



tremplin-courchevel.com



65 ans d'excellence

## Fruits de Mer

|                                      |                 |    |
|--------------------------------------|-----------------|----|
| Clams                                | les 6 pièces    | 20 |
| Moules                               | la portion      | 17 |
| Bulots Mayonnaise                    | la portion      | 20 |
| Crevettes Roses                      | la portion      | 38 |
| Langoustines Mayonnaise Taille 10/15 | la portion      | 58 |
| Pinces de Tourteau Mayonnaise        | min. 3/4 pièces | 48 |

## Huîtres

### « Spéciale Gillardeau »

|                       |        |    |
|-----------------------|--------|----|
| Papillons L'Originale | les 6  | 30 |
|                       | les 12 | 55 |
| Spéciales n° 2        | les 6  | 48 |
|                       | les 12 | 85 |

### Fines de Claire « Marennes-Oléron »

|             |        |    |
|-------------|--------|----|
| Clares n° 3 | les 6  | 22 |
|             | les 12 | 40 |
| Clares n° 2 | les 6  | 30 |
|             | les 12 | 55 |
| Clares n° 0 | les 6  | 50 |
|             | les 12 | 90 |

### Plates de Belon

|              |        |     |
|--------------|--------|-----|
| Belons n° 3  | les 6  | 32  |
|              | les 12 | 55  |
| Belons n° 0  | les 6  | 52  |
|              | les 12 | 92  |
| Belons n° 00 | les 6  | 65  |
|              | les 12 | 118 |

Pied de Cheval 300 à 400 g  
Selon arrivage ou sur commande Prix au cours du marché

### Mérous de Crabe des Neiges Froids Mayonnaise

8 pièces décortiquées 69

### Homard Froid Mayonnaise

Poids Moyen 700 à 800 g la pièce 98

### Selon Arrivage ou sur Commande

Violet de Mer

Oursins Extra (Bretagne, Galice, Island ou Norvège)

Prix au cours du marché

## Le Jumbo

### Royal Homard

4 personnes

6 Papillons, 6 Spéciales n°2,  
6 Claires n°2, 6 Claires n°3,  
6 Belons n°0,  
2 Homards,  
8 Mérous de Crabe  
des Neiges décortiqués,  
4 Pinces de Tourteau,  
12 Langoustines,  
16 Crevettes,  
Bulots, Coquillages.

560 €

## Les Plateaux

### Huîtres Dégustation

4 Claires n°3, 4 Belons n°3, 4 Spéciales Papillon 60

### Assiette Découverte

4 Mérous de Crabe des Neiges décortiqués, 2 Langoustines, 3 Crevettes, 1 Pince de Tourteau 95

### Assiette de Fruits de Mer

3 Claires n°3, 1 Pince de Tourteau, 2 Langoustines, 3 Crevettes, Bulots 55

### Plateau Crustacés

1/2 Homard, 5 Mérous de Crabe des Neiges décortiqués, 3 Langoustines, 6 Crevettes, 2 Pinces de Tourteau 150

### Plateau Royal

24 Claires n°3, 6 Langoustines, 5 Mérous de Crabe des Neiges décortiqués, 8 Crevettes,  
2 Pinces de Tourteau, Bulots, Coquillages 2 pers. 200

### Plateau Royal Spéciale de Gillardeau

12 Papillons, 12 Spéciales n°2, 5 Mérous de Crabe des Neiges décortiqués,  
2 Pinces de Tourteau, 6 Langoustines, 8 Crevettes, Bulots, Coquillages 2 pers. 240

# Sushi

## Sushi

|               |          |       |
|---------------|----------|-------|
| Thon          | la pièce | 7,50  |
| Saumon        | la pièce | 6,50  |
| Saint-Jacques | la pièce | 8     |
| Crevettes     | la pièce | 7     |
| Homard        | la pièce | 11,50 |

## Sashimi

|               |                         |    |
|---------------|-------------------------|----|
| Thon          | la pièce                | 8  |
| Saumon        | la pièce                | 7  |
| Saint-Jacques | la pièce                | 9  |
| Homard bleu   | les 100 g               | 36 |
| Langouste     | prix au cours du marché |    |

