

COURCHEVEL 1850



RESTAURANT - CRÊPERIE

LE MOULIN DU TREMPLIN



Coquillages et Fruits de Mer



Huîtres - Oysters



" Spéciale Gillardeau "

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

Fines de Claire de 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	suivant arrivage	Depending on deliveries	les 6	65
			les 12	118
Pied de Cheval	300 - 400 g	sur commande	To order	

Fruits de Mer - Seafood



Clams	Large Clams	_____	les 6	20
Moules	Mussels	_____	portion	17
Bulots	Mayonnaise	Whelks with Mayonnaise _____	portion	20
Crevettes	Roses	Pink Shrimps _____	portion	38
Langoustines	Mayonnaise	Norway Lobsters with Mayonnaise ____	portion	58
Pinces de Tourteau	Mayonnaise			
Brown Crab Claws with Mayonnaise	_____	mini. 3/4 pièces	48	
Mérus de Crabe des Neiges Froids	Mayonnaise			
Snow Crab Merus Mayonnaise	_____	8 pièces décortiquées	69	
Homard Froid	Mayonnaise	Cold Lobster with Mayonnaise _____		
Poids moyen 700 à 800 g	_____	la pièce	98	



Les Plateaux



Assiette de Fruits de Mer 55

3 Claires n°3, 1 Pince de Tourteau, 2 Langoustines, 3 Crevettes, Bulots
3 Claire n°3 Oysters, 1 Brown Crab Claw, 2 Norway Lobsters, 3 Shrimps, Whelks

Assiette Découverte 95

4 Mérus de Crabe des Neiges décortiqués, 2 Langoustines, 3 Crevettes, 1 Pince de Tourteau
4 Shelled Snow Crab Merus, 2 Norway Lobsters, 3 Shrimps, 1 Brown Crab Claw

Huîtres Dégustation 60

4 Claires n°3, 4 Belons n°3, 4 Spéciales Papillon
4 Claire n°3 Oysters, 4 Belon n°3 Oysters, 4 Special Papillon Oysters

Plateau Crustacés 150

1/2 Homard, 5 Mérus de Crabe des Neiges décortiqués, 3 Langoustines, 6 Crevettes,
2 Pinces de Tourteau - 1/2Lobster, 5 Shelled Snow Crab Merus, 3 Norway Lobsters,
6 Shrimps, 2 Brown Crab Claws

Plateau Royal 200

24 Claires n°3, 6 Langoustines, 5 Mérus de Crabe des Neiges décortiqués, 2 Pinces de Tourteau,
8 Crevettes, Bulots, Coquillages
24 Claire n°3 Oysters, 6 Norway Lobsters, 5 Shelled Snow Crab Merus, 2 Brown Crab Claws,
8 Shrimps, Whelks, Shellfish

Plateau Royal à la Spéciale de Gillardeau 240

12 Papillons, 12 Spéciales n°2, 6 Langoustines, 5 Mérus de Crabe des Neiges décortiqués,
2 Pinces de Tourteau, 8 Crevettes, Bulots, Coquillages 12 Papillon Oysters, 12 Special n°2 Oysters,
6 Norway Lobsters, 5 Shelled Snow Crab Merus, 2 Brown Crab Claws, 8 Shrimps, Whelks, Shellfish

LE JUMBO Royal Homard 560

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
6 Papillon Oysters, 6 Speciales n°2 Oysters, 6 Claire n°2 Oysters, 6 Claire n°3 Oysters,
6 Belon n°0 Oysters, 2 Lobsters, 8 Shelled Snow Crab Merus , 4 Brown Crab Claws, 12 Norway Lobsters,
16 Shrimps, Whelks, Shellfish



Sushi



Sushi

Thon Tuna	la pièce	7, ⁵⁰
Saumon Salmon	la pièce	6, ⁵⁰
Saint-Jacques Scallops	la pièce	8
Crevettes Shrimps	la pièce	7
Homard Lobster	la pièce	11, ⁵⁰
Caviar	la pièce	20

Sashimi

Thon Tuna	la pièce	8
Saumon Salmon	la pièce	7
Saint-Jacques Scallops	la pièce	9
Homard bleu Blue Lobster	les 100 g	36
Langouste	prix au cours du marché	
Spiny Lobster	depending on market price	

Shan Shen

Thon Tuna	1 pièce / 6 parts	52
Saumon Salmon	1 pièce / 6 parts	48
Crevettes Shrimps	1 pièce / 6 parts	50
Mixte Combined	1 pièce / 6 parts	50

