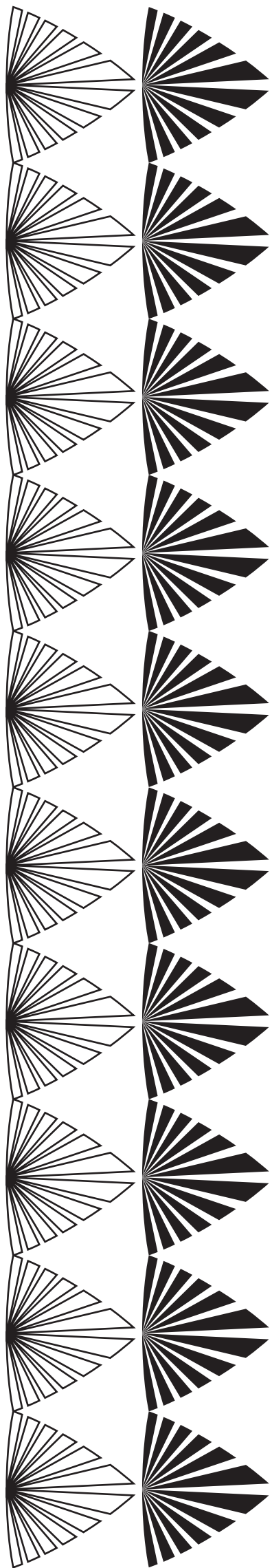


LE  
TREMPLIN  
55<sup>TH.</sup>  
COURCHEVEL







**LE  
TREMPLIN  
55<sup>TH.</sup>  
COURCHEVEL**

Мы рады приветствовать  
Вас в нашем ресторане и желаем  
Вам приятного аппетита.



## Суши %

Тунец _____	1 шт	5, <sup>80</sup>
Лосось _____	1 шт	4, <sup>90</sup>
Гребешки _____	1 шт	6, <sup>50</sup>
Креветки _____	1 шт	5, <sup>80</sup>
Омар _____	1 шт	9, <sup>90</sup>
Королевский краб _____	1 шт	8, <sup>90</sup>

## Сашими %

Тунец _____	1 шт	6, <sup>50</sup>
Лосось _____	1 шт	5, <sup>50</sup>
Лосось маринованный со свеклой _____	1 шт	6
Гребешки _____	1 шт	7, <sup>50</sup>
Омар _____	100 г	28
Лангусты _____	цена определяется в день поставки	

## Шан-шен %

Тунец _____	1 порция / 6 шт	46
Лосось _____	1 порция / 6 шт	42
Креветки _____	1 порция / 6 шт	44
Ассорти _____	1 порция / 6 шт	45

## Кобе %

Ролл Калифорния _____	8 шт	120
Суши _____	2 шт	45
Сашими _____	180 г 8 шт	170

## Саке

Сиракабегура Дзюммай Дайгиндзё _____	80 мл	15
Набэсима Дайгиндзё _____	80 мл	25
Сухое игристое саке « Mio » _____	100 мл	12



дополнительно ИКРА 30 г 135

## Ролл Калифорния %

Тунец _____	1 шт	6
Лосось _____	1 шт	5
Мясо краба _____	1 шт	5
Королевский краб _____	1 шт	9
Овощной _____	1 шт	5

## Хрустящий Ролл %

Тунец _____	1 шт	6, <sup>80</sup>
Лосось _____	1 шт	5, <sup>80</sup>
Краб _____	1 шт	5, <sup>80</sup>
Королевский краб _____	1 шт	9, <sup>80</sup>

## Маки %

Тунец _____	1 шт	4, <sup>70</sup>
Лосось _____	1 шт	4
Огурец _____	1 шт	4
Авокадо _____	1 шт	4

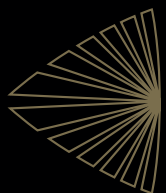
## Сеты %

6 маки _____	24
6 суши _____	32
6 сашими _____	34
6 роллов Калифорния _____	32
Ямагами _____	40

