

LE  
TREMPLIN  
55TH.  
COURCHEVEL



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

*est heureux de vous accueillir  
et vous souhaite un agréable dîner.*

## Sushi %

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

## Sashimi %

Thon _____	la pièce	6, <sup>50</sup>
Saumon _____	la pièce	5, <sup>50</sup>
Saint-Jacques _____	la pièce	7, <sup>50</sup>
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 Roll _____	8 pièces	120
Sushi _____	2 pièces	45
Sashimi _____	(180 g) 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, <sup>80</sup>
Saumon _____	la pièce	5, <sup>80</sup>
Crabe _____	la pièce	5, <sup>80</sup>
King Crabe _____	la pièce	9, <sup>80</sup>

## Maki %

Thon _____	la pièce	4, <sup>70</sup>
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

## Compositions

<b>NIGVIRI</b> _____	Plateau de 10 pièces assorties	45
<b>SHAN-FON</b> _____	Plateau de 15 pièces assorties	65
<b>SONG-SHAN</b> _____	Plateau de 30 pièces assorties	125
<b>THAÏ-SHANG</b> _____	Plateau de 45 pièces assorties	178
<b>LE ROYAL</b> <i>Sashimis de Homard</i> _____ (600 - 700 g)	Plateau de 30 pièces assorties	235
<b>LE TREMPLIN</b> _____	Plateau de 90 pièces assorties	328
<b>LE KOBÉ</b> _____	6 Sushis, 8 Rolls, 8 Sashimis (120g)	390
<b>L'IMPÉRIAL</b> <i>Sashimis de Homard Bleu</i> _____ (1kg environ)	Plateau de 90 pièces assorties	535
<b>LE DRAGON</b> <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

# 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

*Produits de la Mer*  
selon arrivage ou sur commande

Violet de Mer

Oursins Extra (Galice ou Islande)

Pied de Cheval 300 - 400 g

Prix au cours du marché

# Huîtres

## « Spéciale Gillardeau »




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

## Fines de Claire de 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

 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

## 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 €

## Compositions

### Assiette de Fruits de Mer

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

### Assiette Découverte

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

### Huîtres Dégustation

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

### Crustacés Dégustation

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 pers. 180

### Plateau Royal à la Spéciale de Gillardeau

12 Papillons, 12 Spéciales n° 2, 6 Langoustines, 1 Tourteau, 8 Crevettes, Bulots, Coquillages 2 pers. 215

# Les Entrées

Dos de Saumon Balik « Tsar Nikolaj » _____	les 100 g	62
Saumon Fumé Écossais <i>Sélection du Tremplin</i> _____		28
King Crabe « Spring Rolls » <i>Fait Maison</i> _____		38
King Crabe Cocktail Avocat _____		38
Carpaccio de Poulpe _____		22
Tataki de Thon au Sésame _____		32
Tartare de Thon et Avocat _____		34
Sardines Sardinillas <i>Sélection La Guildive</i> _____		26
Foie Gras Mi-Cuit à la Truffe « Maison » _____		35
Jambon Pata Negra Iberico Bellota « Gran Reserva » <i>Affinage + de 40 mois</i> _____		40

# Le Chaud

Soupe Sukiyaki <i>aux Crevettes</i> _____		28
Soupe Sukiyaki <i>au Poulet</i> _____		25
Soupe de Poissons Fraîche <i>Fait Maison avec sa Rouille et ses Croûtons</i> _____		25
Saint-Jacques Poêlées <i>à la Truffe</i> _____		38
Escargots de Bourgogne _____	les 6	17
	les 12	30
OÛfs Parfaits à la Bourguignonne <i>Croûtons, Champignons « OÛfs Bio »</i> _____		20

# Salades

Salade Gourmande au Homard Frais du Vivier _____	48
Salade Tiède de Filet de Sole <i>à l'Avocat et Pamplemousse</i> _____	38
King Crabe Salade _____	48
Assortiment de Nems <i>Fait Maison Poulet, Crevettes, Légumes</i> _____	28
Salade Vietnamienne <i>au Poulet Croustillant</i> _____	27
Salade Verte _____	15



