison, garnies de navets
blanchis, assaisonnées à l'huile d'olive extra vierge,
anchois marinés et pecorino au poivre noir

*Homemade orecchiette pasta served with blanched
turnips, mixed with extra virgin olive oil, marinated
anchovies and seasoned with black pepper pecorino
cheese*

34 €
- PÂTES CICATELLI AUX
CREVETTES ROUGES**

*CICATELLI PASTA
WITH RED SHRIMP*

Pâtes cicatelli faites maison avec sauce à l'ail,
crevettes rouges du Mazara del Valle, tomates
cerises et feuilles de roquette

*Homemade cicatelli pastas with garlic sauce, red
shrimps from Mazara del Valle, cherry tomatoes
and arugula leaves*

42 €
- PÂTES MACCHERONCINO
AMATRICIANA**

*MACCHERONCINO PASTA
AMATRICIANA STYLE*

Pâtes maccheroncino rayées faites maison,
servies avec une sauce amatriciana, des oignons
émincés, joues de porc rôties, sauce tomate,
poivre noir concassé et pecorino

*Homemade striped maccheroncino pastas, served
with amatriciana sauce, sliced onions, roasted pork
cheeks, tomato sauce, grinded black pepper and
pecorino cheese*

35 €



- **PÂTES STROZZAPRETI AU SAUMON FUMÉ** 41 €

Pâtes strozzapreti faites maison, servies avec une sauce crème vin blanc, déglacée à la vodka, saumon fumé, œufs de saumon et jeunes pousses de cresson

STROZZAPRETI PASTA WITH SMOKED SALMON *Homemade strozzapreti pastas, served with white wine sauce, cooking cream, iced with vodka, smoked salmon, salmon egg and micro watercress*
- **PÂTES TROCCOLI AU RAGOUT DE VIANDE** 38 €

Pâtes troccoli faites maison, servies avec un mélange de ragoût de viande, sauce demiglace, baies de genièvre, mirepoix aux légumes et fromage de chèvre émietté

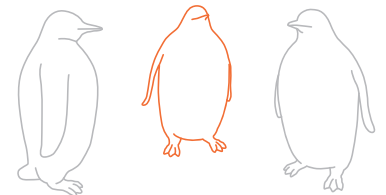
TROCCOLI PASTA WITH MEAT STEW *Homemade troccoli pastas, served with a mix of meat stew, demiglace sauce, juniper berries, mirepoix with vegetables and crumbled goat cheese*
- **RISOTTO MILANAIS** 50 €

Risotto Carnaroli au safran, feuille d'or, purée de petits pois, purée de betterave, purée d'ail et parmesan

MILANESE STYLE RISOTTO *Carnaroli risotto with saffron, gold leaf, green peas puree, red beet puree, garlic puree, tossed with parmigiano Reggiano*
- **RISOTTO AUX TRUFFES** 50 €

Risotto Carnaroli aromatisé à la truffe noire, émulsion fromagère et copeaux de parmesan

TRUFFLES RISOTTO *Carnaroli risotto flavoured with premium black truffles, whipped with a mix of cheese and parmesan chips*



MAIN COURSE

- **FILET DE BOEUF WAGYU FAÇON ROSSINI** Filet de bœuf wagyu poêlé, escalope de foie gras poêlée, gâteau de pommes de terre à la truffe, beurre d'épinards, réduction de Porto et vin de Madère 75 €

ROSSINI STYLED WAGYU BEEF TENDERLOIN

Fried wagyu beef tenderloin, seared foie gras escalope, potato cake with truffles, spinach butter, Porto and madeira wine reduction

- **CERF RÔTI** Filet de cerf rôti, légumes croquants caramélisés, champignons sautés et purée de céleri 64 €

ROASTED VENISON

Roasted venison filet served with crunchy caramelized vegetables, sautéed mushrooms and celery puree

- **AGNEAU FRANÇAIS EN CROÛTE D'HERBE** Carré d'agneau français rôti en croûte d'herbes et moutarde de Dijon, tapenade aux olives, bacon de porc enrobé de purée de haricots verts et de chou-fleur 55 €

FRENCH LAMB IN HERB CRUST

Roasted French lamb rack crusted with herbs and Dijon mustard, olive tapenade, pork bacon wrapped with a green bean and cauliflower puree



- **SOLE MEUNIÈRE** 55 €

Filet de sole, cuit avec câpres et vin blanc, servi avec épinards sautés, têtes d'asperges vertes et zeste de citron

*DOVER SOLE
MEUNIÈRE STYLE* *Filet of dover sole, cooked in a pan with cappers and white wine, served with sautéed spinach, green asparagus heads and lemon zest*
- **FILET DE BAR** 60 €