Kobe

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

California Roll

Thon Tuna	la pièce	7, ⁵⁰
Saumon Salmon	la pièce	6, ⁵⁰
Crabe Crab	la pièce	6, ⁵⁰
King Crabe King Crab	la pièce	18
Légumes Vegetables	la pièce	6, ⁵⁰

Crispy Roll

Thon Tuna	la pièce	9
Saumon Salmon	la pièce	8
Crabe Crab	la pièce	9
King Crabe King Crab	la pièce	18

Supplément CAVIAR	30 g	170
Supplément for CAVIAR	30 g	

Maki

Thon Tuna	la pièce	6, ⁵⁰
Saumon Salmon	la pièce	6
Concombre Cucumber	la pièce	5, ⁵⁰
Avocat Avocado	la pièce	5, ⁵⁰

Assiettes composées

6 Makis	28
6 Sushis	38
6 Sashimis	40
6 California Rolls	38
Yamagami	48
Riz Furikake, 6 Sashimis de Saumon	
Rice Furikake, 6 Salmon Sashimi	



Les Plateaux



SHAN-FON	15 pièces assorties	75
SONG-SHAN	30 pièces assorties	140
THAÏ-SHANG	45 pièces assorties	210
LE ROYAL Sashimis de Homard Lobster Sashimi (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 Blue Lobster Sashimi	(1kg environ) 90 pièces assorties	590
LE DRAGON		
Sashimis de Langouste, 100 g de Caviar Blue Lobster Sashimi, Caviar 100 g	90 pièces assorties	1 350



Instants Salés



Soupes



Soupe de Légumes	Vegetable Soup	19
Soupe à l'Oignon	Onion Soup	19

Salades

Salade César	
Salade, Filets de Poulet, Tomates, Parmesan, Croûtons	29
Salad, Roasted Chicken, Tomatoes, Parmesan, Croutons	
Salade Chorizo	
Salade, Toast de Chèvre au Pesto, Petits Artichauts à la Romaine et Tomates Confites, Chorizo	29
Salad, Goat Cheese Toast with Pesto, Small Artichokes with Romaine and Candied Tomatoes, Chorizo	

Omelettes



aux Oeufs Bio	with Organic Eggs	
Omelette Nature		
Omelet		24
Omelette Jambon		
Ham Omelet		25
Omelette Fromage		
Cheese Omelet		25
Omelette Jambon Fromage		
Ham Cheese Omelet		26
Omelette Jambon Fromage Champignons		27
Ham Mushrooms Cheese Omelet		
Salade Verte	Green Salad	14
Frites	French Fries	13



Pâtes

Pâtes au Pistou :	
Penne, Julienne de Légumes, Émincé de Poulet, Tomates Confites, Parmesan et Pistou	
Penne, Julienned Vegetables, Minced Chicken, Candied Tomatoes, Parmesan, "Sauce Pistou"	30
Pâtes à l'Arrabiata :	
Penne, Sauce tomate, Piment, Ail, Huile d'Olive, Basilic et Parmesan	
Penne, Tomato Sauce, Chili Pepper, Garlic, Olive Oil, Basil and Parmesan	26



Les Pizzas

Marguerite	Tomate, Mozzarella, Olives	Tomato, Mozzarella, Olives	35
Reine	Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons	Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms	37
Montagnarde	Crème, Lardons, Reblochon, Mozzarella, Persillade	Cream, Bacon, Reblochon, Mozzarella, Persillade	37
La Wagyu	Tomate, Mozzarella, Jambon de Bœuf Wagyu, Champignons	Tomato, Mozzarella, Wagyu Beef Ham, Mushrooms	47
Pizza Burger en Calzone	Tomate, Mozzarella, Bœuf Haché, Oignons	Tomato, Mozzarella, Minced Beef, Onions	37
4 Fromages	Tomate, Roquefort, Mozzarella, Chèvre, Emmental	Tomato, Roquefort, Mozzarella, Goats' Cheese, Emmental	37
Etna	Tomate, Mozzarella, Spianata Piccante, Poivrons Marinés, Œuf		
	Tomate, Mozzarella, Spianata Piccante, Marinated Peppers, Egg		37
4 Saisons	Tomate, Mozzarella, Artichaut, Champignons, Poivrons	Tomato, Mozzarella, Artichoke, Mushrooms, Peppers	37
Méditerranéenne	Tomate, Mozzarella, Roquette, Copeaux de Parmesan, Sauce Pistou		37
	Tomate, Mozzarella, Green Salad, Parmesan Cheese, "Sauce Pistou"		
Al Tonno	Tomate, Mozzarella, Thon, Oignons, Câpres, Olives		37
	Tomate, Mozzarella, Tuna, Onions, Capers, Olives		
Pizza à la Truffe	Pizza with Truffles		92