рис с приправой фурикакэ, 6 сашими из лосося

## Ассорти

<b>НИГИРИ</b> NIGIRI _____	10 шт	45
<b>ШАН-ФОН</b> SHAN-FON _____	15 шт	65
<b>СОНГ-ШАН</b> SONG-SHAN _____	30 шт	125
<b>ТАЙ-ШАНГ</b> THAI-SHANG _____	45 шт	178
<b>КОРОЛЕВСКИЕ</b> Сашими из Омара LE ROYAL _____ 600 - 700 г	30 шт	235
<b>ТРАМПЛИН</b> LE TREMLIN _____	90 шт	328
<b>СЕТ КОБЕ</b> LE KOBE _____ 6 суши, 8 роллов, 8 сашими	120 г	390
<b>АССОРТИ "ИМПЕРИЯ"</b> Сашими из голубого омара IMPERIAL _____ около 1кг + 90 шт		535
<b>ДРАКОН</b> сашими из лангуста, икра 100 г DRAGON _____	90 шт	1 200



氣  
平  
愛  
永

S

V

S

H

1

# Дары Моря

Моллюски кламы Clams	_____	6 шт	18
Испанские мидии Moules	_____	12 шт	15
Улитки було с майонезом Bulots	_____	порция	18
Розовые креветки «Коралловая жемчужина»	_____	порция	35
Лангустины с майонезом Размер 10/15 Langoustines	_____	порция	39
Клешни коричневого краба Турто с майонезом	_____	мин. 3-4 шт	42



## Морепродукты

в зависимости от поставок или на заказ

Морские фиги – Крупные морские ежи

Устрица Pied de Cheval 300 - 400 г

Цена определяется в день поставки

# Устрицы

## « Спеиаль Жилардо

Папильон \_\_\_\_\_ 6 шт 25 \_\_\_\_\_ 12 шт 42

Специальные № 2 \_\_\_\_\_ 6 шт 39 \_\_\_\_\_ 12 шт 69

## Фин де Клер Марен-Олерон

Клер № 3 \_\_\_\_\_ 6 шт 19 \_\_\_\_\_ 12 шт 35

Клер № 2 \_\_\_\_\_ 6 шт 25 \_\_\_\_\_ 12 шт 42





Клер № 0 \_\_\_\_\_ 6 шт 33 \_\_\_\_\_ 12 шт 58

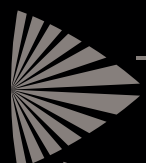
## Плоские устрицы Белон

Белон № 3 \_\_\_\_\_ 6 шт 29 \_\_\_\_\_ 12 шт 52

Белон № 0 \_\_\_\_\_ 6 шт 45 \_\_\_\_\_ 12 шт 80

Белон №00 \_\_\_\_\_ 6 шт 50 \_\_\_\_\_ 12 шт 88

 <b>Коричневый краб Турто в холодном виде с майонезом</b>	_____	Tourteau Froid	1 шт	44
 <b>Первая фаланга королевского краба с майонезом</b>	_____	Merus de King Crabe	4 шт	120
 <b>Омар в холодном виде с майонезом</b>	_____	Homard Froid	1 шт	92
 <b>Хвост лангуста с майонезом</b>	_____	Queue de Langouste	100 г	30



## Джумбо

Королевское с омаром

4 чел.

