

1960 - 2026
66 ans d'excellence



L' ENTRACTE



À PARTAGER À toute heure

Marguerite	Tomate, Mozzarella, Olives, Basilic	35
Reine	Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons	37
Montagnarde	Crème, Lardons, Reblochon, Mozzarella, Persillade	37
La Wagyu	Tomate, Mozzarella, Jambon de Bœuf Wagyu, Champignons	47
Pizza Burger en Calzone	Tomate, Mozzarella, Bœuf Haché, Oignons	37
4 Fromages	Tomate, Roquefort, Mozzarella, Chèvre, Emmental	37
Etna	Tomate, Mozzarella, Spianata Piccante, Poivrons Marinés, Œuf Bio	37
4 Saisons	Tomate, Mozzarella, Artichaut, Champignons, Poivrons	37
Méditerranéenne	Tomate, Mozzarella, Roquette, Copeaux de Parmesan, Sauce Pistou	37
Al Tonno	Tomate, Mozzarella, Thon, Oignons, Câpres, Olives	37



Pizza à la Truffe	92
Pizza Homard	88
Pizza Caviar (70 g)	330

PLANCHES ET ASSIETTES

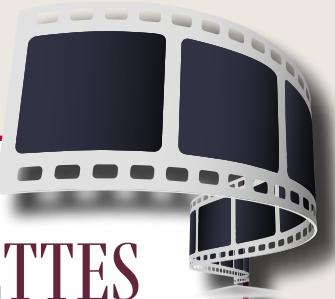


PLANCHE SAVOYARDE

Assortiment de Charcuterie et Beaufort des Alpages

36 €

ACCRAS DE MORUE ANTILLAIS

25 €

ASSIETTE DE FROMAGES

18 €

INSTANT SUCRÉ

Les Gaufres

14 €

Au choix :
Sucre glace, Chocolat, Caramel Beurre Salé,
Nutella ou Chantilly

Supplément Chantilly ou Glace : 3 €

Les Crêpes Maison

Demandez la Carte

LES DEMOISELLES

Huîtres « Spéciale Gillardeau »

Papillons <i>L'Originale</i>	les 6	30
	les 12	55
Spéciales n° 2	les 6	48
	les 12	85

Huîtres Fines de Claire « Marennes-Oléron »

Claires n° 3	les 6	22
	les 12	40
Claires n° 2	les 6	30
	les 12	55
Claires n° 0	les 6	50
	les 12	90

Huîtres 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

LE GOÛT DU LARGE

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



Mérus 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

Violets de Mer - Oursins Extra (Bretagne, Galice, Island ou Norvège)

Prix au cours du marché

OSCIÈTRE CAVIAR «Sologne» Origine France

30 g: 170 € — 50 g: 260 € — 100 g: 450 € — 250 g: 1120 €



SUR LE PLATEAU

Huîtres Dégustation

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

60

Assiette Découverte

4 Mérus 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 Mérus de Crabe des Neiges décortiqués, 3 Langoustines, 6 Crevettes, 2 Pinces de Tourteau

150

Plateau Royal

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

2 pers. 240

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 Mérus de Crabe
des Neiges décortiqués,
4 Pinces de Tourteau,
12 Langoustines,
16 Crevettes,
Bulots, Coquillages.

560 €

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
Caviar	la pièce	20

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 part / 6 pièces	52
Saumon	1 part / 6 pièces	48
Crevettes	1 part / 6 pièces	50
Mixte	1 part / 6 pièces	50

Kobe

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

Verre de Saké

Nabeshima Daiginjo	10 cl	42
IW5 « Saké de Réserve »	10 cl	55
Yukiguma	10 cl	35
Pétillant « Mio » Dry	10 cl	18

SUR LE PLATEAU

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)	280
LE TREMPLIN	90 pièces assorties	360
LE KOBE	6 Sushis, 8 Rolls, 8 Sashimis	450
L'IMPÉRIAL	Sashimis de Homard Bleu (1kg environ)	590
LE DRAGON	Sashimis de Langouste, 100 g de Caviar	1350

ENTRÉES



Saumon Balik « Tsar Nikolaj »	les 100 g	75
Sardines « Sardinillas » Sélection La Guildive		34
Foie Gras Mi-Cuit à la Truffe « Maison »		45
Carpaccio de Langoustines Marinade : Pomme Granny Smith, Fruit de la Passion, Gingembre, Citron Vert, Huile d'Olive		34
Escargots de Bourgogne	les 6	24
	les 12	42
King Crabe Salade		68
Salade Océane Salade, Avocat, Pamplemousse, Chair de Crabe, Saumon Fumé, Crevettes		48
Buddha Bowl Vegan		
Riz, Chou Chinois, Betterave Rouge, Haricots Verts, Radis Avocat, Sucrine, Patate Douce, Mangue, Clémentine, Graines de Cajou, Pistaches, Sauce		36
Salade Savoyarde Cœur de Frisée Fine, Beaufort des Alpages, Noix de Jambon Blanc, Croûtons, Noix, Sauce Vinaigrette		36
Soupe Sukiyaki aux Crevettes		32
Soupe Sukiyaki au Poulet		30
Soupe de Poissons Fraîche Maison, Rouille et Croûtons		29