Les Cidres



Cidre Brut	le pichet 50 cl	17
Cidre Doux	le pichet 50 cl	17
Cidre Bouché Doux ou Brut	75 cl	30
Bolée de Cidre	12 cl	9
Kir Breton (Cidre à la Crème de Cassis)	12 cl	10



Galettes de Blé Noir



Les Classiques Classics

Galette Beurre	Butter Pancake	10
Galette 1 Élément	Œuf Bio ou Fromage ou Jambon ou Bacon Organic Egg or Cheese or Ham or Bacon	15
Galette Jambon, Fromage	Ham and Cheese Pancake	19
Galette Bacon, Fromage	Bacon and Cheese Pancake	19
Galette Fromage, Œuf bio	Cheese and Organic Egg Pancake	19
Galette Jambon, Œuf bio	Ham and Organic Egg Pancake	19
Galette Bacon, Œuf bio	Bacon and Organic Egg Pancake	19
Galette Tomate, Fromage	Tomato and Cheese Pancake	19
Galette Complète	Jambon, Œuf Bio et Fromage Full Combination Pancake with Ham, Organic Egg and Cheese	22
Galette Bacon, Œuf bio et Fromage	Bacon, Organic Egg and Cheese	22
Galette au Saumon Fumé	Saumon Fumé d'Écosse et Crème Scottish Smoked Salmon and Cream Pancake	28



Les Spéciales Specials

Galette du Moulin	Chèvre, Noix, Magret Fumé, Salade Verte, Confiture de Figues Goats' Cheese, Walnut, Smoked Duck Breast, Green Salad, Fig Jam	26
Galette Bœuf	Sauté Façon Thaï Beef Fried Thai Style	26
Galette du Pêcheur	Cocktail de Fruits de Mer Frais Fresh Seafood Cocktail	26
Galette Montagnarde	Fromage à Raclette, Jambon Cru, Pommes de Terre Raclette Cheese, Cured Ham, Potatoes	26
Galette Curry	Poulet au Curry, Fromage Curried Chicken, Cheese	26
Galette Catalane	Fromage, Œuf Bio, Tomate Fraîche, Chorizo Cheese, Organic Egg, Fresh Tomato, Chorizo	24
Galette Italienne	Tomate Fraîche, Mozzarella, Jambon Cru, Sauce Pesto Fresh Tomato, Mozzarella, Cured Ham, Pesto Sauce	26
Galette Norvégienne	Saumon Fumé de Norvège, Épinards à la Crème Norwegian Smoked Salmon, Creamed Spinach	29
Galette Landaise	Gésiers Confits et Magret de Canard, Pommes de Terre, Fromage Confit Gizzards and Duck Breast, Potatoes, Cheese	25
Galette Forestière	Jambon, Fromage, Champignons Ham, Cheese, Mushrooms	24
Galette Popeye	Épinard, Œuf Bio, Jambon Spinach, Organic Egg, Ham	24
Galette Trois Fromages	Emmental, Chèvre, Roquefort, Salade Verte Emmental, Goat Cheese, Roquefort, Green Salad	26
Galette Fermière	Poulet, Fromage, Oignons, Champignons Chicken, Cheese, Onions, Mushrooms	26
Galette Biquette	Chèvre, Miel, Noix, Salade Verte Goat Cheese, Honey and Walnut Pancake, Green Salad	24
Galette Végétarienne	Assortiment de Légumes Assortment of Vegetables	22
Galette Américaine	Viande Hachée, Tomates, Fromage, Frites Minced Meat, Tomatoes, Cheese, French Fries	27





Crêpes au Froment



Les Single Singles

Crêpe Sucre	Sugar Crepe	9
Crêpe Caramel Beurre Salé	Salted Butter Caramel Crepe	14
Crêpe Chantilly	Whipped Cream Crepe	12
Crêpe Chocolat	Chocolate Crepe	14
Crêpe Chocolat Coco	Chocolat, Noix de Coco Rapée Chocolate Crepe with Coconut	16
Crêpe Chocolat Amandes	Chocolate Crepe with Almonds	16
Crêpe Nutella	Nutella Crepe	16
Crêpe Nutella Banane	Nutella Crepe with Banana	18
Crêpe Citron et Sucre	Lemon Juice Crepe and Sugar	14
Crêpe Confiture	Fraise, Framboise, Abricot, Orange, Myrtille Crepe with Jam: Strawberry, Raspberry, Apricot, Orange or Bilberry	14
Crêpe Black & White	Chocolat Noir et Chocolat Blanc Crepe Black Chocolate and White Chocolate	14
Crêpe Crème de Marron	Chestnut Purée Crepe	14
Crêpe Frangipane	Marzipan Crepe	15
Crêpe Fruit	Au choix : Ananas, Banane, Poire, Fraise, Framboise Choice of Pineapple, Banana, Pear, Strawberry or Raspberry	14
Crêpe Miel	Honey Crepe	14
Crêpe Miel Amandes	Honey Crepe with Almonds	16
Crêpe Sirop d'Érable	Maple Syrup Crepe	14



