

LE TREMPLIN

2021-2022 сезон



www.tremplin-courchevel.com

СПЕЦИАЛЬНОЕ МИДИ ИЗДАНИЕ

УСТРИЦЫ

« Спешиаль Жилардо »

Рариллон _____	6 шт	25
_____	12 шт	42
Спешиаль № 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

АССОРТИ

Джумбо Королевский омар 4 чел.

6 устриц Рариллон,
6 устриц Спешиаль № 2,
6 устриц Клер № 2,
6 устриц Клер № 3,
6 устриц Белон № 0, 2 омара,
2 Кластерный снежный краб,
2 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 Papillon _____ Huîtres Dégustation 50

Ассорти « Открытие »

1 Первая фаланга королевского краба,
2 Кластерный снежный краб,
3 креветки, 1 краб-паук _____ Assiette Découverte 90

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 »

1/2 омар из нашего аквариума, 1 Кластерный снежный краб, 3 лангустина,
6 креветок, 2 клешни краба Турто _____ Plateau Crustacés 130

Ассорти « Королевское »

24 устрицы Клер № 3, 6 лангустинов, 1 Кластерный снежный краб,
8 креветок, улитки Було, ракушки _____ Plateau Royal 2 чел. 180

Ассорти « Королевское » с устрицами Спешиаль Жилардо

12 устриц Рариллон, 12 устриц Спешиаль № 2, 6 лангустинов, 1 Кластерный снежный краб,
8 креветок, улитки Було, ракушки _____ Royal Gillardeau 2 чел. 215

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	42
Клешни коричневого краба _____	Турто с майонезом _____ мин. 3-4 шт	42

Кластерный снежный краб с майонезом _____ Snow Crabe cluster 1 шт 65

Омар в холодном виде с майонезом

Приблизительный вес 700 - 800 г _____ Homard 1 шт 95

Морепродукты в зависимости от поставок или на заказ

Морские фиги – Крупные морские ежи (Бретань, Галиция или Исландия)

Устрица 300 - 400 г

Цена определяется в день поставки

Суши

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
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	30
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

Саке

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



Кобе

Ролл Калифорния	8 шт	130
Суши	2 шт	55
Сашими	8 шт	180

Ролл Калифорния

Тунец	1 шт	6
Лосось	1 шт	5
Мясо краба	1 шт	5
Королевский краб	1 шт	15
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	15

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	

АССОРТИ « КООБРАЗНЫЕ »

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	245

ТРАМПЛИН LE TREMPLIN	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	545
ДРАКОН сашими из лангуста, икра 100 г DRAGON	90 шт	1 200

САЛАТЫ

Салат из королевского краба	King Crabe	65
Салат Океан салат, авокадо, грейпфрут, мясо краба, копченый лосось, креветки	Océane	39
Теплый салат из филе морского языка, авокадо и грейпфрута	Salade Tiède Sole	42
Салат Цезарь Салат Романо, жареная курица, помидоры, пармезан, гренки	Salade César	29
Веганский салат Салат, молодые артишоки, стручковая фасоль, сладкий перец Капля, лесные орехи	Salade Vegan	29
Салат с сыром Кротен-де-Шавиньоль	Chavignol	26
Салат-латук, помидор, лук, яйцо	Salade Mixte	19
Зеленый салат	Salade Verte	15

АЗИАТСКИЕ БЛЮДА

Голубой лобстер в карпаччо	Homard carpaccio	70
Роллы-«немы» домашнего приготовления Курица, креветки, овощи	Nems	29
Весенние роллы домашнего приготовления с королевским крабом	Springs Rolls	55
Тайский салат из говядины	Thai de Boeuf	26
Вьетнамский салат с хрустящей курицей	Vietnam.	29
Татаки из тунца с кунжутом	Tataki de Thon	35
Суп сукияки с креветками	Soupe Crevettes	29
Суп сукияки с курицей	Soupe Poulet	26

Наши деликатесы

Французская императорская икра
« Солонь »

