



1960 - 2026



66 ans d'excellence

A L'AFFICHE

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 »			
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	
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
Violet de Mer - Oursins Extra (Bretagne, Galice, Island ou Norvège) Prix au cours du marché

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

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

Assiette

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	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) 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

SALADES



King Crabe Salade 68

Salade Océane Salade, Avocat, Pamplemousse, Chair de Crabe, Saumon Fumé, Crevettes 48

Salade Tiède de Filet de Sole à l'Avocat et Pamplemousse 49

Salade Cæsar Salade, Filet de Poulet, Tomates, Parmesan, Croûtons 35

Salade Savoyarde Cœur de Frisée Fine, Beaufort des Alpes, Noix de Jambon Blanc, Croutons, Noix, Sauce Vinaigrette 36

Buddha Bowl Vegan

Riz, Chou Chinois, Betterave Rouge, Haricots Verts, Avocat, Sucrine, Radis Patate Douce, Mangue, Clémentine, Graines de Cajou, Pistaches, Sauce 36

Salade au Crottin de Chavignol 32

Salade Mixte

Salade, Tomates, Oignons, Œuf Bio 22

Salade Verte 16



SAVEURS ASIATIQUES ★★★

Assortiment de Nems

Poulet, Crevettes, Légumes **Fait Maison** 37

King Crabe « Rouleaux de Printemps » **Fait Maison** 55

Salade Thaï de Bœuf 32

Salade Vietnamienn au Poulet Croustillant 37

Tataki de Thon au Sésame 40

Soupe Sukiyaki aux Crevettes 32

Soupe Sukiyaki au Poulet 30



CAVIARS

Osciètre « *Sologne* » Origine France

les 30 g 170 € les 50 g 260 € les 100 g 450 € les 250 g 1120 €

VODKA CAVIAR « *L'Orbre* » France-Pologne

4 cl 30

La bouteille 450

ASSIETTES REPAS



La Tremplin Jambon Cru, Œufs Bio au Plat, Frites, Sauce Barbecue 34

Wok de Légumes et de Nouilles Sautées 37

La Raclette Pommes de Terre, Raclette, Viande des Grisons, Jambon de Bœuf, Salade Verte 39

La Tartiflette Pommes de Terre, Reblochon, Lardons, Oignons, Crème Fraîche, Salade Verte 39

ENTRÉES

Soupe de Poissons Fraîche Maison, Rouille et Croûtons	29
Saumon Balik « <i>Tsar Nikolaj</i> » les 100 g	75
Saumon Fumé Écossais Sélection du Tremplin	35
Burrata Crémeuse, Roquette, Aubergines Confites, Piquillos, Pistache, Basilic	32
Sardines « Sardinillas » <i>Sélection La Guildive</i>	34
Tartare de Thon et Avocat	39
Foie Gras Mi-Cuit à la Truffe « <i>Maison</i> »	45
Carpaccio de Langoustines Marinade : Pomme Granny Smith, Fruit de la Passion, Gingembre, Citron Vert, Huile d'Olive	34
Jambon Pata Negra Iberico Bellota « <i>Gran Reserva</i> » Affinage + de 40 mois	45
Noix de Saint-Jacques Poêlées en Brochette	44
Queues de Langoustines <i>Poêlées</i> Décortiquées, Nem de Légumes Taille 10/15	49
Escargots de Bourgogne les 6	24
les 12	42
Jambon Cru de Montagne <i>Sélection du Tremplin</i> Affinage 24 mois	28
Planche Savoyarde à partager Assortiment de Charcuteries et Beaufort des Alpes	36
Assiette de Viande des Grisons	30

BURGERS

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

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

VIANDES

Produits d'origine France ou UE et autres pays

Steak Frites	39
Pavé de Bœuf « Filet de Rumsteck » 200 g	46
Pavé Spécial « Filet de Rumsteck » au Poivre Concassé et Beurre Fondu 200 g	49
Steak Tartare Rumsteck Coupé au Couteau et Préparé Minute 180 g	44
Filet de Bœuf <i>Sélection du Tremplin</i> 200 g	59
Osso Bucco de Veau Spaghetti	49
Escalope Milanaise Noix de Veau Premier Choix, Spaghetti, Sauce Napolitaine	52
Côtes d'Agneau Origine France Dégraissées et Grillées	52
Poulet de Bresse aux Morilles	58
Poulet de Bresse Tradition, Rôti	49
Andouillette de Troyes A.A.A.A.A. Grillée, Sauce Moutarde	39

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

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 神戸肉

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.

POISSONS

Black Cod	70
Dos de Saumon Écossais Mi-Cuit à la Fleur de Sel, Sauce Vierge	46
Belle Sole Fraîche Meunière 400/500 g	82
Assiette Bouillabaisse Poissons, Coquillages, Rouille et Croutons	58
Riz Thai Sauté aux Gambas Décortiquées	54

CRUSTACÉS ★★★

Homard du Canada Grillé les 100 g	22
Homard Bleu Grillé les 100 g	35
Langouste Royale Bretagne ou Méditerranée Grillée les 100 g	
prix au cours du marché suivant arrivage	

Prix nets en euros – Service compris 13 % - Les chèques ne sont plus acceptés – Infiniment Plus Dec25