## Shan-Shen

|           |                   |    |
|-----------|-------------------|----|
| Thon      | 1 pièce / 6 parts | 52 |
| Saumon    | 1 pièce / 6 parts | 48 |
| Crevettes | 1 pièce / 6 parts | 50 |
| Mixte     | 1 pièce / 6 parts | 50 |

## Kobe

|            |          |     |
|------------|----------|-----|
| California | 8 pièces | 150 |
| Sushi      | 2 pièces | 63  |
| Sashimi    | 8 pièces | 220 |

## California Roll

|            |          |      |
|------------|----------|------|
| Thon       | la pièce | 7,50 |
| Saumon     | la pièce | 6,50 |
| Crabe      | la pièce | 6,50 |
| King Crabe | la pièce | 18   |
| Légumes    | la pièce | 6,50 |

## Crispy Roll

|            |          |    |
|------------|----------|----|
| Thon       | la pièce | 9  |
| Saumon     | la pièce | 8  |
| Crabe      | la pièce | 9  |
| King Crabe | la pièce | 18 |

## Maki

|           |          |      |
|-----------|----------|------|
| Thon      | la pièce | 6,50 |
| Saumon    | la pièce | 6    |
| Concombre | la pièce | 5,50 |
| Avocat    | la pièce | 5,50 |

## Assiettes

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 6 Makis                            | 28 |
| 6 Sushis                           | 38 |
| 6 Sashimis                         | 40 |
| 6 California Rolls                 | 38 |
| Yamagami                           | 48 |
| Riz Furikake, 6 Sashimis de Saumon |    |

## Verre de Saké

|                         |       |      |
|-------------------------|-------|------|
| Nabeshima Daiginjo      | 8 cl  | 30 € |
| IW5 « Saké de Réserve » | 8 cl  | 50 € |
| Pétillant « Mio » Dry   | 10 cl | 18 € |

# Plateaux Sushi

|            |   |       |
|------------|---|-------|
| SHAN-FON   | 15 pièces assorties   | 75    |
| SONG-SHAN  | 30 pièces assorties   | 140   |
| THAÏ-SHANG | 45 pièces assorties   | 210   |
| LE ROYAL   | Sashimis de Homard (600 - 700 g)<br>30 pièces assorties       | 280   |
| LE TREMLIN | 90 pièces assorties   | 360   |
| LE KOBE    | 6 Sushis, 8 Rolls, 8 Sashimis                                 | 450   |
| L'IMPÉRIAL | Sashimis de Homard Bleu (1kg environ)<br>90 pièces assorties  | 590   |
| LE DRAGON  | Sashimis de Langouste, 100 g de Caviar<br>90 pièces assorties | 1 350 |

# Entrées Froides

|  |                       |    |
|--|-----------------------|----|
| Saumon Balik « Tsar Nikolaj »                      | les 100 g             | 75 |
| King Crabe « Rouleaux de Printemps »               | Fait Maison           | 55 |
| King Crabe Cocktail Avocat                         |                       | 48 |
| Carpaccio de Poulpe                                |                       | 30 |
| Tataki de Thon au Sésame                           |                       | 40 |
| Tartare de Thon et Avocat                          |                       | 38 |
| Sardines Sardinillas                               | Sélection La Guildive | 32 |
| Foie Gras Mi-Cuit à la Truffe « Maison »           |                       | 48 |
| Jambon Pata Negra Iberico Bellota « Gran Reserva » | Affinage + de 40 mois | 45 |

# Salades

|                               |  |    |
|-------------------------------|--|----|
| King Crabe Salade             |  | 68 |
| Salade Tiède de Filet de Sole | à l'Avocat et Pamplemousse   | 48 |
| Salade Vietnamienne           | au Poulet Croustillant   | 36 |
| Assortiment de Nems           | Fait Maison  |    |
| Poulet, Crevettes, Légumes    |  | 36 |
| Buddha Bowl Vegan             | Riz, Lentilles, Chou Chinois, Betterave Rouge, Haricots Verts, Avocat, Sucrine, Patate Douce, Mangue, Clémentine, Graines de Cajou, Pistaches, Sauce | 36 |
| Salade Verte                  |  | 16 |