30 г	135 €
50 г	190 €
100 г	360 €

ЗАКУСКИ

Свежий рыбный суп <i>айоли с красным перцем и крутоны</i>	25
<small>Soupe de Poissons</small>	
Балык из спинки лосося « Царь Николай »	100 г 62
<small>Saumon Ballik</small>	
Шотландский копченый лосось <i>Выбор ресторана « Le Tremplin »</i>	29
<small>Saumon Fumé Écossais</small>	
Салат-коктейль из королевского краба и авокадо	45
<small>King Crabe Avocat</small>	
Сардины « Sardinillas » <i>Выбор La Guillardive</i>	28
<small>Sardines</small>	
Тартар из тунца и авокадо	35
<small>Tartare de Thon</small>	
Полуготовое фуа гра домашнего приготовления <i>с трюфелями</i>	36
<small>Foie Gras</small>	
Карпаччо из осьминога	25
<small>Carpaccio de Poulpe</small>	

Хамон Иберико де Бейота « Gran Reserva » <i>выдержка более 40 месяцев</i>	40
<small>Jambon Pata Negra</small>	
Жареные морские гребешки	35
<i>короля Скаллопсона</i>	<small>Noix St jacques</small>
Бургундские улитки	18
<small>Escargots de Bourgogne</small>	6 шт
	12 шт 32
Вяленый горный окорок <i>выдержка 24 месяца</i>	22
<i>Выбор ресторана « Le Tremplin »</i>	<small>Jambon Cru de Montagne</small>
Ассорти Савойар <i>ассортимент колбасных изделий и сыр бофор</i>	28
	<small>Planche Savoyarde</small>
Ассорти из кусочков вяленого мяса	25
<small>Assiette de Viande des Grisons</small>	

ВЫБОР TREMPLIN

АНТРЕКОТ Абердин Ангус (1 чел.) 400 г Entrecôte	70
ГОВЯЖИЙ БОК КОТ-ДЕ-БЁФ Абердин Ангус (на 2 чел.) 1 кг Côte de Bœuf	160
ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ ВАГЮ Filet de Wagyu	95
ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА НА КОСТОЧКЕ <i>с подливой и пюре домашнего приготовления</i> Происхождение: Франция	45
<small>Côte Veau</small>	

Картофельное пюре по домашнему с трюфелями 48 €

БУРГЕРЫ

Чизбургер <i>из телятины</i>	Cheese Burger de Veau 35
Чизбургер <i>с ромштексом Фирменное блюдо</i>	Cheese Burger 35
Бургер Wagyu <i>по австралийскому рецепту</i>	Wagyu 45
Бургер из филе мраморной говядины	Filet Burger 110
<i>Эксклюзив ресторана « Le Tremplin »</i>	

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Используются ингредиенты исключительного качества

Стейк и картофель фри	Steak Frites 30
Толстый стейк из говядины « Филе ромстека »	Pavé 38
Толстый стейк Особый « Филе ромстека » <i>с мелко рубленным перцем и сливочным маслом</i>	Pavé Spécial 40
Стейк тартар <i>Свежая мелко рубленая вырезка, заправленная специями</i>	Tartare 36
Стейк из говяжьей вырезки <i>Выбор ресторана « Le Tremplin »</i>	Filet 50
Оссобуко из телятины <i>со спагетти</i>	Osso Bucco 40
Эскалоп по-милански <i>телятина высшего сорта, спагетти под неаполитанским соусом</i>	Milanaise 42
Ребрышки ягненка <i>Происхождение : Франция поджаренные и обезжиренные</i>	Côtes Agneau 42
Бресская курица <i>со сморчками</i>	Poulet Morilles 48
Бресская курица <i>запеченная по традиционному рецепту</i>	Poulet 40
Андулет из г. Труа <i>(горячая колбаса из потрохов) с горчичным соусом</i>	Andouillette 32

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

ЭКСКЛЮЗИВ

КОВЕ Beef 神戸肉

Филейная вырезка мраморной говядины 8+ 220 €

Это самая известная легендарная японская говядина, пользующаяся признанием во всем мире.

