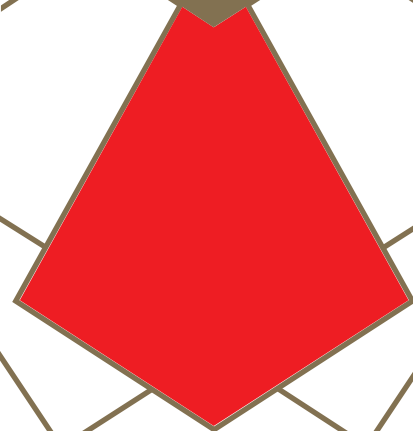




LE
TREMPLIN
55^{TH.}
COURCHEVEL





LE
TREMPLIN
55TH.
COURCHEVEL

рад приветствовать Вас и желает
Вам приятного аппетита

Устрицы



« Специаль Жилардо »

Parillon _____	6 шт	25
_____	12 шт	42
Специаль № 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

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» _____	Crevettes	порция	35
Лангустины с майонезом Размер 10/15 _____	Langoustines	порция	39
Клешни коричневого краба Турто с майонезом _____	Crabe	мин. 3-4 шт	42

Ассорти



Джумбо

Королевский омар

4 чел.

6 устриц Parillon,
6 устриц Специаль № 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 « Дегустация устриц »

4 устрицы Клер № 3, 4 устрицы Белон № 3,
4 устрицы Speciale Parillon _____ Huîtres Dégustation 50

Ассорти « Открытие »

1 Первая фаланга королевского краба, 2 лангустины,
3 креветки, 1 краб-паук _____ Assiette Découverte 85

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 ракообразных »

1 омар из нашего аквариума, 1 краб Турто, 3 лангустина,
6 креветок, 2 клешни краба Турто _____ Plateau Crustacés 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 Специаль Жилардо

12 устриц Parillon, 12 устриц Специаль № 2, 6 лангустинов,
1 краб Турто, 8 креветок, улитки Було, ракушки _____ Royal Gillardeau 2 чел. 215

🦞 Коричневый краб Турто в холодном виде с майонезом _ Tourteau 1 шт 44

🦞 Первая фаланга королевского краба с майонезом _____ Merus 4 шт 120

🦞 Омар в холодном виде с майонезом
Приблизительный вес 700 - 800 г _____ Homard 1 шт 92

Морепродукты в зависимости от поставок или на заказ

Морские фиги – Крупные морские ежи (Галиция или Исландия)

Устрица 300 - 400 г

Цена определяется в день поставки

Суши %

Тунец _____	1 шт	5, ⁸⁰
Лосось _____	1 шт	4, ⁹⁰
Гребешки _____	1 шт	6, ⁵⁰
Креветки _____	1 шт	5, ⁸⁰
Омар _____	1 шт	9, ⁹⁰
Королевский краб _____	1 шт	8, ⁹⁰
Okina Aji _____	2 шт	18

Сашими %

Тунец _____	1 шт	6, ⁵⁰
Лосось _____	1 шт	5, ⁵⁰
Гребешки _____	1 шт	7, ⁵⁰
Голубой омар _____	100 г	28
Лангуст _____	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 _____	8 шт	170

Саке

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



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, ⁸⁰
Лосось _____	1 шт	5, ⁸⁰
Краб _____	1 шт	5, ⁸⁰
Королевский краб _____	1 шт	9, ⁸⁰

Маки %

Тунец _____	1 шт	4, ⁷⁰
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



Дополнительно ИКРА 30 г 135

Ассорти « кообразные »

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

氣
平
愛
永
S
V
S
H
I

Закуски

Наши деликатесы

Французская
императорская икра
« Солонь »