# Entrées Chaudes

|                                 |                      |    |
|---------------------------------|----------------------|----|
| Noix de Saint-Jacques           | Poêlées en Brochette | 42 |
| Queues de Langoustines          | Poêlées              |    |
| Décortiquées, Nem de Légumes    | Taille 10/15         | 48 |
| Escargots de Bourgogne          | les 6                | 23 |
|                                 | les 12               | 40 |
| Soupe Sukiyaki                  | aux Crevettes        | 32 |
| Soupe Sukiyaki                  | au Poulet            | 30 |
| Soupe de Poissons Fraîche       | Fait Maison          |    |
| avec sa Rouille et ses Croûtons |                      | 28 |

## Caviars

### Osciètre

« Sologne » Origine France

|           |         |
|-----------|---------|
| Les 30 g  | 170 €   |
| Les 50 g  | 260 €   |
| Les 100 g | 450 €   |
| Les 250 g | 1 120 € |

## Les Pizzas

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Pizza à la Truffe   | 88  |
| Pizza au Homard     | 85  |
| Pizza Caviar (70 g) | 330 |

VODKA CAVIAR « L'Orbre » France-Pologne

4 cl  
La bouteille

30 €  
450 €

## La Sélection du **TREMPLIN**

|   |  |     |
|---|--|-----|
| <b>Noix d'Entrecôte US Prime</b>                  |  |     |
| <i>Origine Kansas</i>                             | (1 pers.) 400 g                          | 98  |
| <b>Surf and Turf</b>                              | <i>Homard et Filet de Bœuf</i>           | 130 |
| <b>Filet de Wagyu</b>                             |  | 98  |
| <b>Côte de Veau</b>                               | <i>Poêlée, Jus de Rôti, Purée Maison</i> |     |
| <i>Cuisson Basse Température - Origine France</i> |  | 55  |

## Burgers

|  |    |
|--|----|
| Wagyu Burger <i>Recette Australienne</i> | 52 |
| Prime Burger <i>Cœur d'Entrecôte US</i>  | 95 |
| Cheese Burger <i>au Veau</i>             | 42 |

## Viandes

Produits d'origine France ou UE et autres pays

|  |    |
|--|----|
| Pavé de Bœuf « <i>Filet de Rumsteak</i> »  | 45 |
| Pavé Spécial « <i>Filet de Rumsteak</i> »<br><i>au Poivre Concassé et Beurre Fondu</i> | 48 |
| Filet de Bœuf « <i>Sélection Tremplin</i> »  | 58 |
| Steak Tartare<br><i>Rumsteak Coupé au Couteau et Préparé en Salle</i>                  | 46 |
| Osso Bucco de Veau <i>Spaghetti</i>  | 48 |
| Poulet de Bresse <i>aux Morilles</i>   | 56 |
| Poulet de Bresse <i>Tradition, Rôti</i>  | 48 |
| Escalope de Veau Normande<br><i>aux Champignons, à la Crème et Tagliatelles</i>        | 48 |
| Escalope Milanaise<br><i>Noix de Veau Premier Choix, Spaghetti, Sauce Napolitaine</i>  | 50 |
| Côtes d'Agneau <i>Origine France</i><br><i>Dégraissées et Grillées</i>                 | 50 |
| Andouillette de Troyes A.A.A.A.<br><i>Grillée, Sauce Moutarde</i>                      | 38 |

*Sauces Maison au Choix* : Béarnaise, Poivre, Moutarde.  
Supplément : 4 € Sauce Morilles.