Le Tremplin - официальный участник ассоциации один из немногих ресторанов предложит это престижное мясо во Франции

Происхождение : Япония

РЫБА

Черная треска	Black Cod 65
Филе арктического голца обжаренный в масле Франция	Filet d'Ombre Chevalier 45
Спинка шотландского лосося <i>в белом соусе</i>	Saumon 38
Морской язык в кляре	Sole 65
Дикие гигантские креветки <i>фламбе</i>	Gambas 55
Рис по-тайски <i>поджаренный с креветками</i>	Riz 42

МОРЕПРОДУКТЫ

Канадский омар <i>жареный на гриле</i> 100 г	Homard Canadien 20
Голубой омар <i>из Северного моря жареный на гриле</i> 100 г	Homard 30
Королевская бретань или средиземноморский лобстер <i>цена определяется в день поставки</i> 100 г	Langouste

ПАСТА

Спагетти Болоньез _____ Spaghetti Bolognese	28
Спагетти Карбонара <i>кусочки шпика, яйцо, сметана</i> _____ Spaghetti Carbonara	30
Спагетти с говядиной Гризон <i>Сливки, швейцарская вяленая говядина Гризон</i> _____ Spaghetti des Grisons	34
Омар со спагетти <i>с американским соусом</i> _____ Spaghetti au Homard	60
Фирменная, приготовленная в печи лазанья _____ Lasagnes	32
Тальятелле с копченым лососем _____ Tagliatelles au Saumon Fumé	34
Тальятелле с трюфелями _____ Tagliatelles aux Truffes	55

Дополнительно

свежий трюфель ломтиками 10 г 55 €

ПИЦЦА

Маргарита <i>помидоры, сыр, оливки</i> _____ Marguerite	27
Королевская <i>помидоры, сыр, ветчина, грибы</i> _____ Reine	29
Горная <i>псметана, бекон, сыр реблошон, моцарелла, соус из петрушки и чеснока</i> _____ Montagnarde	29
Вагю <i>с томатами, сыром, говяжьей ветчиной и грибами</i> _____ Wagyu	39
Пицца закрытая Бюргер <i>помидоры, сыр, рубленое мясо говядины, лук</i> _____ Pizza Burger	29
4 сыра <i>помидоры, рокфор, моцарелла, козий сыр, эменталь</i> 4 Fromages	29
Этна <i>помидоры, сыр, острая итальянская салями спьяната пик анте, маринованный стручковый перец, яйцо</i> _____ Etna	29
4 сезона <i>помидоры, сыр, артишок, грибы, стручковый перец</i> 4 Saisons	29
Средиземноморская <i>Помидоры, сыр, руккола и лепестки сыра Пармезан под соусом писту</i> _____ Méditerranéenne	29
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 глазунья, картофель фри, Соус барбекю* — Tremplin 29

Поджаренная с овощами лапша, приготовленная в воке _____ Wok 32

Сырное фондю Раклет *картофель, сыр, вяленое мясо, говяжья ветчина, зеленый салат* — Raclette 35

Картофельная запеканка Тартифлет *кусочки шпика, картофель, реблошон, лук сметана, салат...Tarti.* 35

ГРАФИН

Mâcon Blanc AOC

Bordeaux

Labottière Réserve « Cordier »

Côtes de Provence

« M » de Minuty

Бокал 0,12 л 7,50 €

0,5 л 16,90 €

1 л 32 €

Beaujolais Village

Dubœuf

Бокал 0,12 л 7,50 €

0,46 л 16,90 €

МЕНЮ ЛА КРУАЗЕТТ



Закуска

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

Блюдо

- Стейк и картофель фри
- Оссобуко из телятины со спагетти
- 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

Блюдо + Десерт _____ 42

Закуска + Блюдо _____ 49

Закуска + Блюдо + Десерт _____ 60

ВОДЫ

Évian/Badoit _____ 0,5 л 6,70

_____ 1 л 9,90

Voss eau minérale _____ 0,8 л 15

Voss eau gazeuse _____ 0,8 л 15

Десертный “шведский стол”

Наше заведение предлагает только свежие продукты, причем с рынка. Учитывая контекст, некоторые продукты могут отсутствовать.

*рад приветствовать Вас и желает
Вам приятного аппетита*



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

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

Agence Infiniment Plus