

FROMAGES...

Sélection de Fromages Italiens : 25
Vieux parmesan, vinaigre balsamique et pain toasté
Pecorino à la truffe
Gorgonzola
Camembert de bufala

Selection of Italian cheeses : aged parmesan with balsamic vinegar and toast,
truffled pecorino, gorgonzola, bufala camembert

L'INVERNO : DESSERTS

Calzone au Nutella Calzone with Nutella 19

Tiramisu Maison Homemade Tiramisu 15

Crème brûlée Crème brûlée 15

Panna Cotta aux fruits rouges 16

Panna Cotta with red fruits

Moelleux tiède au chocolat et sa glace vanille 16

Soft melted chocolate cake and vanilla ice-cream

Soupe de fraises fraîches, gingembre et menthe 17

Fresh strawberry soup, ginger and mint

Assortiment de glaces, 3 boules au choix : 15
vanille, fraise, chocolat, café, citron ou mangue

Assortment of ice cream, 3 scoops of your choice :
vanilla, strawberry, chocolate, coffee, lemon, mango

Tous nos plats peuvent contenir des substances allergènes,
renseignez vous auprès de notre maître d'hôtel.
All our dishes may contain allergenic substances, please ask our head waiter.

Prix net en euros, taxes et service compris
Net prices euros, tax and service included

MOUSSAIEFF
RARE AND MAGNIFICENT JEWELS

COURCHEVEL 1850 - RUE DE L'ÉGLISE & LE CAP HORN
Tel: +33 479 22 68 20 / +44 7388 020 096 moussaieff-jewellers.com

San Marco

Cuisine Italienne et Tapas

Chez Isabelle

LA PRIMAVERA : ANTIPASTI

Fritto Misto, crevettes, cabillaud, moules, calamars, poissons, ail, basilic 28

Fritto Misto, shrimp, cod, mussels, squid, fish, garlic, basil

Minestrone de légumes 25

Vegetable minestrone

Chèvre du San Marco, coeur de frisée au chavignol, pignons de pins et lardon 26

San Marco goat's milk cheese, heart of curled endive, pine nuts and bacon

Salade artichaut violet et parmesan 28

Artichoke and parmesan salad

Salade de poulpe et pommes de terre tièdes 29

Octopus salad and warm potatoes

Aubergines alla Parmigiana 26

Eggplants Parmigiana

Poulpe grillé et sa crème de pomme de terre 29

Grilled octopus & potato cream

Burrata au basilic et tomates 32

Burrata with tomatoes and basil

Burrata à la truffe, basilic et tomates 42

Truffled Burrata with tomatoes and basil

Vitello Tonnato Vitello Tonnato 29

Carpaccio de boeuf Beef carpaccio 26

Carpaccio de boeuf et truffes with truffles 39

Assiette de charcuterie : jambon blanc à la truffe, mortadelle à la truffe, culatello parmigiana et gressini 25

Plate of cold cuts: white ham with truffle, mortadella with truffle, culatello parmigiana and gressini

Prix par pers, min. 2 pers.
Price per pers, min. 2 pers.

L'ESTATE : PRIMI PIATTI

Lasagnes Maison Homemade lasagna 34

Spaghetti aglio, olio et peperoncino 29

Spaghetti with garlic, oil and red peppers

Spaghetti à la Bolognese Bolognese spaghetti 33

Spaghetti carbonara Carbonara spaghetti 33

Penne all 'arrabbiata All'arrabbiata penne 31

Gnocchi de pommes de terre alla Sorrentina 31

Potato gnocchi with tomato sauce and mozzarella

Linguine homard et pomodorini Lobster linguine & tomatoes 49

Spaghetti carbonara à la truffe Carbonara spaghetti & truffle 48

Penne aux truffes flambées au Cognac, dans la meule de parmesan 49

Penne with truffles, parmesan, flamed with French brandy

PIZZAS

Focaccia : Huile d 'olive, ail, herbes de Provence 18

Olive oil, garlic, Provence herbs

Margherita : Tomate, mozzarella Tomatoes, mozzarella 25

Napolinata : Tomate, mozzarella, anchoix, câpres, olives noires 26

Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, black olives

Regina : Tomate, mozzarella, jambon, champignon, oeuf 28

Tomatoes, mozzarella, ham, mushroom, egg

4 formagi : Crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre, emmental 29

Cream, mozzarella, gorgonzola, goat cheese, Emmental cheese

Gourmandise de chèvre : Baguette, ail et herbes de Provence ou miel 25

Baguette with goat's milk cheese, garlic and Provence herbs or honey

A la truffe : Crème, oeuf, truffes, mozzarella 59

Cream, egg, truffles, mozzarella

Pepperoni : Tomate, mozzarella, chorizo, olives 29

Tomatoes, mozzarella, chorizo, olives

Vegetarian : Courgette, poivron, tomate, mozzarella, olives noires 27

Zucchini, sweetpepper, tomatoes, mozzarella, olive oil, black olives

Nutella - Nutella 19

L'AUTUNNO : SECONDI PIATTI

POISSONS

Filet de daurade et sa crème Burrata et coco 36

Fillet of seabream, burrata & coco cream

Micuit de thon rouge à la plancha, sauce vierge 44

Half-cooked bluefin tuna on the grill, virgin sauce

Saint Jacques pôelées a la truffe 46

Pan-fried sea scallops with truffle

VIANDES

Escalope de veau Milanaise Veal escalope Milanese 43

Piccata de veau aux truffes Veal Piccata with truffle 47

Osso Bucco à la Milanaise Milanese osso bucco 43

Cotes d 'agneau et réduction de vinaigre balsamique 39

Lamb chops, reduction of balsamic vinegar

Tagliata de boeuf, roquette et parmesan 36

Beef Tagliata with arugula and Parmesan cheese

Filet de boeuf Fillet of beef 44

Filet de boeuf aux morilles Fillet of beef & morel mushrooms 58

Filet de boeuf Rossini à la truffe Rossini fillet of beef with truffle 65

Purée aux truffes Mashed potatoes with truffle 18

Pousses d 'épinards frais pôelés Pan-fried baby spinach leaves 10

Légumes grillés Grilled vegetables 10

Garniture supplémentaire 10 euros :

Pommes de terre sautées ail et persil Sautéed potatoes, parsley & garlic

Frites French fries

Salade Salad

Origine des viandes : France, Allemagne