6 устриц Papillon, 6 устриц Спеиаль №2,

6 устриц Клер №2, 6 устриц Клер №3,

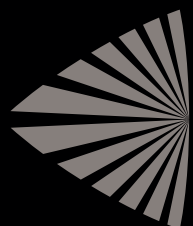
6 устриц Белон №0, 2 омара,

4 клешни краба Турто, 12 лангустинов,

16 креветок,

улитки Було, ракушки

495 €



## Ассорти

### Ассорти «Дары Моря»

3 устрицы Клер №3, 1 клешня краба Турто, 2 лангустина, 3 креветки, улитки Було \_\_\_\_\_ Assiette de Fruits de Mer 48

### Ассорти «Дегустация устриц»

4 устрицы Клер №3, 4 устрицы Белон №3, 4 устрицы Speciale Papillon \_\_\_\_\_ Huîtres Dégustation 50

### Ассорти «Дегустация ракообразных»

1 омар из нашего аквариума, 1 краб Турто, 3 лангустина, 6 креветок, 2 клешни краба Турто \_\_\_\_\_ Crustacés Dégustation 130

### Ассорти «Королевское»

24 устрицы Клер №3, 6 лангустинов, 1 краб Турто, 8 креветок, улитки Було, ракушки \_\_\_\_\_ Plateau Royal 2 чел. 180

### Ассорти «Королевское» с устрицами Спеиаль Жилардо

12 устриц Papillon, 12 устриц Спеиаль №2, 6 лангустинов, 1 краб Турто, 8 креветок, улитки Було, ракушки \_\_\_\_\_ Royal Gillardeau 2 чел. 215

# Закуски

Балык из спинки лосося « Царь Николай » 100 г _____	Dos de Saumon Balik	62
Шотландский копченый лосось Выбор ресторана « Le Tremplin » _____	Saumon Fumé	28
« Весенние роллы » домашнего приготовления с королевским крабом _____	King Crabe « Spring Rolls »	36
Салат-коктейль из королевского краба и авокадо _____	King Crabe Avocat	35
Татаки из тунца с кунжутом _____	Tataki de Thon	30
Тартар из тунца и авокадо _____	Tartare de Thon	32
Сардины Sardinillas Выбор La Guildive _____	Sardine	26
Полуготовое фуа гра домашнего приготовления с трюфелями _____	Foie Gras	34
Хамон Иберико де Бейота « Gran Reserva » выдержка более 40 месяцев _____	Jambon Iberico Bellota	40

# Горячие закуски

Суп сукияки с креветками _____	Soupe Crevettes	28
Суп сукияки с курицей _____	Soupe Poulet	25
Домашний рыбный суп с чесночным соусом и гренками _____	Soupe Poissons	25
Морские гребешки Происхождение Бретань, Нормандия с петрушкой и чесноком _____	Saint-Jacques	38
Бургундские улитки Escargots de Bourgogne _____	6	17
_____	12	30
Нежный омлет с трюфелями _____	Brouillade	38

# Салаты

Салат « Гурман » со свежим омаром из нашего аквариума _____	Salade Gourmande	48
Теплый салат из филе морского языка, с авокадо и грейпфрутом _____	Salade de Sole	38
Салат из королевского краба _____	Salade King Crabe	45
Роллы- « немы » домашнего приготовления Курица, креветки, овощи _____	Nems	28
Вьетнамский салат с хрустящей курицей _____	Salade Vietnamienne	27
Зеленый салат _____	Salade Verte	15

# Наши деликатесы

Французская  
императорская икра  
« Солонь »

30 r	135 €
50 r	190 €
100 r	360 €


# Выбор ресторана Le Tremplin

Антрекот из французской говядины Обрак, Лимузин, Шароле ... 400 г (1 чел.) Entrecôte	65
Говяжий бок кот-де-бёф « US Prime » Черный ангус (на 2 чел.) Минимум 1 кг Côte de Bœuf	180
Филе говядины Вагю Filet de Wagyu	85

На выбор домашние соусы:  
беарнский (яично-масляный с травами), перечный, барбекю.

