

LE
TREMPLIN
55TH.
COURCHEVEL





**LE
TREMPLIN
50^{TH.}
COURCHEVEL**

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

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
Окина Аji	2 шт	

Сашими %

Тунец	1 шт	6, ⁵⁰
Лосось	1 шт	5, ⁵⁰
Гребешки	1 шт	6
Голубой омар	1 шт	7, ⁵⁰
Лангуст	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	(180 г) 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

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 TREMPLIN	90 шт	328
СЕТ КОБЕ LE KOBE 6 суши, 8 роллов, 8 сашими (120 г)		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
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

Морские ежи экстра-класса (Галиция или Исландия)

Устрица Pied de Cheval 300 - 400 г

Цена определяется в день поставки

Устрицы

« Специаль Жилардо »




Papillon	_____	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

 Коричневый краб Турто в холодном виде с майонезом	_____	Tourteau Froid	1 шт	44
 Первая фаланга королевского краба с майонезом	_____	Méris de King Crabe	4 шт	120
 Омар в холодном виде с майонезом	_____	Homard Froid	1 шт	92
				30

Джумбо

Королевское с омаром

4 чел.

6 устриц Papillon, 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

Ассорти

Ассорти «Дары Моря»

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

Ассорти «Открытие»

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

Ассорти «Дегустация устриц»

4 устрицы Клер №3, 4 устрицы Белон №3, 4 устрицы Speciale Papillon _____ Huîtres Dégustation

Ассорти «Дегустация ракообразных»

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

Ассорти «Королевское»

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

Ассорти «Королевское» с устрицами Специаль Жилардо

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

48

50

130

180

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 _____	Spring Rolls	38
Салат-коктейль из королевского краба и авокадо _____	King Crabe Avocat	38
Карпаччо из осьминога _____	Carpaccio Poulpe	22
Татаки из тунца с кунжутом _____	Tataki de Thon	32
Тартар из тунца и авокадо _____	Tartare de Thon	34
Сардины Sardinillas Выбор La Guildive _____	Sardines	26
Полуготовое фуа гра домашнего приготовления с трюфелями _____	Foie Gras	35
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
Жареные морские гребешки с трюфелями _____	Saint-Jacques	38
Бургундские улитки Escargots de Bourgogne _____	6	17
_____	12	30
Яйцо всмятку парфэ Гренки, грибы по-бургундски Органическое яйцо _____	Œuf Parfait	20

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	48
Роллы- « немь » 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 €

ЭКСКЛЮЗИВ

КОВЕ
Beef



Филейная вырезка
мраморной
ГОВЯДИНЫ 8+ 180 €

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.

Происхождение : Япония

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

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 45

Мясные блюда

Используются ингредиенты исключительного качества

Толстый стейк из говядины « Филе ромстекса » _____ Pavé	35
Толстый стейк из говядины «Филе ромстекса» с мелко рубленным перцем и сливочным маслом _____ Pavé Poivre	37
Стейк из говяжьей вырезки Выбор ресторана «Le Tremplin» _____ Filet	44
Стейк тартар Свежая мелко рубленая вырезка, заправленная специями — Tartare de Bœuf	38
Нежная говяжья лопатка по-бургундски, сливочная полента _____ Paleron	36
Филе бресской курицы жареной по традиционному рецепту _____ Poulet Rôti	42
Бресская курица курица фрикасе из сморчков _____ Poulet Morilles	38
Отбивная из телятины по-нормандски с грибами и сметаной, тальятелле _____ Escalope	40
Эскалоп по-милански телятина высшего сорта, спагетти под неаполитанским соусом _____ Milanaise	40
Ребрышки ягненка поджаренные и обезжиренные по-провансальски _____ Côtes d'Agneau	40
Андуйет из Труа (колбаса из требухи) качества А.А.А.А. под горчичным соусом _____ Andouillette	30

Фирменные блюда

Мясное бургундское фондю
с говяжьей вырезкой 48 €
Fondue Bouguignonne

Фондю по-савойски
с сыром Бофор 38 €
Fondue Savoyarde

Раклет по-валезански
из сырого молока 42 €
Raclette Valaisanne

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

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

Тальятелле - Ризотто

Тальятелле с трюфелями _____	Tag. Truffe	55
Тальятелле с фуа-гра и трюфелями _____	Tag. Foie Gras Truffe	60
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

Ежедневные поставки		
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		

Рыба

Черная треска _____	Black Cod	60
Солнечник под соусом вьерж _____	Saint-Pierre	45
Спинка шотландского лосося в белом соусе _____	Dos de Saumon Écossais	35
Морской язык обжаренный в масле или поджаренный на гриле _____	Belle Sole	60

Пицца

Пицца с трюфелями _____	Pizza à la Truffe	75
Пицца с икрой (70 г) _____	Pizza Caviar	280

Креветки

Рис по-тайски, поджаренный с креветками _____	Riz Thai Sauté	40
Креветки XL на гриле _____	Gambas XL	48

Дикая рыба из атлантики

Солнечник,
морской язык,
дорада,
сибас

100 г 15 €

тюрбо

100 г 18 €

Жареная & Запеченная в духовке

Saint-Pierre, Sole, Dorade, Bar
Turbot



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

Вы можете получить полную информацию о присутствии аллергенов в составе блюд у администратора ресторана.

Agence Infiniment Plus



Органическое яйцо