



LE
TREMPLIN
55^{TH.}
COURCHEVEL



LE
TREMPLIN
55TH.
COURCHEVEL

est heureux de vous accueillir
et vous souhaite un agréable déjeuner.

Huîtres



« Spéciale Gillardeau »

Papillons _____	les 6	25
_____	les 12	42
Spéciales n° 2 _____	les 6	39
_____	les 12	69



Fines de Claire « Marennes-Oléron »

Clares n° 3 _____	les 6	19
_____	les 12	35
Clares n° 2 _____	les 6	25
_____	les 12	42
Clares n° 0 _____	les 6	33
_____	les 12	58



Plates de Belon

Belons n° 3 _____	les 6	29
_____	les 12	52
Belons n° 0 _____	les 6	45
_____	les 12	80
Belons n° 00 _____	les 6	50
_____	les 12	88

Fruits de Mer

Clams _____	les 6 pièces	18
Moules d'Espagne _____	les 12 pièces	15
Bulots Mayonnaise _____	la portion	18
Crevettes Roses Perle de Corail _____	la portion	35
Langoustines Mayonnaise Taille 10/15 _____	la portion	39
Pinces de Tourteau Mayonnaise _____	mini. 3/4 pièces	42

Les Plateaux



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,
4 Pinces de Tourteau,
12 Langoustines,
16 Crevettes,
Bulots, Coquillages.

495 €

Huîtres Dégustation

4 Claires n°3, 4 Belons n°3, 4 Spéciales Papillon _____	50
--	----

Assiette Découverte

1 Mérus de King Crabe, 2 Langoustines, 3 Crevettes, 1 Araignée de Mer _____	85
--	----

Assiette de Fruits de Mer

3 Claires n°3, 1 Pince de Tourteau, 2 Langoustines, 3 Crevettes, Bulots _____	48
--	----

Plateau Crustacés

1 Homard du Vivier, 1 Tourteau, 3 Langoustines, 6 Crevettes, 2 Pinces de Tourteau _____	130
--	-----

Plateau Royal

24 Claires n°3, 6 Langoustines, 1 Tourteau, 8 Crevettes, Bulots, Coquillages 2 personnes _____	180
---	-----

Plateau Royal Spéciale de Gillardeau

12 Papillons, 12 Spéciales n°2, 6 Langoustines, 1 Tourteau, 8 Crevettes, Bulots, Coquillages 2 personnes _____	215
---	-----

✂ Tourteau Froid Mayonnaise _____ la pièce 44

✂ Mérus de King Crabe Mayonnaise _____ les 4 pièces 120

✂ Homard Froid Mayonnaise
Poids Moyen 700 à 800 g _____ la pièce 92

Selon Arrivage ou sur Commande

Violets de Mer – Oursins Extra (Galice ou Island) – Pied de Cheval 300 - 400 g

Prix au cours du marché

Sushi %

Thon _____	la pièce	5, ⁸⁰
Saumon _____	la pièce	4, ⁹⁰
Saint-Jacques _____	la pièce	6, ⁵⁰
Crevettes _____	la pièce	5, ⁸⁰
Homard _____	la pièce	9, ⁹⁰
King Crabe _____	la pièce	8, ⁹⁰
Okina Aji _____	2 pièces	18

Sashimi %

Thon _____	la pièce	6, ⁵⁰
Saumon _____	la pièce	5, ⁵⁰
Saint-Jacques _____	la pièce	7, ⁵⁰
Homard bleu _____	les 100 g	28
Langouste _____	prix au cours du marché	

Shan-Shen %

Thon _____	1 pièce / 6 parts	46
Saumon _____	1 pièce / 6 parts	42
Crevettes _____	1 pièce / 6 parts	44
Mixte _____	1 pièce / 6 parts	45

Kobe %

California _____	8 pièces	120
Sushi _____	2 pièces	45
Sashimi _____	8 pièces	170

Saké

Shirakabegura Junmai Daiginjo _____	8 cl	15
Nabeshima Daiginjo _____	8 cl	25
Pétillant « Mio » Dry _____	10 cl	12

California Roll %

Thon _____	la pièce	6
Saumon _____	la pièce	5
Crabe _____	la pièce	5
King Crabe _____	la pièce	9
Légumes _____	la pièce	5

Crispy Roll %

Thon _____	la pièce	6, ⁸⁰
Saumon _____	la pièce	5, ⁸⁰
Crabe _____	la pièce	5, ⁸⁰
King Crabe _____	la pièce	9, ⁸⁰

Maki %

Thon _____	la pièce	4, ⁷⁰
Saumon _____	la pièce	4
Concombre _____	la pièce	4
Avocat _____	la pièce	4