30 r 135 €

50 r 190 €

100 r 360 €

Свежий рыбный суп айоли с красным перцем и крутоны	Soupe de Poissons	25
Балык из спинки лосося « Царь Николай » 100 r	Dos de Saumon Balik	62
Шотландский копченый лосось Выбор ресторана « Le Tremplin »	Saumon Fumé Écossais	28
Салат-коктейль из королевского краба и авокадо	King Crabe Avocat	38
Сардины « Sardinillas » Выбор La Guillardive	Sardines	26
Тартар из тунца и авокадо	Tartare de Thon	34
Полуготовое фуа гра домашнего приготовления с трюфелями	Foie Gras	35
Карпаччо из осьминога	Carpaccio de Poulpe	22
Яйцо всмятку парфэ Гренки, грибы по-бургундски Органическое яйцо	Œuf Parfait	20
Хамон Иберико де Бейота « Gran Reserva » выдержка более 40 месяцев	Jambon Pata Negra	40
Бургундские улитки	Escargots de Bourgogne	6 шт 17 12 шт 30
Вяленый горный окорок выдержка 24 месяца Выбор ресторана « Le Tremplin »	Jambon Cru de Montagne	22
Ассорти Савойар ассорти колбасных изделий и сыр бофор	Planche Savoyarde	28
Ассорти из кусочков вяленого мяса	Assiette de Viande des Grisons	24

Салаты

Салат из королевского краба	King Crabe	48
Салат Океан салат, авокадо, грейпфрут, мясо краба, копченый лосось, креветки	Océane	36
Салат из свежего омара Свежая рыба из нашего	Homard	48
Теплый салат из филе морского языка, авокадо и грейпфрута	Salade Tiède Sole	38
Салат Цезарь Салат Романо, жареная курица, помидоры, пармезан, гренки	Salade Caesar	28
Салат с сыром Кротен-де-Шавиньоль	Chavignol	24
Салат-латук, помидор, лук, яйцо	Salade Mixte	19
Зеленый салат	Salade Verte	15

Азиатские блюда

Роллы-«немы» домашнего приготовления Курица, креветки, овощи	Nems	28
Весенние роллы домашнего приготовления с королевским крабом	Spring Rolls	38
Тайский салат из говядины	Thaï de Bœuf	25
Вьетнамский салат с хрустящей курицей	Vietnam.	27
Татаки из тунца с кунжутом	Tataki de Thon	32
Суп сукияки с креветками	Soupe Crevettes	28
Суп сукияки с курицей	Soupe Poulet	25

Паста

Спагетти Болоньез	Spaghetti Bolognaise	27
Спагетти Карбонара <i>кусочки шпика, яйцо, сметана</i>	Spaghetti Carbonara	29
Спагетти с говядиной Гризон <i>Сливки, швейцарская вяленая говядина Гризон</i>	Spaghetti des Grisons	32
Омар со спагетти <i>с американским соусом</i>	Spaghetti au Homard	55
Фирменная, приготовленная в печи лазанья	Lasagnes	30
Тальятелле с копченым лососем	Tagliatelles au Saumon Fumé	32
Тальятелле с трюфелями	Tagliatelles aux Truffes	55



Дополнительно: свежий трюфель ломтиками 10 г 55 €

Пицца

Маргарита <i>помидоры, сыр, оливки</i>	Marguerite	26
Королевская <i>помидоры, сыр, ветчина, грибы</i>	Reine	28
Горная <i>псметана, бекон, сыр реблошон, моцарелла, соус из петрушки и чеснока</i>	Montagnarde	28
Вагю <i>с томатами, сыром, говяжьей ветчиной и грибами</i>	Wagyu	32
Пицца закрытая Бургер <i>помидоры, сыр, рубленое мясо говядины, лук</i>	Pizza Burger	28
4 сыра <i>помидоры, рокфор, моцарелла, козий сыр, эменталь</i>	4 Fromages	28
Этна <i>помидоры, сыр, шоризо, маринованный стручковый перец, яйцо</i>	Etna	28
4 сезона <i>помидоры, сыр, артишок, грибы, стручковый перец</i>	4 Saisons	28
Средиземноморский <i>Помидоры, сыр, руккола и лепестки сыра Пармезан под соусом писту</i>	Méditerranéenne	28



Пицца с трюфелями Pizza à la Truffe 75

Пицца с икрой (70 г) Pizza Caviar 280

Горячие и холодные блюда

Тарелка « Tremplin » *вяленый окорок, яичница глазуня, картофель фри, Соус барбекю* Tremplin 28