Filet de bar poché aux palourdes, sauce au vin blanc, caviar de béluga bulgare, oignon rouge rôti et herbes fraîches

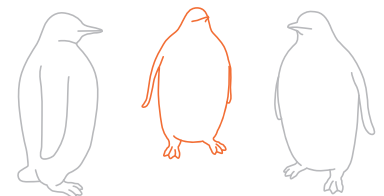
SEA BASS FILET *Poached filet of sea bass with clams, white wine sauce, Bulgarian beluga caviar, roasted red onion and fresh herbs*

POISSON SPÉCIAL DU JOUR 50€

- Veuillez choisir l'un des deux types de poisson frais qui vous seront proposés
Ou préparez votre propre poisson

SPECIAL FISH OF THE DAY 50€

- Please, choose any of those two-daily types of fresh fishes which will be proposed
Or make your own fish



SUSHI EXTRAVAGANZA

Par 6 – served by 6

- CALIFORNIA ROLLS Saumon, avocat et Tobiko 60 €
Salmon, avocado & Tobiko
- PHILADELPHIA ROLL Thon rouge, fromage blanc et Tobiko 60 €
Red tuna, cream cheese & Tobiko
- SPICY TUNA ROLL Thon rouge, sauce chili et sesame 60 €
Red tuna, homemade chili sauce & sesame
- DYNAMIT CRAB ROLLS Crabe, sesame et wasabi Tobiko 60 €
Crab, sesame and wasabi Tobiko
- SPICY SESAME PRAWN ROLL Crevettes tempura Maki, mayonnaise épicée & sesame 60 €
Shrimps tempura Maki, spicy mayonnaise & sesame

SPECIAL ELEGANCE ROLL

Par 4 - served by 4

- VOLCANO SUSHI ROLL Thon, bar, œuf de saumon et avocat enrobés de riz, poulet chili sauce 80 €
Tuna, sea bass, salmon egg and avocado wrapped with rice gallet and sauce chili chicken
- DRAGO ROLL Mayonnaise de crabe au wasabi, poivron coloré, concombre, enrobés de riz et double avocado 80 €
Crab wasabi mayo, colored capsicum, cucumber, wrapped rice and double wrapped with avocado
- JURIN ROLL Coeur de saumon à l'avocat, concombre enrobé de riz et demi-lune de saumon grillé 80 €
Coeur de saumon with avocado, cucumber wrapped with rice and half moon of grill salmon
- KINGO ROLL Crevettes et bâtonnets de crabe enrobés de riz et tranches de mangue, sauce yakitori 80 €
Shrimp and crab stick wrapped with rice and slice of mango, with yakitori sauce



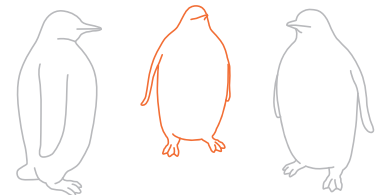
A LA CARTE

- **EDAMAME A LA FLEUR DE SEL**
EDAMAME WITH FLOWER OF SALT 20 €
- **SALADE D'ALGUES**
SEAWEED SALAD WITH CRAB MEAT 28 €
- **TARTARE DE THON ROUGE**
RED TUNA TARTARE 50 €
- **TARTARE DE SAUMON**
SALMON TARTARE 45 €
- **RIZ VAPEUR**
STEAM RICE 20 €

NIGIRI SUSHI

Par 2 – served by 2

- **SAUMON**
SALMON 20 €
- **BARBUE**
BRILL 20 €
- **BAR**
SEA BASS 20 €
- **THON ROUGE**
RED TUNA 26 €
- **THON ROUGE TORO**
TORO RED TUNA 45 €



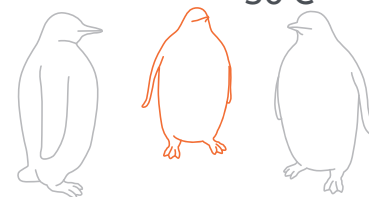
- **SAINT – JACQUES**
SEA SCALLOPS 30 €
- **CRABE ROYAL**
KING CRAB 30 €
- **ANGUILLE LAQUEE**
LACQUERED EEL 30 €
- **BOEUF WAGYU**
WAGYU BEEF 30 €
- **CREVETTE**
SHRIMP 30 €



SASHIMI

Par 2 – serve by 2

- **SAUMON** 20 €
SALMON
- **BARBUE** 20 €
BRILL
- **BAR** 20 €
SEA BASS
- **THON ROUGE** 26 €
RED TUNA
- **OEUFS DE SAUMON** 26 €
SALMON EGGS
- **SAINT – JACQUES** 30 €
SEA SCALLOPS
- **CRABE ROYAL** 30 €
ROYAL CRAB
- **ANGUILLE LAQUEE** 30 €
LACQUERED EEL
- **BOEUF WAGYU** 30 €
WAGYU BEEF