Assiette %

6 Makis _____	24
6 Sushis _____	32
6 Sashimis _____	34
6 California Rolls _____	32
Yamagami _____	40

Riz Furikake, 6 Sashimis de Saumon

Supplément CAVIAR 30 g 135



Les Plateaux

NIGVIRI _____	Plateau de 10 pièces assorties	45
SHAN-FON _____	Plateau de 15 pièces assorties	65
SONG-SHAN _____	Plateau de 30 pièces assorties	125
THAÏ-SHANG _____	Plateau de 45 pièces assorties	178
LE ROYAL <i>Sashimis de Homard</i> _____ (600 - 700 g)	Plateau de 30 pièces assorties	235
LE TREMLIN _____	Plateau de 90 pièces assorties	328
LE KOBÉ _____	6 Sushis, 8 Rolls, 8 Sashimis	390
L'IMPÉRIAL <i>Sashimis de Homard Bleu</i> _____ (1kg environ)	Plateau de 90 pièces assorties	535
LE DRAGON <i>Sashimis de Langouste, 100 g de Caviar</i> _____	Plateau de 90 pièces assorties	1 200

氣
平
愛
永
S
V
S
H
I

Les Entrées

Spécialités

Caviar Impérial

« Sologne » Origine France

les 30 g 135 €

les 50 g 190 €

les 100 g 360 €

Soupe de Poissons Fraîche Maison avec sa Rouille et ses Croûtons	25
Dos de Saumon Balik « Tsar Nikolaj » les 100 g	62
Saumon Fumé Écossais Sélection du Tremplin	28
King Crabe Cocktail Avocat	38
Sardines « Sardinillas » Sélection La Guildive	26
Tartare de Thon et Avocat	34
Foie Gras Mi-Cuit à la Truffe « Maison »	35
Carpaccio de Poulpe	22
Œufs Parfaits à la Bourguignone Croûtons, Champignons « Œufs Bio »	20
Jambon Pata Negra Iberico Bellota « Gran Reserva » Affinage + de 40 mois	40
Escargots de Bourgogne les 6	17
les 12	30
Jambon Cru de Montagne Affinage 24 mois. Sélection du Tremplin	22
Planche Savoyarde à partager Assortiment de Charcuteries et Beaufort	28
Assiette de Viande des Grisons	24

Les Salades

King Crabe Salade	48
Salade Océane Salade, Avocat, Pamplemousse, Chair de Crabe, Saumon Fumé, Crevettes	36
Salade Gourmande au Homard Frais du Vivier	48
Salade Tiède de Filet de Sole à l'Avocat et Pamplemousse	38
Salade César Salade, Filet de Poulet, Tomates, Parmesan, Croûtons	28
Salade au Crottin de Chavignol	24
Salade Mixte Salade, Tomates, Oignons, Œuf Bio	19
Salade Verte	15

Côté Asiatique

Assortiment de Nems Fait Maison Poulet, Crevettes, Légumes	28
King Crabe « Spring Rolls » Fait Maison	38
Salade Thaï de Bœuf	25
Salade Vietnamienne au Poulet Croustillant	27
Tataki de Thon au Sésame	32
Soupe Sukiyaki aux Crevettes	28
Soupe Sukiyaki au Poulet	25

Les Pâtes

Spaghetti Bolognaise	_____	27
Spaghetti Carbonara	<i>Lardons, Œuf Bio, Crème Fraîche</i> _____	29
Spaghetti des Grisons	<i>Crème, Œuf Bio, Viande des Grisons</i> _____	32
Spaghetti au Homard	<i>Sauce Américaine</i> _____	55
Lasagnes	<i>au Four « Maison »</i> _____	30
Tagliatelles	<i>au Saumon Fumé</i> _____	32
Tagliatelles	<i>à la Truffe Fraîche</i> _____	55



Supplément

Truffe Fraîche en Lamelles Les 10 g 55 €

Les Pizzas

Marguerite	<i>Tomate, Mozzarella, Olives</i> _____	26
Reine	<i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons</i> _____	28
Montagnarde	<i>Crème, Lardons, Reblochon, Mozzarella, Persillade</i> _____	28
La Wagyu	<i>Tomate, Mozzarella, Jambon de Bœuf Wagyu, Champignons</i> _____	32
Pizza Burger en Calzone	<i>Tomate, Mozzarella, Bœuf Haché, Oignons</i> _____	28
4 Fromages	<i>Tomate, Roquefort, Mozzarella, Chèvre, Emmental</i> _____	28
Etna	<i>Tomate, Mozzarella, Chorizo, Poivrons Marinés, Œuf Bio</i> _____	28
4 Saisons	<i>Tomate, Mozzarella, Artichaut, Champignons, Poivrons</i> _____	28
Méditerranéenne	<i>Tomate, Mozzarella, Roquette, Copeaux de Parmesan, Sauce Pistou</i> _____	28