Сырное фондю Раклет *картофель, сыр, вяленое мясо, говяжья ветчина, зеленый салат* Raclette 34

Поджаренная с овощами лапша, приготовленная в воке Wok 30

Картофельная запеканка Тартифлет *кусочки шпика, картофель, реблошон, лук сметана, салат* Tartiflette 34

Цены указаны в евро – Включая обслуживание 13% – Чеки не принимаются

ЭКСКЛЮЗИВ

КОВЕ 
Beef 和牛

**Филейная вырезка
мраморной
говядины 8+** 180 €

Жемчужина японской гастрономии. Эксклюзивность этого элитного мяса сравнима с исключительностью российской икры или Ch teau P trus. 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.

Происхождение : Япония



**Картофельное пюре
по домашнему с
трюфелями** 45 €

Мясные блюда

Используются ингредиенты исключительного качества

Стейк и картофель фри	Steak Frites	29
Толстый стейк из говядины « Филе ромстека » 200 г	Pavé	35
Толстый стейк Особый « Филе ромстека » с мелко рубленным перцем и сливочным маслом 200 г	Spécial	37
Стейк тартар Свежая мелко рубленая вырезка, заправленная специями 180 г	Tartare	35
Стейк из говяжьей вырезки Выбор ресторана « Le Tremplin » 200 г	Filet	45
Нежная говяжья лопатка по-бургундски, сливочная полента 200 г	Paleron	36
Эскалоп по-милански телятина высшего сорта, спагетти под неаполитанским соусом	Milanaise	40
Ребрышки ягненка Происхождение : Франция поджаренные и обезжиренные	Côtes Agneau	40
Бресская курица фрикасе фрикасе из сморчков	Poulet Morilles	42
Филе бресской курицы жареной по традиционному рецепту	Poulet	38
Андулет из г. Труа (горячая колбаса из потрохов) с горчичным соусом	Andouillette	30

На выбор домашние соусы: беарнский, перечный, барбекю. Доп. 6 € соус из сморчков

Выбор 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
Стейк Томагавк из телятины (на 2 чел.) Минимум 1 кг	Tomahawk Veau	90

Бургеры

Чизбургер из телятины	Cheese Burger de Veau	34
Чизбургер с ромштексом Фирменное блюдо	Cheese Burger	32
Бургер Wagyu по австралийскому рецепту	Wagyu	45
Бургер из филе мраморной говядины	Filet Burger	100

Эксклюзив ресторана « Le Tremplin »

Рыба

Черная треска	Black Cod	60
Солнечник под соусом верж	Saint-Pierre	45
Спинка шотландского лосося в белом соусе	Saumon	35
Морской язык в кляре	Sole	60
Креветки XL на гриле	Gambas	48
рис по-тайски поджаренный с креветками	Riz	40

Морепродукты

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

Меню Ла Круазетт

Блюдо + Десерт _____	40
Закуска + Блюдо _____	46
Закуска + Блюдо + Десерт _____	56

ГРАФИН

Macon Blanc AOC

Bordeaux

Labottière Réserve « Cordier »

Côtes de Provence

« M » de Minuty

Бокал	7 €
0,5 л	16, ⁹⁰ €
1 л	32 €

Beaujolais Village
Dubœuf

Бокал	7 €
0,46 л	16, ⁹⁰ €

Закуска

- 6 Фин де Клер Марен-Олерон
- 6 Бургундские улитки
- Шотландский копченый лосось
- Салат-латук, помидор, лук, яйцо

Блюдо

- Стейк и картофель фри
- Нежная говяжья лопатка по-бургундски, сливочная полента
- Андулет из г. Труа (горячая колбаса из потрохов) с горчичным соусом
- Спинка шотландского лосося в белом соусе
- Поджаренная с овощами лапша, приготовленная в воке
- Блюдо дня

Десертный “шведский стол”

Предложения дня

Цены нетто в евро – Включая обслуживание 13% – Чеки не принимаются



Не забудьте попросить у нас
вечернее Меню с нашими
фирменными блюдами