

# LE TREMPLIN



Saison 2021-2022

www.tremplin-courchevel.com

## ÉDITION SPÉCIALE MIDI

### 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

### 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,  
2 Crabes des Neiges (cluster),  
2 Pincés 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 Crabe des Neiges (cluster), 2 Langoustines,  
3 Crevettes, 1 Pince de Tourteau \_\_\_\_\_ 90

#### Assiette de Fruits de Mer

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

#### Plateau Crustacés

1/2 Homard, 1 Crabe des Neiges (cluster), 3 Langoustines,  
6 Crevettes, 2 Pincés de Tourteau \_\_\_\_\_ 130

#### Plateau Royal

24 Claires n°3, 6 Langoustines, 1 Crabe des Neiges (cluster),  
8 Crevettes, Bulots, Coquillages 2 personnes \_\_\_\_\_ 180

#### Plateau Royal Spéciale de Gillardeau

12 Papillons, 12 Spéciales n°2, 6 Langoustines,  
1 Crabe des Neiges (cluster), 8 Crevettes, Bulots, Coquillages 2 personnes \_\_\_\_\_ 215

### 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	42
Pincés de Tourteau Mayonnaise _____	mini. 3/4 pièces	42

Crabe des Neiges Froid Mayonnaise \_\_\_\_\_ le cluster 65

Homard Froid Mayonnaise Poids Moyen 700 à 800 g  
\_\_\_\_\_ la pièce 95

#### Selon Arrivage ou sur Commande

Violets de Mer – Oursins Extra (Bretagne, Galice ou Island)

Pied de Cheval 300 - 400 g

Prix au cours du marché

# Sushi

## 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
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	30
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

## Saké

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



## Kobe

California	8 pièces	130
Sushi	2 pièces	55
Sashimi	8 pièces	180

## California Roll

Thon	la pièce	6
Saumon	la pièce	5
Crabe	la pièce	5
King Crabe	la pièce	15
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	15

## 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

## Les Plateaux Sushi

SHAN-FON	15 pièces assorties	65	LE TREMPLIN	90 pièces assorties	328
SONG-SHAN	30 pièces assorties	125	LE KOBE	6 Sushis, 8 Rolls, 8 Sashimis	390
THAÏ-SHANG	45 pièces assorties	178	L'IMPÉRIAL	Sashimis de Homard Bleu (1kg environ) 90 pièces assorties	545
LE ROYAL	Sashimis de Homard (600 - 700 g) 30 pièces assorties	245	LE DRAGON	Sashimis de Langouste, 100 g de Caviar 90 pièces assorties	1 200

## Les Salades

King Crabe Salade	65
Salade Océane <i>Salade, Avocat, Pamplemousse, Chair de Crabe, Saumon Fumé, Crevettes</i>	39
Salade Tiède de Filet de Sole <i>à l'Avocat et Pamplemousse</i>	42
Salade Cæsar <i>Salade, Filet de Poulet, Tomates, Parmesan, Croûtons</i>	29
Salade Vegan <i>Salade, Jeunes Artichauts, Haricots verts, Poivrons Gouttes, Noisettes</i>	29
Salade au Crottin de Chavignol	26
Salade Mixte <i>Salade, Tomates, Oignons, Œuf Bio</i>	19
Salade Verte	15

## Côté Asiatique

Homard Bleu en Carpaccio	70
Assortiment de Nems <i>Fait Maison Poulet, Crevettes, Légumes</i>	29
King Crabe « Rouleaux de Printemps » <i>Fait Maison</i>	55
Salade Thaï de Bœuf	26
Salade Vietnamienne <i>au Poulet Croustillant</i>	29
Tataki de Thon <i>au Sésame</i>	35
Soupe Sukiyaki <i>aux Crevettes</i>	29
Soupe Sukiyaki <i>au Poulet</i>	26

## SPÉCIALITÉS

**Caviar Impérial « Sologne » Origine France**

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

# Les Entrées

Soupe de Poissons Fraîche Maison <i>avec sa Rouille et ses Croûtons</i>	25
Saumon Balik « <i>Tsar Nikolaj</i> » les 100 g	62
Saumon Fumé Écossais <i>Sélection du Tremplin</i>	29
King Crabe Cocktail Avocat	45
Sardines « <i>Sardinillas</i> » <i>Sélection La Guildive</i>	28
Tartare de Thon et Avocat	35
Foie Gras Mi-Cuit à la Truffe « <i>Maison</i> »	36
Carpaccio de Poulpe	25

Jambon Pata Negra Iberico Bellota « <i>Gran Reserva</i> » Affinage + de 40 mois	40
Noix de Saint-Jacques <i>Poêlées en Brochette</i>	35
Escargots de Bourgogne les 6	18
_____ les 12	32
Jambon Cru de Montagne Affinage 24 mois. <i>Sélection du Tremplin</i>	22
Planche Savoyarde à partager Assortiment de Charcuteries et Beaufort	28
Assiette de Viande des Grisons	25

## La Sélection du **TREMPLIN**

<i>Entrecôte Aberdeen</i> Angus (1 pers.) 400 g	70
<i>Côte de Bœuf Aberdeen</i> Angus (2 pers.) 1kg	160
<i>Filet de Wagyu</i>	95
<i>Côte de Veau</i> Poêlée Jus de Rôti, Purée Maison Origine France	45