Les Composées Special Composed

Crêpe Hélène	Glace Vanille, Poire, Sauce Chocolat Vanilla Ice Cream, Pear, Chocolate Sauce	19
Crêpe Mont-Blanc	Glace Vanille, Crème de Marron, Chantilly Vanilla Ice Cream, Chestnut Purée, Whipped Cream	19
Crêpe Bounty	Noix de Coco Rapée, Glace Coco, Sauce Chocolat et Chantilly Grated Coconut, Coconut Ice Cream, Chocolate Sauce and Whipped Cream	19
Crêpe Exotique	Banane, Caramel Beurre Salé, Noix de Coco Râpée, Chantilly Banana, Salted Butter Caramel, Grated Coconut, Whipped Cream	19
Crêpe Snickers	Caramel Beurre Salé, Chocolat, Glace Vanille, Cacahuètes, Chantilly Salted Butter Caramel, Chocolate, Vanilla Ice Cream, Peanuts, Whipped Cream	19



Les Alcoolisées With Alcohol

Crêpe Créole	Banane Caramélisée, Glace Vanille, Flambée au Rhum Caramelised Banana, Vanilla Ice Cream, Flambéed with Rum	22
Crêpe Flambée	Au Calvados, au Grand Marnier ou au Rhum With Calvados, Grand Marnier or Rum	20
Crêpe Javanaise	Sorbet Orange, Marmelade, Flambée au Grand Marnier Orange Sorbet, Marmalade, Flambéed with Grand Marnier	22
Crêpe Normande	Pommes Flambées au Calvados Apples flambéed with Calvados	22

Supplément pour personnaliser votre crêpe

Boule de Glace, Amandes Effilées, Banane, Poire ou Noix de Coco Râpée	Extra Ice Cream Scoop, Flaked Almonds, Banana, Pear or Grated Coconut	3
Supplément Chantilly	Extra Whipped Cream	3





La Brasserie

Café Illy	8
Grand Crème, Cappuccino, Double Café	12
Chocolat	10
Chocolat ou Café Viennois	12
Chocolat Rhum ou Cognac ou Bailey's	20
Mocha Latte, Caramel Latte, Latte Vanille	12
Café Illy Gourmand	23
Thé ou Chocolat Gourmand	25
Vin Chaud Maison au Grand Marnier	12
Citron Chaud au Miel	13
Irish Coffee	20
Grog (Rhum, Citron, Miel)	17

LE THÉ	10
■Breakfast Big Ben Bio ■Earl Grey ■Goût Russe 7 agrumes ■Thé Vert ■Thé Vert Menthe Bio	
■Vive le Thé Bio (thé vert gingembre, agrumes) ■Grand Jasmin Bio ■Rooibos des Vahinés	
■Détox Bresilien Bio (thé vert, maté, fruit de la passion) ■Détox Indien (zesté, épice de thé noir, curcuma, herbe de tulsi, citron) ■Thé Escapade Fruitée (thé vert, fraise, pêche) ■Thé aux Fruits	
Rouges ■Rooibos Spicule Passion (notes épicées de gingembre et de cannelle)	

LES INFUSIONS BIO	10
■ Camomille - Verveine - Menthe Poivrée	
■ Detox Scandinave (bio de bouleau, argousier, cranberry & myrtille)	
■ Herboriste 108 (verveine, menthe, orange) ■ Herboriste 46 (camomille, pomme épicées)	

Évian	33 cl	6
Évian / Badoit	50 cl	8
Évian / Badoit	1l	14
Évian avec sirop	33 cl	7
Perrier	33 cl	11
Limonade	33 cl	10
Limonade avec Sirop	33 cl	10
Orangina	25 cl	11
Schweppes Tonic, Agrumes	25 cl	11
Lipton Ice Tea	25 cl	11
Red Bull	25 cl	13
Coca-Cola, Coca-Cola Sans sucre	Bouteille 33 cl	11
Pur Jus de Fruits Bissardon	25 cl	12
au Choix : Orange, Ananas, Pomme, Mangue, Abricot, Tomate, Fraise, Pamplemousse		
Fruits Frais Pressés (Orange, Citron)	15 cl	15