Lamelles de Truffe Fraîche

Supplément les 10 g 55 €

LES PÂTES

Spaghetti Bolognaise		36
Spaghetti à l'Ail et Coquillages		42
Spaghetti Carbonara		
Lardons, Oeuf Bio, Crème Fraîche		36
Spaghetti Carbonara à la viande des Grisons		
Crème, Oeuf Bio		42
Lasagnes au Four « Maison »		39

VIANDES

Produits d'origine France ou UE et autres pays

Steak Frites	39
Pavé de Bœuf « Filet de Rumsteck » 200 g	46
Filet de Bœuf « Sélection du Tremplin » 200 g	59
Osso Bucco de Veau Spaghetti	49
Côtes d'Agneau Origine France Dégraissées et Grillées	52

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



BURGERS

Cheese Burger au Veau	44
Cheese Burger au Rumsteck	44
Wagyu Burger Recette Australienne	54
Filet Wagyu Burger	98



POISSONS



Black Cod	70
Belle Sole Fraîche Meunière 400/500 g	82
Assiette Bouillabaisse Poissons, Coquillages, Rouille et Croûtons	58

Purée Maison de Pommes de Terre à la Truffe ou Frites à la Truffe 59 €

LE CASTING DU TREMPLIN

Noix d'Entrecôte US Prime

Origine Kansas (1 pers.) 400 g 110

Surf and Turf Homard et Filet de Bœuf 150

Filet de Wagyu 200 g 98

Côte de Veau

Poêlée, Jus de Rôti, Purée Maison
Cuisson Basse Température - Origine France 56

LA STAR

KOBE
Beef



Origine Japon

FAUX FILET Grade A4/A5 290 €

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.



LA TARTIFLETTE

Pommes de Terre, Reblochon, Lardons, Oignons, Crème Fraîche, Salade Verte

39 €

LE FESTIVAL DES DESSERTS

Nos Desserts à l'Assiette

Millefeuille Mousseline vanillée	Sauce Caramel	20
 Pavlova	aux Fruits Exotiques	20
Fondant Chocolat Valrhona	Glace Vanille	20
 Riz au Lait Vanillé, Poire et Caramel		20
Tarte Fine aux pommes	Sauce Caramel Beurre Salé, Glace Vanille	20
Profiteroles	Glace Vanille, Sauce Chocolat Valrhona et Chantilly	20
 Cannelloni	Pommes Confites et Biscuit Sarazin	20
 Composition de Fruits Frais à Partager	2 Personnes	42
 Salade de Fruits Frais		19
Crêpe Flambée	Grand Marnier ou Rhum ou Calvados	20
Gaufre au choix	Sucre Glace, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Chantilly, Nutella	14
Supplément	Chantilly ou Glace	3

★★★ Buffet de Desserts ★★★

« Dessert du Jour »		18
 Mousse au Chocolat Valrhona		17
Tiramisu Tradition		17
Entremet Dubaï	Vanille, Chocolat, Pistache	18
 Ille Flottante	Vanille Bourbon	17
Royal Chocolat Valrhona		18
Cheesecake	Fruits Rouges ou Fruits Exotiques	18
Éclair Gourmand	au choix : Chocolat, Café	18
Tartelette au Choix	Citron Meringué ou Myrtilles ou Framboises ou Fraises	18
Assiette de Mignardises	6 pièces	18
Café Illy Gourmand		23
Thé ou Chocolat Gourmand		25

 Sans Gluten

 Cœufs Bio

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.

★★★

Les Coupes de Glaces Composées

Banana Split		20
Glaces Vanille, Chocolat et Sorbets Fraise, Banane, Sauce Chocolat, Chantilly		
Fraise Melba		20
Glace Vanille, Sorbet Fraise, Fraises Fruit, Coulis de Fraise, Chantilly		
Bounty Cup		20
Glaces Coco et Chocolat, Coco Râpée, Chocolat Chaud, Chantilly		
La Dame Blanche		19
Glace Vanille, Sauce au Chocolat, Chantilly		
La Lady		20
Glace Coco, Sorbet Framboise, Framboises Fraîches, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly		
Liègeois	Café ou Chocolat	19
La Meringue Glacée		20
Glaces Vanille et Caramel Beurre Salé, Sauce Caramel, Meringue, Chantilly		
La Gourmande		20
Glace Vanille, Nutella, Banane Fruit, Chantilly		
L'Italienne		20
Glaces Malaga et Vanille, Sorbet Café Espresso, Coulis de Café, Chantilly		

1 Boule de Sorbet et son Verre d'Alcool Premium

La Morand	Sorbet Poire, Poire William Morand Carte Noire	27
La Grey Goose	Sorbet Citron, Vodka Grey Goose	27
La Belvédère	Sorbet Citron, Vodka Belvedere	27
La Schladerer	Sorbet Framboise, Framboise Schladerer	27
La Centenaire	Sorbet Orange Sanguine, Grand Marnier Centenaire	43
La XO Victoria	Sorbet Café Espresso, Cognac XO	45

2 Boules de Sorbet avec Alcool

Colonel	Sorbet Citron, Vodka	24
After Eight	Glace Menthe-Chocolat, Get 27	24
Framboisière	Sorbet Framboise, Alcool de Framboise	24
Williams	Sorbet Poire, Alcool de Poire	24
Affogato	Glace Vanille, Belvedere Dirty Brew, Café	24

Les Coupes de Glaces 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		9
Coupe 3 Parfums au choix		13
Supplément Chantilly		3

 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.