**Purée de Pommes de Terre  
Maison à la Truffe** 48 €

## Burgers

Cheese Burger <i>au Veau</i>	35
Cheese Burger <i>au Rumsteck</i>	35
Wagyu Burger <i>Recette Australienne</i>	45
Filet Burger Wagyu <i>Spécial Tremplin</i>	110

## Viandes

Produits d'origine France ou UE et autres pays

Steak Frites	30
Pavé de Bœuf « <i>Filet de Rumsteak</i> » 200 g	38
Pavé Spécial « <i>Filet de Rumsteak</i> » <i>au Poivre Concassé et Beurre Fondu</i> 200 g	40
Steak Tartare <i>Rumsteak Coupé au Couteau et Préparé</i> 180 g	36
Filet de Bœuf « <i>Sélection Tremplin</i> » 200 g	50
Osso Bucco de Veau <i>Spaghetti</i>	40
Escalope Milanaise <i>Noix de Veau Premier Choix, Spaghetti, Sauce Napolitaine</i>	42
Côtes d'Agneau <b>Origine France</b> <i>Dégraissées et Grillées</i>	42
Poulet de Bresse <i>aux Morilles</i>	48
Poulet de Bresse <i>Tradition, Rôti</i>	40
Andouillette de Troyes A.A.A.A.A. <i>Grillée Sauce Moutarde</i>	32

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

## EXCLUSIVITÉ

KOBE   
*Beef*

*Faux Filet 8+*

220 €

*C'est le Bœuf Japonais le plus légendaire  
au monde*

*Le Tremplin membre officiel de l'association  
est l'un des rares restaurants à proposer  
cette viande de prestige en France.*

Origine Japon

## Poissons



Black Cod	65
Filet d'Omble Chevalier France <i>Meunière</i>	45
Dos de Saumon Écossais <i>Mi-Cuit à la Fleur de Sel, Beurre Blanc</i>	38
Belle Sole Fraîche <i>Meunière</i>	65
Gambas Géantes Sauvages <i>Décortiquées, Flambées</i>	55
Riz Thaï Sauté aux Gambas	42

## Crustacés

Homard du Canada <i>Grillé</i> les 100 g	20
Homard Bleu <i>Grillé</i> les 100 g	30
Langouste Royale Bretagne ou Méditerranée <i>Grillée</i> Les 100 g, prix au cours du marché suivant arrivage	

# Les Pâtes

Spaghetti Bolognaise _____	28
Spaghetti Carbonara <i>Lardons, Œuf Bio, Crème Fraîche</i> _____	30
Spaghetti des Grisons <i>Crème, Œuf Bio, Viande des Grisons</i> _____	34
Spaghetti au Homard <i>Sauce Américaine</i> _____	60
Lasagnes <i>au Four « Maison »</i> _____	32
Tagliatelles <i>au Saumon Fumé</i> _____	34
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> _____	27
Reine <i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons</i> _____	29
Montagnarde <i>Crème, Lardons, Reblochon, Mozzarella, Persillade</i> _____	29
La Wagyu <i>Tomate, Mozzarella, Jambon de Bœuf Wagyu, Champignons</i> _____	39
Pizza Burger en Calzone <i>Tomate, Mozzarella, Bœuf Haché, Oignons</i> _____	29
4 Fromages <i>Tomate, Roquefort, Mozzarella, Chèvre, Emmental</i> _____	29
Etna <i>Tomate, Mozzarella, Spianata Piccante, Poivrons Marinés, Œuf Bio</i> _____	29
4 Saisons <i>Tomate, Mozzarella, Artichaut, Champignons, Poivrons</i> _____	29
Méditerranéenne <i>Tomate, Mozzarella, Roquette, Copeaux de Parmesan, Sauce Pistou</i> _____	29
Pizza à la Truffe _____	75
Pizza Caviar (70 g) _____	280

# Les Assiettes Repas

La Tremplin <i>Jambon Cru, Œufs Bio au Plat, Frites, Sauce Barbecue</i> _____	29	La Raclette <i>Pommes de Terre, Raclette, Viande des Grisons, Jambon de Bœuf, Salade Verte</i> _____	35
Wok de Légumes et de Nouilles Sautées _____	32	La Tartiflette <i>Pommes de Terre, Reblochon, Lardons, Oignons, Crème Fraîche, Salade Verte</i> _____	35

## PICHET DE VIN

Mâcon Blanc AOC

Bordeaux  
*Labottière Réserve « Cordier »*

Côtes de Provence  
*« M » de Minuty*

Verre 12 cl _____	7,50
1/2 Litre _____	16,90
Litre _____	32

Beaujolais Village  
*Dubœuf*

Verre 12 cl _____	7,50
Le Pot 46 cl _____	16,90

## Menu Croisette

Plat - Dessert _____	42
Entrée - Plat _____	49
Entrée - Plat - Dessert _____	60

### Entrées

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

### Plats

- Steak Frites
- Osso Bucco *Spaghetti*
- Andouillette de Troyes 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

Notre établissement vous propose uniquement des produits frais, et du marché. Compte-tenu du contexte, certains produits pourraient venir à manquer.

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

## LES EAUX

Évian/Badoit _____ 1/2 Litre	6,70
_____ Litre	9,90
Voss eau minérale _____ 80 cl	15
Voss eau gazeuse _____ 80 cl	15



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

Prix nets en euros - Service compris 13 % - Les chèques ne sont plus acceptés

Agence Infiniment Plus