Bières

Bière Pression	Demi 25 cl	8
Bière Pression Picon	Demi 25 cl	10
Bière Pression	Baron 50 cl	16
Bière Bouteille	33 cl	12
Hoegaarden - Heineken - La Chouffe - Leffe Abbaye - Corona - Desperados - Peroni		

Alcools

Apérol Spritz		16
Kir Savoyard	12 cl	9
Kir Royal au Champagne	12 cl	22
Apéritif Anisé	3 cl	10
Apéritif Vermouth	5 cl	10
Américano Maison	8 cl	16
Whisky, Vodka, Gin	4 cl	18
Rhum Vieux, Calvados VSOP	4 cl	18
Cognac, Armagnac VSOP	4 cl	18
Génépi, Marc de Savoie	4 cl	16
Shot (alcool de base)		12
Shot (alcool Supérieur)	Prix selon alcool choisi	
Accompagnement (soda)		4
Accompagnement (Red bull ou jus de fruit)		7



Vins au Verre

Bourgogne Blanc Chablis « Saint-Martin »	15 cl	14
Bordeau Rouge Tertio de Montrose 2018	15 cl	14
Blanc, Rouge, Rosé	12 cl	10



Pichets

Mâcon Blanc AOC	1/2l	18	1l	35
Provence Rosé M de Minuty	1/2l	18	1l	35
Bordeaux " Cordier "	1/2l	18	1l	35



La Cave



Demandez notre carte générale des vins
Ask for our full wine list

Les Vins Blancs

Savoie

Apremont « Fleur de Jacquère » Dom. G. Perrier	48
1/2 Bouteille	26
Roussette « Château Monterminod » Dom. G. Perrier	55
Chignin-Bergeron « Fleur de Roussane » Dom. G. Perrier	53

Vallée de la Loire

Sancerre « Grande Réserve » Dom. H. Bourgeois	65
1/2 Bouteille	33
Sancerre « Cuvée Jadis » Dom. H. Bourgeois	120
Pouilly Fumé « Baron de L » Dom. de Ladoucette	180

Bourgogne

Chablis « Saint-Martin » Dom. Laroche	2023	64
Chablis « Saint-Martin » Dom. Laroche	1/2 Bouteille 2022	32
Rully Dom. Jacqueson	2021	90
Haute Côtes de Nuits Dom.G. et Y. Dufouleur	1/2 Bouteille 2021	38

Les Rosés

Provence

Minuty « Cuvée Prestige »	70
Château Minuty « Cuvée Or »	90
Domaine Ott « Clos Mireille »	90

Les Vins Rouges

Savoie

Mondeuse « Face au Fort » Dom. Philippe et Sylvain Ravier	50
---	----

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage A. Gaillot	2022	70
Côte-Rôtie « Brune et Blonde » E. Guigal	2020	120
1/2 Bouteille	2010	65
Saint-Joseph « Reflets » Dom. F. Villard	2018	85

Beaujolais

Brouilly « Domaine de la Martingale » <i>G. Dubœuf</i>	_____	45
Brouilly Cru bourgeois <i>G. Dubœuf</i>	_____ 1/2 Bouteille _____	25

Bourgogne

Chorey-les-Beaune « Les Gourmandes » Dom. J.L. Aegerter	2021	85
Mercrey « Ch. de Chamirey » Dom. Devillard	2023	80
Fixin Dom.G. et Y. Dufouleur	1/2 Bouteille 2018	58

Bordeaux

Ch. Brillette Cru Bourgeois	Moulis 2020	95
1/2 Bouteille	2012	38
Tertio de Montrose	St Espèphe	2016 80
Ch. Batailley 5 ^{ème} Cru Classé	Pauillac	2021 150
Ch. Lynch-Bages 5 ^{ème} Cru Classé	Pauillac	2010 480
Ch. Talbot 4 ^{ème} Cru Classé	St-Julien	2015 260
Marquis d'Alesme Becker 3 ^{ème} Cru Classé	Margaux	2014 110
Ch. Gaillard Grand Cru Classé	St-Émilion	2020 80

Champagnes

Coupe de Champagne Brut	12 cl	23
Coupe de Champagne Rosé	12 cl	29
Coupe de Laurent-Perrier Rosé	12 cl	40

Moët & Chandon - Veuve Clicquot -Pommery - Laurent-Perrier		
Roederer - Billecart-Salmon - Pol Roger - Lanson Black - Deutz		
Brut	75 cl	150
Rosé	75 cl	180