

LE MOULIN DU TREMPLIN



RESTAURANT - CRÊPERIE

— COURCHEVEL 1850 —

Les Huîtres - Oysters

" Spéciale Gillardeau "

Papillons _____	les 6	25
Spéciales n° 2 _____	les 6	39

Fines de Claire de Marennes-Oléron

Clares n° 3 _____	les 6	19, ⁵⁰
Clares n° 2 _____	les 6	25
Clares n° 0 _____	les 6	33

Plates de Belon

Belons n° 3 _____	les 6	29
Belons n° 0 _____	les 6	45
Belons n° 00 <small>suitivant arrivage</small> <small>Depending on deliveries</small> _____	les 6	50
Pied de Cheval <small>300 - 400 g</small> <small>To order</small> _____ <small>sur commande</small>		

Les Fruits de Mer - Seafood

Bulots Mayonnaise <small>Whelks with Mayonnaise</small> _____	portion	16
Crevettes roses <small>Prawns</small> _____	portion	32
Langoustines Froides Mayonnaise <small>Norway Lobsters served cold with Mayonnaise</small> _____	portion	38
Tourteau Froid Mayonnaise <small>Large Tourteau Crab</small> _____	la pièce	54
Pinces de Crabe des Neiges Mayonnaise <small>Snow Crab Claws with Mayonnaise</small> _____	la pièce	55

Les Coquillages - Shellfish

Clams <small>Large Clams</small> _____	les 6	24
Palourdes <small>Steamer Clams</small> _____	les 6	15, ⁵⁰
Amandes <small>Queen Scallops</small> _____	les 9	15, ⁵⁰
Moules d'Espagne <small>Spanish Mussels</small> _____	les 12	15, ⁵⁰
Oursins Extra <small>Large Sea Urchins</small> <small>Price depending on deliveries</small> _____ <small>prix au cours du marché</small>		

Les Compositions

Assiette de Fruits de Mer <small>3 Claires n°3, Langoustine, Crevettes, Bulots, Coquillages</small>		
<small>Seafood Platter 3 Claire N°3, Fresh Scampi, Prawns, Whelks, Shellfish</small> _____		45
Assiette Dégustation <small>4 Claires n°3, 4 Belons, 4 Spéciales Papillon</small> <small>Oyster Bar Platter 4 Claires N°3, 4 Belons, 4 Spécials Papillon</small> _____		50
Plateau de Crustacés <small>½ Homard du Vivier, ½ Tourteau, Langoustines, Crevettes</small> _____		115
<small>Shellfish Platter Half Lobster from our tank, half Crab Crayfish and Prawns</small>		
Plateau Royal <small>24 Claires n°3, 4 Langoustines, 1 Tourteau, 8 Crevettes, Coquillages</small>		
<small>Royal Platter 24 Claire N°3, 4 Fresh Scampi, 1 Large Tourteau Crab, 8 Prawns, Shellfish</small> _____ <small>2 pers.</small>		180
Plateau Royal à la Spéciale de Gillardeau _____ <small>2 pers.</small>		215
<small>Gillardeau's Special Royal Platter</small>		
JUMBO Plateau Royal avec Homard <small>Royal Jumbo with Lobster</small> _____ <small>4 pers.</small>		495

Sushi

Thon <i>Tuna</i> _____	la pièce	5,80
Saumon <i>Salmon</i> _____	la pièce	4,90
Saint-Jacques <i>Scallops</i> _____	la pièce	6,50
Crevette <i>Shrimps</i> _____	la pièce	5,80
Homard <i>Lobster</i> _____	la pièce	9,90
King Crabe _____	la pièce	8,90

Sashimi

Thon <i>Tuna</i> _____	la pièce	6,50
Saumon <i>Salmon</i> _____	la pièce	5,50
Homard bleu <i>Blue Lobster</i> _____	les 100 g	28

Langouste *Spiny Lobster* _____
 prix au cours du marché *depending on market price*

Shan-Shen

Thon <i>Tuna</i> _____	1 pièce / 6 parts	46
Saumon <i>Salmon</i> _____	1 pièce / 6 parts	42
Crevettes <i>Shrimps</i> _____	1 pièce / 6 parts	44
Mixte <i>Combined</i> _____	1 pièce / 6 parts	45

Supplément
CAVIAR
 30 g
 135 €

Saké

Shirakabegura Junmai Daiginjo _____	8 cl	15
Nabeshima Daiginjo _____	8 cl	25
Pétillant « Mio » Dry _____	10 cl	12