## Exclusivité

**KOBE**  
*Beef* 

Origine Japon

## Faux Filet

Grade A4/A5

280 €

## Fondue Kobe

1 personne

280 €

*C'est le Bœuf Japonais le plus légendaire au monde.  
Le Tremplin membre officiel de l'association  
est l'un des rares restaurants à proposer  
cette viande de prestige en France.*

## Purée Maison

**de Pommes de Terre à la Truffe** 58 €  
**ou Frites à la Truffe**

## Spécialités

Fondues et Raclette : minimum pour 2 personnes  
(prix par personne)

**Fondue Bourguignonne** *au Filet de Bœuf* 58 €

**Fondue Savoyarde** *au Beaufort* 48 €

**Raclette Valaisanne** *au Lait Cru* 52 €

# Poissons du Jour

|   |    |
|---|----|
| Black Cod   | 68 |
| Dos de Saumon Écossais <i>Mi-Cuit à la Fleur de Sel, Sauce Vierge</i>       | 45 |
| Belle Sole Fraîche <i>Meunière ou Grillée 400/500 g</i>                     | 78 |
| Assiette de Bouillabaisse <i>Poissons, Coquillages, Rouille et Croûtons</i> | 58 |

# Crustacés

Arrivages quotidiens

|  |   |    |
|--|---|----|
| Homard Canadien <i>Grillé</i>                            | les 100 g                                 | 22 |
| Homard Bleu <i>Grillé</i>                                | les 100 g                                 | 35 |
| Langouste Royale <i>Grillée Bretagne ou Méditerranée</i> | les 100 g                                 |    |
|  | prix au cours du marché, suivant arrivage |    |

## Poissons Entiers Sauvages de l'Atlantique

|                                 |           |    |                                      |           |    |
|---------------------------------|-----------|----|--------------------------------------|-----------|----|
| Saint-Pierre, Sole, Dorade, Bar | les 100 g | 18 | Turbot <i>Grillé et Cuit au Four</i> | les 100 g | 22 |
|---------------------------------|-----------|----|--------------------------------------|-----------|----|

### Lamelles de Truffe Fraîche

Supplément les 10 g 54 €

## Tagliatelles & Risottos

|  |    |
|--|----|
| Tagliatelles à la Truffe Fraîche                                   | 65 |
| Tagliatelles à la Truffe Fraîche et au Foie Gras Maison            | 75 |
| Tagliatelles au Homard <i>à l'Américaine</i>                       | 70 |
| Risotto à la Truffe Fraîche  | 65 |
| Risotto de Queues de Langoustines <i>Décortiquées Taille 10/15</i> | 60 |
| Risotto au Homard <i>Flambé dans son Jus</i>                       | 70 |

## Nos Fromages

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Saint-Marcellin de la Mère Richard   | 18 |
| Roquefort Papillon                   | 16 |
| Beaufort d'Alpage                    | 18 |
| Reblochon Fermier <i>au Lait Cru</i> | 16 |
| Assiette de Fromages                 | 18 |

## Les Desserts

### Nos Desserts à l'Assiette

|   |                  |
|---|------------------|
| Composition de Fruits Frais à Partager <i>2 Personnes</i>                               | 40               |
| Croustillant Chocolat Valrhona, Vanille et Praliné                                      | 19               |
| Tarte Fine aux Pommes <i>Sauce Caramel Beurre Salé, Glace Vanille</i>                   | 19               |
| Millefeuille Mousseline vanillée <i>Sauce Caramel</i>                                   | 19               |
| Salade de Fruits Frais  | 18               |
| Profiteroles <i>Sauce Chocolat Valrhona et Chantilly</i>                                | 19               |
| Pavlova <i>aux Fruits Rouges</i>  | 19               |
| Baba au Rhum Tradition <i>Fruits Exotiques, Chantilly</i>                               | 19               |
| Coulant Chocolat Valrhona, Glace Vanille  | 19               |
| Crêpe Flambée <i>Grand Marnier ou Rhum ou Calvados</i>                                  | 19               |
| Gaufre au choix : <i>Sucre Glace, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Chantilly, Nutella</i> | 13               |
| Supplément <i>Chantilly ou Glace</i>  | 3, <sup>50</sup> |

