



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. 210

# 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	65
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) 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) 90 pièces assorties	590
LE DRAGON	Sashimis de Langouste, 100 g de Caviar 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> » <i>au Poivre Concassé et Beurre Fondu</i>	48
Filet de Bœuf « <i>Sélection Tremplin</i> »	58
Steak Tartare <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 <i>aux Champignons, à la Crème et Tagliatelles</i>	48
Escalope Milanaise <i>Noix de Veau Premier Choix, Spaghetti, Sauce Napolitaine</i>	50
Côtes d'Agneau <i>Origine France</i> <i>Dégraissées et Grillées</i>	50
Andouillette de Troyes A.A.A.A. <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  
ou Frites à la Truffe** 58 €

## Spécialités

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

<b>Fondue Bourguignonne</b> <i>au Filet de Bœuf</i>	58 €
<b>Fondue Savoyarde</b> <i>au Beaufort</i>	48 €
<b>Raclette Valaisanne</b> <i>au Lait Cru</i>	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