California Roll

Thon <i>Tuna</i> _____	la pièce	6
Saumon <i>Salmon</i> _____	la pièce	5
Crabe <i>Crab</i> _____	la pièce	5
King Crabe <i>King Crab</i> _____	la pièce	9

Maki

Thon <i>Tuna</i> _____	la pièce	4,70
Saumon <i>Salmon</i> _____	la pièce	4
Concombre <i>Cucumber</i> _____	la pièce	4
Avocat <i>Avocado</i> _____	la pièce	4

Assiettes composées de

6 Makis _____	24
6 Sushis _____	32
6 Sashimis _____	34
6 California Rolls _____	32
Yamagami _____	40

riz Furikake, 6 Sashimis de Saumon

Nos Compositions

Nigiri _____	Plateau de 10 pièces assorties	45
Shan-Fon _____	Plateau de 15 pièces assorties	65
Song-Shan _____	Plateau de 30 pièces assorties	125
Thai-Shang _____	Plateau de 45 pièces assorties	178
Le Royal Sashimis de Homard <i>Lobster Sashimi</i> (600 - 700 g) _____	Plateau de 30 pièces assorties	235
Le Tremplin _____	Plateau de 90 pièces assorties	328
L'impérial Sashimis de Homard Bleu <i>Blue Lobster Sashimi</i> (1kg environ) _____	Plateau de 90 pièces assorties	535
LE DRAGON		
Sashimis de Langouste 100 gr de Caviar <i>Blue Lobster Sashimi</i> _____	Plateau de 90 pièces assorties	1 200



Galettes de Blé Noir

Les Spéciales - Specials

Galette du Moulin	Chèvre, noix, magret fumé, salade verte, confiture de figues <i>Goats' cheese, walnut, smoked duck breast, green salad, fig jam</i>	18,70
Galette bœuf sauté façon Thai	<i>Boeuf sauté made in Thai</i>	18,70
Galette du Pêcheur	Cocktail de fruits de mer frais <i>Fresh seafood cocktail</i>	18,70
Galette Montagnarde	Fromage à raclette, jambon cru, pommes de terre <i>Raclette cheese, cured ham, potatoes</i>	18,70
Galette Seguin	Chèvre, fondue de poireaux, lard <i>Goats' cheese, slow-cooked leeks, bacon</i>	18,70
Galette Curry	Poulet au curry et fromage <i>Curried chicken and cheese</i>	18,70
Galette Catalane	Fromage, œuf, tomate fraîche, chorizo <i>Cheese, egg, fresh tomato, chorizo sausage</i>	17,10
Galette Italienne	Tomate Fraîche, mozzarella, sauce pistou <i>Fresh tomatoes, mozzarella and pesto</i>	17,10
Galette Norvégienne	Saumon fumé de Norvège et épinards à la crème <i>Norwegian smoked salmon and creamed spinach</i>	24,50
Galette Tahitienne	Jambon, fromage, ananas <i>Ham, cheese and pineapple</i>	17,10
Galette Forestière	Jambon, fromage, champignons <i>Ham, cheese and mushrooms</i>	16,40
Galette Popeye	Épinard, œuf, jambon <i>Spinach, egg and ham</i>	16,40
Galette Trois Fromages	Emmental, chèvre, roquefort <i>Three cheeses Emmental, goat cheese, roquefort</i>	18,70

Supplément pour personnaliser votre galette _____ 3
Champignons, épinards à la crème, tomate, ananas ou banane
Extra mushrooms, creamed spinach, tomato, pineapple or banana

Les Classiques - Classics

Galette beurre	Butter pancake	9,40
Galette 1 élément	(œuf ou fromage ou jambon ou bacon) Pancake 1 element (egg or cheese or ham or bacon)	12,40
Galette jambon, fromage	Ham and cheese pancake	14,20
Galette bacon, fromage	Bacon and cheese pancake	14,20
Galette fromage, œuf	Cheese and egg pancake	14,20
Galette jambon, œuf	Ham and egg pancake	14,20
Galette bacon, œuf	Bacon and egg pancake	14,20
Galette tomate, fromage	Tomato and cheese pancake	14,20
Galette chèvre, miel, noix	Goat cheese, honey and walnut pancake	14,80
Galette complète	jambon œuf et fromage Full combination pancake with ham, egg and cheese	16,40
Galette bacon œuf et fromage	Bacon, egg and cheese	16,40
Galette au saumon fumé de Norvège et crème	Norwegian smoked salmon and cream pancake	21,40