Pizza à la Truffe _____ 75

Pizza Caviar (70 g) _____ 280

Les Assiettes Repas

La Tremplin *Jambon Cru, Œufs Bio au Plat, Frites, Sauce Barbecue* _____ 28

Wok de Légumes et de Nouilles Sautées _____ 30

La Raclette *Pommes de Terre, Raclette, Viande des Grisons, Jambon de Bœuf, Salade Verte* _____ 34

La Tartiflette *Pommes de Terre, Reblochon, Lardons, Oignons, Crème Fraîche, Salade Verte* _____ 34

EXCLUSIVITÉ

KOBE
Beef



Faux Filet 8+ 180 €

Joyau de la gastronomie japonaise, on place souvent cette viande sur un même pied d'égalité que le caviar russe ou le Château Pétrus. C'est le bœuf japonais le plus légendaire au monde.

Le Tremplin, membre officiel de l'association, est le seul restaurant à pouvoir proposer ce produit de prestige dans les Alpes Françaises.

Origine Japon



**Purée de Pommes de Terre
Maison à la Truffe** 45 €

Viandes

Produits d'origine garantie avec traçabilité

Steak Frites _____	29
Pavé de Bœuf « Filet de Rumsteak » _____ 200 g	35
Pavé Spécial « Filet de Rumsteak » au Poivre Concassé et Beurre Fondu _____ 200 g	37
Steak Tartare Rumsteak Coupé au Couteau et Préparé _____ 180 g	35
Filet de Bœuf « Sélection Tremplin » _____ 200 g	45
Paleron de Bœuf Fondant à la Bourguignone Polenta Crèmeuse _____	36
Escalope Milanaise Noix de Veau Premier Choix, Spaghetti, Sauce Napolitaine _____	40
Côtes d'Agneau Origine France Dégraissées et Grillées _____	40
Poulet de Bresse Fricassé aux Morilles _____	42
Blanc de Poulet de Bresse Tradition, Rôti _____	38
Andouillette de Troyes A.A.A.A.A. Grillée Sauce Moutarde _____	30

Sauces Maison au Choix : Béarnaise, Poivre, Barbecue. Supplément : 6 € Sauce Morilles.

La Sélection du Tremplin

Entrecôte Race Française Aubrac, Limousin, Charolaise... _____ (1 pers.) 400 g	65
Côte de Bœuf « US PRIME » Black Angus _____ (2 pers.) Minimum 1kg	180
Filet de Wagyu _____	85
Tomahawk de Veau _____ (2 pers.) Minimum 1kg	90

Burgers

Cheese Burger au Veau _____	34
Cheese Burger au Rumsteck _____	32
Wagyu Burger Recette Australienne _____	45
Filet Burger Wagyu Spécial Tremplin _____	100

Poissons

Black Cod _____	60
Filet de Saint-Pierre Sauce Vierge _____	45
Dos de Saumon Écossais Mi-Cuit à la Fleur de Sel, Beurre Blanc _____	35
Belle Sole Fraîche Meunière _____	60
Gambas à la plancha XL _____	48
Riz Thai Sauté aux Gambas _____	40

Crustacés

Homard du Canada Grillé _____ les 100 g	17
Homard Bleu Grillé _____ les 100 g	28
Langouste Royale de Bretagne Grillée Les 100 g, prix au cours du marché suivant arrivage	

Menu Croisette

Plat - Dessert	_____	40
Entrée - Plat	_____	46
Entrée - Plat - Dessert	_____	56

Pichet de Vin

Macon Blanc AOC

Bordeaux

Labottière Réserve « Cordier »

Côtes de Provence

« M » de Minuty

Verre	7 €
1/2 Litre	16, ⁹⁰ €
Litre	32 €

Beaujolais Village
Dubœuf

Verre	7 €
Le Pot 46 cl	16, ⁹⁰ €

Entrées

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

Plats

- Steak Frites
- Paleron de Bœuf à la Bourguignone
Fondant - Polenta Crèmeuse
- Andouillette de Troyes A.A.A.A.A.
Grillée, Sauce Moutarde
- Dos de Saumon *Mi-Cuit au Beurre Blanc*
- Wok de Légumes et Nouilles Sautées
- Plat du Jour

Desserts du Buffet

Suggestions du Jour



N'oubliez pas de demander
notre Carte du Soir
et ses spécialités.

Un document exhaustif sur la présence d'allergènes dans les plats est disponible à l'accueil du restaurant.

Agence Infiniment Plus



Œufs Bio