## Бургеры

Бургер Wagyu по австралийскому рецепту Wagyu	45
Бургер из филе Wagyu Эксклюзив ресторана « Le Tremplin » Filet	100
Чизбургер из телятины Cheese Burger	34

 Картофельное пюре по-домашнему с трюфелями 40 €

## Мясные блюда

Используются ингредиенты  
исключительного качества

Ромстекс из отборного филе на гриле Pavé	34
Особый стейк с мелкорубленным перцем Pavé Poivre	36
Говяжья вырезка по-беарнски Filet	44
Тартар из говядины свежая мелкорубленная вырезка, заправленная специями, приготовленная у Вас на глазах Tartare de Bœuf	37
Ребрышки в беконе маринованные в сахаре от Hannan Meats Ribs	34
Жареная бресская курица по традиционному рецепту Poulet Rôti	34
Жареная бресская курица со сморчками по традиционному рецепту Poulet Morilles	40
Отбивная из телятины по-нормандски с грибами и сметаной, тальятелле Escalope	40
Эскалоп по-милански телятина высшего сорта, спагетти под неаполитанским соусом Milanaise	39
Ребрышки ягненка поджаренные и обезжиренные по-провансальски Côtes d'Agneau	39
Андуйет из Труа (колбаса из требухи) качества А.А.А.А. под горчичным соусом Andouillette	30

### ЭКСКЛЮЗИВ

КОВЕ   
Beef

Жемчужина японской гастрономии.  
Эксклюзивность этого элитного мяса  
сравнима с исключительностью  
российской икры или Château Pétrus.  
Это самая известная легендарная  
японская говядина, пользующаяся  
признанием во всем мире.

Le Tremplin является официальным  
членом ассоциации и единственным  
рестораном во французских Альпах,  
предлагающим этот исключительный  
продукт.

**Филейная вырезка  
мраморной говядины 8+**

Происхождение : Япония 180 €

## Фирменные блюда

Мясное бургундское фондю  
с говяжьей вырезкой  
Fondue Bouguignonne au Filet de Bœuf 48 €

Фондю по-савойски  
с сыром Бофор  
Fondue Savoyarde 38 €

Раклет по-валезански  
из сырого молока  
Raclette Valaisanne 42 €

Фондю и раклет :  
заказ минимум на 2 чел. (цена за 1 чел.)



# Тальятелле - Ризотто

Тальятелле с трюфелями	_____ Tag. Truffe	52
Тальятелле с фуа-гра и трюфелями	_____ Tag. Foie Gras Truffe	58
Тальятелле с американским соусом	_____ Tag. Homard	55
Ризотто со свежими трюфелями	_____ Risotto Truffe	58
Ризотто с креветками XL	_____ Risotto Gambas	48
Ризотто с омаром, фламбированном в собственном соку	_____ Risotto Homard	55



**Дополнительно: свежий трюфель ломтиками 10 г 55 €**

# Ракообразные

Канадский омар жареный на гриле 100 г	_____ Homard Canadien	17
Голубой омар из Северного моря жареный на гриле 100 г	_____ Homard Bleu	28
Королевский бретонский лангуст 100 г	_____ Langouste Royale	цена определяется в день поставки

*Ежедневные поставки*



# Рыба

Черная треска	_____ Black Cod	58
Солнечник под соусом вьерж	_____ Saint-Pierre	42
Спинка шотландского лосося в белом соусе	_____ Dos de Saumon Écossais	35
Морской язык обжаренный в масле или поджаренный на гриле	_____ Belle Sole	58

# Дикая рыба из атлантики

Солнечник, морской язык, тюрбо, дорада, сибас

Жареная & Запеченная в духовке  
100 г 15 €

Saint-Pierre, Sole, Turbot, Dorade, Bar

## От шеф-повара

Вы держите в своих руках меню, в котором представлены блюда, приготовленные по оригинальным рецептам ресторана «Le Tremplin», из ингредиентов высшего качества.

Мы работаем исключительно с самыми свежими продуктами, которые получаем ежедневно.

Желаем Вам приятно провести время в нашей компании.

*Жаки Ботфель*