Omelettes



Omelette nature	16,80	Soupe de légumes	Soup	15
<i>Omelet</i>				
Omelette jambon	17,80	Soupe à l'oignon	Onion soup	15
<i>Ham omelet</i>				
Omelette fromage	17,80	Salade verte	Green Salad	15
<i>Cheese omelet</i>				
Omelette jambon fromage	18,90	Frites	French Fries	15
<i>Ham cheese omelet</i>				
Omelette jambon fromage champignons	19,90			
<i>Ham mushrooms cheese omelet</i>				



Crêpes au Froment

Les Single - Singles

Crêpe Sucre <i>Sugar crêpe</i>	7
Crêpe Caramel beurre salé <i>Salted butter caramel crêpe</i>	10,40
Crêpe Chantilly <i>Whipped cream crêpe</i>	8,90
Crêpe Chocolat <i>Chocolate crêpe</i>	9,80
Crêpe Nutella <i>Nutella crêpe</i>	10,90
Crêpe Citron <i>Lemon juice crêpe</i>	9,80
Crêpe Confiture <i>Fraise, framboise, abricot, orange, myrtille</i> <i>Crêpe with jam: strawberry, raspberry, apricot, orange or bilberry</i>	9,80
Crêpe Black & White <i>Chocolat noir et chocolat blanc</i> <i>Black chocolate and white chocolate</i>	9,80
Crêpe Crème de Marron <i>Chestnut purée crêpe</i>	9,80
Crêpe Frangipane <i>Marzipan crêpe</i>	10,90
Crêpe Fruit <i>Au choix : ananas, banane, poire, fraise, framboise</i> <i>Choice of pineapple, banana, pear, strawberry or raspberry,</i>	10
Crêpe Miel <i>Honey crêpe</i>	9,80
Crêpe Sirop d'Érable <i>Maple syrup crêpe</i>	9,80

Toutes nos crêpes sont garnies au beurre - All our pancakes are cooked with butter

Les Composées - Special Combinations

Crêpe Hélène Glace vanille, poire, sauce chocolat <i>Vanilla ice cream, pear, chocolate sauce</i>	13,60
Crêpe Mont-Blanc Glace vanille, crème de marron, chantilly <i>Vanilla ice cream, chestnut purée, whipped cream</i>	13,60
Crêpe Bounty Noix de coco râpée, glace coco, sauce chocolat et chantilly <i>Grated coconut, coconut ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	13,60
Crêpe Exotique Banane, caramel beurre salé, noix de coco râpée, chantilly <i>Banana, salted butter caramel, grated coconut, whipped cream</i>	13,60
Crêpe Snickers Caramel beurre salé, chocolat, glace vanille, cacahuètes <i>salted butter caramel, chocolate, vanilla ice cream, peanuts</i>	13,60

Les Alcoolisées - With Alcohol

Crêpe Créole Banane caramélisée, glace vanille, flambée au rhum <i>Caramelised banana, vanilla ice cream, flambéed with rum</i>	15,80
Crêpe Flambée Au Calvados, au Grand Marnier ou au rhum <i>With Calvados, Grand Marnier or rum</i>	13,20
Crêpe Javanaise Sorbet orange, marmelade, flambée au Grand Marnier <i>Orange sorbet, marmalade, flambéed with Grand Marnier</i>	15,80
Crêpe Martiniquaise Ananas, chantilly, flambée au rhum <i>Pineapple, whipped cream, flambéed with rum</i>	15,80
Crêpe Normande Pommes flambées au Calvados <i>Apples flambéed with Calvados</i>	15,80

Supplément pour personnaliser votre crêpe Boule de glace, amandes effilées, banane, poire ou noix de coco râpée <i>Extra ice cream scoop, flaked almonds, banana, pear or grated coconut</i>	2,60
Supplément Chantilly <i>Extra whipped cream</i>	2