*Spécialités*  
**Caviar Impérial**  
 « Sologne » Origine France

les 30 g	135 €
les 50 g	190 €
les 100 g	360 €

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

## Sélection du Tremplin

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

## Burgers

Wagyu Burger <i>Recette Australienne</i> _____	45
Filet Burger Wagyu « Spécial Tremplin » _____	100
Cheese Burger <i>au Veau</i> _____	34

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

## Viandes

« Produits d'Origine Garantie avec Traçabilité. »

Pavé de Bœuf « <i>Filet de Rumsteak</i> » _____	35
Pavé Spécial « <i>Filet de Rumsteak</i> » <i>au Poivre Concassé et Beurre Fondu</i> _____	37
Filet de Bœuf « <i>Sélection Tremplin</i> » _____	44
Steak Tartare <i>Rumsteak Coupé au Couteau et Préparé en Salle</i> _____	38
Paleron de Bœuf Fondant <i>à la Bourguignone Polenta Crémeuse</i> _____	36
Poulet de Bresse <i>Fricassé aux Morilles</i> _____	42
Blanc de Poulet de Bresse <i>Tradition, Rôti</i> _____	38
Escalope de Veau Normande <i>aux Champignons, à la Crème et Tagliatelles</i> _____	40
Escalope Milanaise <i>Noix de Veau Premier Choix, Spaghetti, Sauce Napolitaine</i> _____	40
Côtes d'Agneau <i>Origine France Dégraissées et Grillées</i> _____	40
Andouillette de Troyes A.A.A.A.A. <i>Grillée, Sauce Moutarde</i> _____	30

## Spécialités

<b>Fondue Bourguignonne</b> <i>au Filet de Bœuf</i>	48 €
<b>Fondue Savoyarde</b> <i>au Beaufort</i>	38 €
<b>Raclette Valaisanne</b> <i>au Lait Cru</i>	42 €

*Fondues et Raclette :*  
*minimum pour 2 personnes*  
*(prix par personne)*

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



# Tagliatelles et Risottos

Tagliatelles à la Truffe	_____	55
Tagliatelles à la Truffe et au Foie Gras	_____	60
Tagliatelles au Homard à l'Américaine	_____	55
Risotto à la Truffe Fraîche	_____	58
Risotto de Gambas XL	_____	48
Risotto au Homard Flambé dans son Jus	_____	55



## Supplément

Truffe Fraîche en Lamelles	_____	les 10 g	55
----------------------------	-------	----------	----

# Les Pizzas

Pizza à la Truffe	_____	75
Pizza au Caviar (70 g)	_____	280

# Les Gambas

Riz Thaï Sauté aux Gambas	_____	40
Gambas à la Plancha XL	_____	48

# Crustacés

Arrivages quotidiens

<b>Homard Canadien</b> Grillé	_____	les 100 g	17
<b>Homard Bleu</b> Grillé	_____	les 100 g	28

## Langouste Royale de Bretagne Grillée

Les 100 g : prix au cours du marché, suivant arrivage

# Poissons du Jour

Black Cod	_____	60
Filet de Saint-Pierre Sauce Vierge	_____	45
Dos de Saumon Écossais	_____	35
Mi-Cuit à la Fleur de Sel, Beurre Blanc	_____	35
Belle Sole Fraîche Meunière ou Grillée	_____	60

# Poissons

Entiers

Sauvages de l'Atlantique

## Saint-Pierre, Sole, Dorade, Bar

les 100 g 15 €

## Turbot

les 100 g 18 €

Grillés et Cuits au Four



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

## *Le mot du chef*

*La brigade du Tremplin et moi-même vous avons proposé notre carte issue de recettes originales et réalisées avec des produits de première qualité.*

*Nos arrivages sont quotidiens, ce qui vous assure une fraîcheur exceptionnelle.*

*Nous espérons que vous avez passé un agréable moment en notre compagnie.*

*Jacky Botrel*