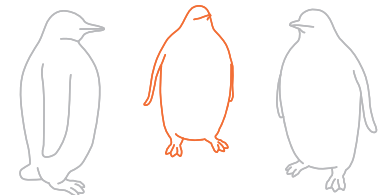
DESSERTS / DESERTS

- **MOUSSE AU CHOCOLAT** 30 €
CHOCOLATE MOUSSE
- **CROUSTY FONDANT AUX LAIT NOISETTES** 34 €
CROUSTY FONDANT HAZELNUT MILK
- **SOUFFLÉ GLACÉ À L'ORANGE** 26 €
ORANGE ICED SOUFFLÉ
- **GÂTEAU DE RIZ** 26 €
RICE CAKE
- **CHOU PARFAIT VANILLE** 33 €
VANILLA CHOU PARFAIT
- **PANNA COTTA À LA MANGUE** 30 €
MANGO PANNA COTTA
- **TIRAMISU FRAMBOISE** 30 €
RASPBERRY TIRAMISU



MENU ENFANTS / KIDS MENU

- | | | |
|--|---|------|
| • MINI-BOEUF ANGUS GRILLÉ
<i>GRILLED MINI ANGUS BEEF</i> | Crêpe de sarrasin, mesclun, frites
<i>Buckwheat pancake, mix of salads, French fries</i> | 28 € |
| • BLANC DE POULET GRILLÉ
<i>GRILLED CHICKEN BREAST</i> | Purée de pommes de terre, jus de bœuf, pois verts
<i>Mashed potatoes, beef juice, green-peas</i> | 28 € |
| • SAUTÉE DE POULET
<i>SAUTÉED CHICKEN</i> | Riz, craquelins et sauce soy sucrée
<i>Rice, crackers and sweet soya sauce</i> | 28 € |
| • BÂTONNETS DE POISSON FRITS
<i>FRIED FISH STICKS</i> | Sauce tartare, frites et tasse de yaourt aux fruits
<i>Fries, tartar sauce, and fruit yoghurt cup</i> | 28 € |
| • SPAGHETTI OU PENNES
<i>SPAGHETTI OR PENNE</i> | Sauce tomate ou bolognaise avec du pain tortue
<i>Tomato sauce or bolognese with turtle bread</i> | 28 € |



SANDWICH MENU

- SAVOUREUX CLUB SANDWICH

- Pain blanc grillé
- Blanc de poulet, bacon de porc, œuf au plat, mayonnaise et iceberg
- Salade de chou cru et frites en accompagnement

38 €

TASTY CLUB SANDWICH

- *Toasted white bread*
- *Chicken breast, pork bacon, fried egg, mayonnaise and iceberg salad*
- *Cole slaw and french fries on the side*

- CAPRESE GRILLÉ

- Pain ciabatta
- Tomates, mozzarella di bufala, pesto au basilic, oignons rouges, origan, huile d'olive et sauce balsamique
- Mesclun

38 €

GRILLED CAPRESE

- *Ciabatta bread*
- *Tomatoes, mozzarella di bufala, basil pesto, red onions, origano, olive oil and balsamic dressing*
- *Mixed garden leaves*

- SANDWICH AU POULET À LA CAMPAGNARDE

- Baguette française
- Blanc de poulet grillé, huile d'olive à l'ail et au thym, champignons sautés, tomates séchées et mayonnaise au paprika
- Frites en accompagnement

38 €

CHICKEN SANDWICH COUNTRY STYLE

- *French baguette*
- *Grilled chicken breast, thyme and garlic olive oil dressing, sautéed mushrooms, sun dried tomatoes and paprika mayonnaise*
- *French fries on the side*



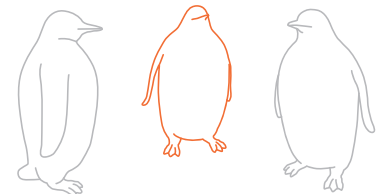
• BURGER DE BŒUF

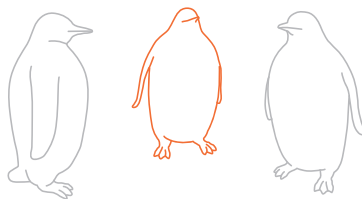
- Pain à burger
- Emincé de bœuf wagyu, cheddar, salade iceberg, mayonnaise maison, tomates, laitue et oignons
- Pommes de terre douces en accompagnement

38 €

BEEF BURGER

- *Burger bun*
- *Minced wagyu beef, cheddar cheese, iceberg salad, homemade mayonnaise, tomatoes, lettuce and onions*
- *Sweet potatoes on the side*





GRANDES ALPES

COURCHEVEL 1850 ★ ★ ★ ★ ★