Les Boissons - Drinks

Boissons Chaudes

Café Illy _____	5
Grand Crème _____	7
Cappuccino _____	7
Double Café _____	7
Chocolat _____	7
Chocolat ou Café Viennois _____	8
Chocolat Rhum ou Chocolat Cognac _____	11, ²⁰
Thé " Palais des Thés " _____	7
<i>Thé Darjeling, Thé vert, thé vert à la menthe, Thé au jasmin, Thé breakfast Big Ben, Thé Earl Grey, Thé Hammam, Thé noir Ceylan</i>	
Infusion _____	7
<i>Verveine, Camomille, Tilleul, Menthe, Herboriste (camomille, pomme, épices)</i>	
Lait Chaud _____	5, ⁷⁰
Café Illy Gourmand _____	16, ³⁰
Thé ou Chocolat Gourmand _____	18, ²⁰
Vin Chaud Maison au Grand Marnier _____	9, ⁹⁰
Citron Chaud au miel _____	10, ⁵⁰
Punch Chaud _____	12, ⁵⁰
Irish Coffee _____	15, ⁵⁰
Hot Pom (<i>Jus de pomme chaud, cannelle</i>) _____	9, ⁵⁰
Hot Pom Calva (<i>Jus de pomme chaud, Calvados, cannelle</i>) _____	14, ⁵⁰

Boissons Froides

Évian _____ 33 cl	5, ⁷⁰
Évian avec sirop _____ 33 cl	6, ⁶⁰
Perrier _____	7
Verre de Lait _____	5, ⁷⁰
Limonade _____	5, ⁷⁰
Limonade avec Sirop _____	6, ⁵⁰
Orangina _____	7
Oasis Tropical _____	7
Schweppes, Tonic, Agrumes, Lemon _____	7
Red Bull _____	9, ⁵⁰
Coca-Cola, Light, Zéro _____	7
Jus de Fruits _____	7
Fruits Frais Pressés (<i>Orange, Citron</i>) _____	9, ⁵⁰

La Crêperie du Moulin vous propose également...

Pain beurré _____	5, ⁵⁰
Viennoiserie _____	3
Sandwich _____	8, ⁵⁰
Sandwich mixte _____	9, ⁵⁰

Les Cidres

Cidre Doux ou Brut _____ le pichet 50 cl	12, ⁵⁰
Cidre Bouché Doux ou Brut _____ 75 cl	27
Bolée de Cidre _____ 12 cl	7
Kir Breton (<i>Cidre à la Crème de Cassis</i>) _____ 12 cl	8, ⁶⁰

Les Vins au verre

Blanc, Rouge, Rosé _____ 12 cl 7

Les Pichets

Bordeaux " Cordier " _____ 1/2 l 16,⁹⁰

_____ 1 l 32

Côtes de Provence Rosé

M de Minuty _____ 1/2 l 16,⁹⁰

_____ 1 l 32

Mâcon Blanc AOC _____ 1/2 l 16,⁹⁰

_____ 1 l 32

Beaujolais Villages _____ le pot 46 cl 16,⁹⁰

Les Bières

Bière Pression _____ Demi 25 cl 7

Bière Pression _____ Baron 50 cl 13,³⁰

Hoegaarden _____ 33 cl 8,⁵⁰

Kronenbourg 1664 _____ 33 cl 8,⁵⁰

Heineken _____ 33 cl 8,⁵⁰

La Chouffe _____ 33 cl 8,⁵⁰

Lefte Abbaye _____ 33 cl 9,²⁰

Liefmans _____ 25 cl 8

Pelforth Brune _____ 33 cl 8,⁵⁰

Corona _____ 33 cl 9,²⁰

Desperados _____ 33 cl 9,²⁰

Peroni _____ 33 cl 8,⁵⁰

Les Alcools

Kir Aligoté _____ 12 cl 8

Kir Royal
(Crémant de Bourgogne) _____ 12 cl 13,⁷⁰

Apéritif anisé _____ 2 cl 7,⁸⁰

Apéritif Vermouth _____ 5 cl 7,⁸⁰

Américano Maison _____ 8 cl 12,⁵⁰

Whisky, Vodka, Gin _____ 4 cl 13

Accompagnement
(soda ou jus de fruit) _____ 3,³⁰

Rhum Vieux, Calvados VSOP _____ 4 cl 16

Cognac / Armagnac VSOP _____ 4 cl 16

Génépi, Marc de Savoie _____ 4 cl 12

Shot (alcool de base) _____ 3 cl 9,⁵⁰

Shot (alcool Supérieur) _____ 3 cl Prix selon alcool choisi

Champagne

Coupe de Champagne _____ 12 cl 16

Coupe de Champagne Rosé _____ 12 cl 18

Coupe de Laurent-Perrier Rosé 12 cl 28

Coupe de Cristal Roederer _____ 14 cl 65

Grandes Marques brut _____ 95

Grandes Marques Rosé _____ 105

Laurent-Perrier Grand Siècle _____ 320

Laurent-Perrier Rosé _____ 180

Cristal Roederer Brut _____ 360





Les Vins - Wines

Savoie

Apremont	" <i>Fleur de Jacquère</i> "	Dom. G. Perrier		38
Roussette	" <i>Château Monterminod</i> "	Dom. G. Perrier		44
Chignin-Bergeron	" <i>Fleur de Roussane</i> "	Dom. G. Perrier		44
Gamay	" <i>Sainte-Claude</i> "	Dom. Bouvet		38
Mondeuse	" <i>Sainte-Barbe</i> "	Dom. Bouvet		42