### Buffet de Desserts

|  |    |
|--|----|
| Mousse au Chocolat Valrhona  | 16 |
| Tiramisu Tradition   | 16 |
| Finger <i>Cacahuète, Caramel</i>   | 17 |
| Île Flottante <i>Vanille Bourbon</i>   | 16 |
| Royal Chocolat Valrhona  | 17 |
| Cheesecake <i>Fruits Rouges ou Passion</i>   | 17 |
| Éclair Gourmand <i>au choix : Chocolat, Café, Vanille</i>                          | 17 |
| « <i>Dessert du Jour</i> »   | 17 |
| Tartelette au Choix : <i>Citron Meringué ou Myrtilles ou Framboises ou Fraises</i> | 17 |
| Coupe de Fruits Frais <i>aux Fraises ou à l'Ananas</i>                             | 17 |
| <i>aux Framboises</i>  | 22 |
| Assiette de Mignardises <i>6 pièces</i>  | 17 |
| Café Illy Gourmand   | 22 |
| Thé ou Chocolat Gourmand   | 24 |

## Les Coupes de Glaces

### Les Composées

|  |    |
|--|----|
| Banana Split <i>Glaces Vanille, Chocolat et Sorbets Fraise, Banane, Sauce Chocolat, Chantilly</i>      | 19 |
| Fraise Melba <i>Glace Vanille, Sorbet Fraise, Fraises Fruit, Coulis de Fraise, Chantilly</i>           | 19 |
| Bounty Cup <i>Glaces Coco et Chocolat, Coco Râpée, Chocolat Chaud, Chantilly</i>                       | 19 |
| La Dame Blanche <i>Glace Vanille, Sauce au Chocolat, Chantilly</i>                                     | 18 |
| La Lady <i>Glace Coco, Sorbet Framboise, Framboises Fraîches, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly</i>   | 19 |
| Liègeois <i>Café ou Chocolat</i>   | 18 |
| La Meringue Glacée <i>Glace Vanille, Glace Caramel Beurre Salé, Sauce Caramel, Meringue, Chantilly</i> | 19 |
| La Gourmande <i>Glace Vanille, Nutella, Banane Fruit, Chantilly</i>                                    | 19 |
| L'Italienne <i>Glaces Malaga, Vanille, Sorbet Café Espresso, Coulis de Café, Chantilly</i>             | 19 |

### 1 Boule de Sorbet et son Verre d'Alcool Premium

|   |    |
|---|----|
| La Morand <i>Sorbet Poire, Poire William Morand Carte Noire</i>       | 26 |
| La Grey Goose <i>Sorbet Citron, Vodka Grey Goose</i>                  | 26 |
| La Belvédère <i>Sorbet Citron, Vodka Belvedere</i>                    | 26 |
| La Schladerer <i>Sorbet Framboise, Framboise Schladerer</i>           | 26 |
| La Centenaire <i>Sorbet Orange Sanguine, Grand Marnier Centenaire</i> | 42 |
| La XO Victoria <i>Sorbet Café Espresso, Cognac XO</i>                 | 44 |

### 2 Boules de Sorbet avec Alcool

|   |    |
|---|----|
| Colonel <i>Sorbet Citron, Vodka</i>                       | 23 |
| After Eight <i>Glace Menthe-Chocolat, Get 27</i>          | 23 |
| Framboisière <i>Sorbet Framboise, Alcool de Framboise</i> | 23 |
| Williams <i>Sorbet Poire, Alcool de Poire</i>             | 23 |

### Les Classiques

Crèmes Glacées : *Vanille, Café, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Malaga, Coco, Menthe-Chocolat*  
Sorbets : *Citron, Orange Sanguine, Fraise, Mangue, Banane, Poire, Framboise, Café Espresso*

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Coupe 2 Parfums au choix | 8  |
| Coupe 3 Parfums au choix | 12 |

Supplément Chantilly 3,<sup>50</sup>

Un document exhaustif sur la présence d'allergènes dans les plats est disponible à l'accueil du restaurant. Notre établissement vous propose uniquement des produits frais, et du marché. Compte-tenu du contexte, certains produits pourraient venir à manquer. Prix nets en euros - Service compris 13% - Les chèques ne sont plus acceptés