



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 »

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

Huîtres Plates de Belon

Belon n° 3	les 6	32
	les 12	55
Belon n° 0	les 6	52
	les 12	92
Belon 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

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	30 pièces assorties	280
Sashimis de Homard (600 - 700 g)		
LE TREMPLIN	90 pièces assorties	360
LE KOBE	450	
6 Sushis, 8 Rolls, 8 Sashimis		
L'IMPÉRIAL	90 pièces assorties	590
Sashimis de Homard Bleu (1kg environ)		
LE DRAGON	90 pièces assorties	1350
Sashimis de Langouste, 100 g de Caviar		

SALADES

California Roll	la pièce	7,50
Thon	la pièce	6,50
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		
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 Vietnamienne 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 Sautéées		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 Crèmeuse, Roquette, Aubergines Confites, Piquillos, Pistache, Basilic	32
Sardines « <i>Sardinillas</i> » Sélection <i>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
Queue de Langoustines Poêlées Décortiquées, Nem de Légumes Taille 10/15	49
Escargots de Bourgogne les 6	24
Jambon Cru de Montagne Sélection du Tremplin Affinage 24 mois	28
Planche Savoyarde à partager Assortiment de Charcuteries et Beaufort des Alpages	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 Sélection du Tremplin 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. Grillée, Sauce Moutarde	39

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

LE CASTING DU



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



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 Thaï 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



★★★

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

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

LES PÂTES

Lamelles de Truffe Fraîche

Supplément les 10 g 55 €

Spaghetti Bolognaise	36
Spaghetti à l'Ail et Coquillages	42
Spaghetti Carbonara Lardons, Œuf Bio, Crème Fraîche	36
Spaghetti Carbonara à la Viande des Grisons Crème, Œuf Bio	42
Spaghetti au Homard Sauce Américaine	75
Lasagnes au Four « Maison »	39
Tagliatelles au Saumon Fumé	42
Tagliatelles à la Truffe Fraîche	68

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
Ⓐ Ile 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

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.



Œufs Bio

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

Menu Croisette

Plat - Dessert	52
Entrée - Plat	62
Entrée - Plat - Dessert	70

Desserts du Buffet

Entrées

- 6 Huîtres Fines de Claires Marennes-Oléron n°3
- 6 Escargots de Bourgogne
- Saumon Fumé Écossais
- Salade Mixte Salade, Tomates, Oignons, Œuf Bio

Plats

- Plat du Jour
- Steak Frites
- Osso Bucco de Veau Spaghetti
- Andouillette de Troyes A.A.A.A. Grillée, Sauce Moutarde
- Dos de Saumon Mi-Cuit, Sauce Vierge
- Wok de Légumes et Nouilles Sautéées

SÉLECTION DE FROMAGES

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

Les Coupes de Glaces Composées

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

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 Belvédère	27
La Schladerer Sorbet Framboise, Framboise Schladerer	27
La Centenaire Sorbet Orange Sanguine, Grand Marnier Centenaire	43
La XO Victoria Sorbet Café Expresso, 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, Belvédère Dirty Brew, Café	24

Les Coupes de Glaces Classiques

Crèmes Glacées : Vanille, Café, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Malaga, Coco, Menthe-Chocolat	9
Sorbets : Citron, Orange Sanguine, Fraise, Mangue, Banane, Poire, Framboise, Café Expresso	13
Coupe 2 Parfums au choix	3
Coupe 3 Parfums au choix	3
Supplément Chantilly	3

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