Alsace

Riesling	<i>Grand cru</i>	" <i>Schlossberg Cuvée Colette</i> "	Dom. Weinbach	2014	110
----------	------------------	--------------------------------------	---------------	------	-----

Vallée de la Loire

Sancerre	" <i>Grande Réserve</i> "	Dom. H. Bourgeois		2013	50
Sancerre	" <i>Cuvée Jadis</i> "	Dom. H. Bourgeois		2014	85
Pouilly Fumé	" <i>Baron de L</i> "	Dom. de Ladoucette		2012	135
Pouilly Fumé	" <i>Pure-Sang</i> "	D. Dagueneau		2010	150

Liquoreux

Ch Lafaurie-Peyraguey	Sauterne	<i>1^{er} cru Classé</i>		2013	135
-----------------------	----------	----------------------------------	--	------	-----

Côtes de Provence

Ch. Minuty	" <i>Cuvée Prestige</i> "				50
Ch. Minuty	" <i>Cuvée Or</i> "				72
Ott	" <i>Clos Mireille</i> "				72

Beaujolais et Vallée du Rhône

Brouilly	" <i>Cuvée Prestige</i> "	G. Dubœuf			48
Morgon	M. Lapierre				50
Crozes-Hermitage	A. Graillet			2014	65
Côte-Rôtie	" <i>Brune et Blonde</i> "	E. Guigal		2010	95
Saint-Joseph	Dom. J.L. Chaves			2014	80



Bourgogne Blanc

Chablis	1 ^{er} cru	" Les Vaudevay "	Dom. Laroche	_____	2013	60
Rully	1 ^{er} cru	" La Pucelle "	Dom. Jacqueson	_____	2013	75
Chassagne Montrachet	1 ^{er} cru	" Les Caillerets "	P. Pillot	_____	2011	130

Bourgogne Rouge

Saint-Romain	Dom. A. Gras	_____	_____	_____	2013	50
Mercurey	" Château Chamirey "	Dom. Devillard	_____	_____	2014	58
Côte de Nuits Village	" Les Plantes aux Bois "	Lienhardt	_____	_____	2012	70

Bordeaux

Château Brillette	Cru Bourgeois	- Moulis	_____	_____	2010	60
Mise de Château Montrose	- St- Estèphe	_____	_____	_____	_____	55
Dame de Montrose	2 ^{ème} vin du Château Montrose	- St- Estèphe	_____	_____	2009	130
Château La Grâce-Dieu	- St- Émilion	_____	_____	_____	2011	50
Château Dassault	Grand Cru Classé	- St- Émilion	_____	_____	2009	140
Château Labegorce	Cru Bourgeois	- Margaux	_____	_____	2010	70
Château Batailley	5 ^{ème} Cru Classé	- Pauillac	_____	_____	2010	150
Château Lalande Borie	- Saint-Julien	_____	_____	_____	2012	80
Château Talbot	4 ^{ème} Cru Classé	- Saint-Julien	_____	_____	2011	160

Nos Petits Formats - 1/2 Bouteille - Half Bottle

Apremont	" Fleur de Jacquère "	Dom. G. Perrier	Savoie Blanc	_____	_____	19
Sancerre	" Grande Réserve "	Dom. H. Bourgeois	Vallée de Loire Blanc	_____	_____	25
Chablis	Dom. vrignaud	Bourgogne Blanc	_____	_____	2015	25
Saint-Romain	Dom. A. Gras	Bourgogne Blanc	_____	_____	_____	30
Mondeuse	" Sainte-Barbe "	Dom. Bouvet	Savoie Rouge	_____	_____	21
Côte Rôtie	" Brune et Blonde "	E. Guigal	Vallée du Rhone	_____	2010	60
Château Giscours	3 ^{ème} Cru Classé	Margaux - Bordeaux	_____	_____	2012	75
Château Lynch-Bages	5 ^{ème} Cru Classé	Pauillac - Bordeaux	_____	_____	2012	65



LE
TREMPLIN
55TH.
COURCHEVEL