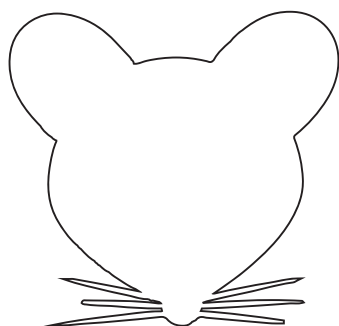




LA FROMAGERIE

COURCHEVEL

04 79 08 27 47

lafromagerie@maisontournier.com



La Fromagerie Courchevel

Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place dans nos cuisines, selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
Les informations sur les allergènes présents dans les plats de notre carte sont à votre disposition à la caisse.
All our dishes are prepared on site in our kitchen from quality products. If you have any allergy, please ask your waiter.



Entrées / Starters

-  Soupe du jour (nous consulter) - Home-made soup (please ask your waiter) 18
- Salade Fromagerie 19
Pommes de terre, lardons, Reblochon chaud, salade verte
Potatoes, bacon & hot Reblochon cheese, green salad
- Salade Nordique : Salade verte, pommes de terre, 23
saumon fumé, oignons, filets de harengs
Green salad, potatoes, smoked salmon, onions and herrings
- Salade Gourmande : Salade verte, magret séché, foie gras, 25
gésiers confits, pignons de pin, croûtons
Green salad, dried duck breast, foie gras, preserved gizzards, pine nuts, croutons
-  Mozzarella Di Bufala et ses tomates à l'ancienne 18
Mozzarella Di Bufala and tomatoes
-  Cassolette de ravioles de Royans et crémeux au parmesan 19
Small cheese ravioli with parmesan cheese
-  Feuilleté de cèpes en persillade - Puff pastry with cepe mushrooms, garlic and parsley butter 20
- Saumon fumé de Norvège, beurre fermier et toast grillé 25
Smoked salmon with farm-range butter and toast
- Filets de harengs Petrossian, pommes à l'huile 26
Fillets of herrings, potato salad with oil dressing
- Escargots XXL au beurre persillé 27
Snails with garlic and parsley butter
- Cuisses de grenouilles en persillade (20 minutes d'attente) 28
Fried frog legs with garlic, parsley and Espelette pepper (20 minutes wait)
-  Terrine des Canuts 12
Fromage blanc, échalotes, fines herbes et coulis de tomates
Fresh cheese, shallots, fine herbs and tomato coulis
- Charcuterie & ses petits condiments 18
Assortment of salted and dried meats with condiments
- Viande séchée des Alpes - Dried Alps meat 19
- Foie gras maison et sa confiture d'oignons - Home-made foie gras & onion jam 26



Plats Végétariens - vegetarian dishes

Viandes / Meat Dishes

Suprême de volaille dans son jus - Chicken breast fillet	19
Piccata de veau à la crème de morilles - Slices of fillet of veal with morel mushroom sauce	29
Pavé de rumsteak nature Sauce au choix (+4 euros) : bordelaise, poivre vert, Roquefort ou forestière Rump steak, with a choice of sauce (+ 4 euros) : red wine, green pepper, Roquefort cheese or mushrooms	22
Filet de bœuf Simmental nature - Fillet of Simmental beef Sauce au choix (+4 euros) : bordelaise, poivre vert, Roquefort ou forestière Choice of sauce (+ 4 euros) : red wine, green pepper, Roquefort cheese or mushrooms	36
Filet de bœuf Simmental aux cèpes - Fillet of beef with cepe mushrooms	42
Filet de bœuf Simmental aux morilles - Fillet of beef with morel mushrooms	48

Poissons / Fish Dish

Risotto au safran et gambas flambées au Cognac Saffron risotto and king prawns flamed in Cognac	32
Pavé de saumon, sauce vierge et riz blanc Salmon steak, virgin sauce and white rice	28

Viandes et poissons servis avec garniture / Meats and fishes served with garnish

Purée aux truffes +15 euros / Truffled mashed potatoes + 15 €

Polenta crémeuse au romarin +9 euros / Creamy polenta with rosemary + 9 €

Polenta crémeuse à la truffe +15 euros / Creamy polenta with truffle + 15 €

Risottos

Risotto crémeux
aux cèpes - cepe mushrooms
23 euros



à la truffe - With truffle
34 euros



Menu Enfant

Moins de 10 ans - Children's Menu under 10

Emincé de boeuf
ou Aiguillette de poulet pané
+ Glace 2 boules
Home-made minced beef or
breaded chicken fillet + ice-cream 2 scoops
15 euros

Spécialités de la Fromagerie Cheese Specialities

Raclette Authentique au lait cru, raclez votre fromage à volonté 46
Raclette sélectionné par notre fromager, minimum 100 jours d'affinage

Authentic raclette with cheese made from unpasteurized milk, scrape off the cheese as it melts !

Raclette selected by our cheese maker with minimum 100 days of ripening

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

- Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine
- Fromage à raclette, assortiment de charcuterie, pommes de terre en robe des champs, condiments
raclette cheese, selection of salted and dried meats, jacket potatoes, condiments
- Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts

Raclette Authentique au lait cru & assiette de saumon fumé, 48
raclez votre fromage à volonté !

Raclette sélectionné par notre fromager, minimum 100 jours d'affinage

Authentic raclette with cheese made from unpasteurized milk, smoked salmon plate, scrape off the cheese as it melts !

Raclette selected by our cheese maker with minimum 100 days of ripening

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

- Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine
- Fromage à raclette, saumon fumé, pommes de terre en robe des champs, condiments / raclette cheese, smoked salmon, jacket potatoes, condiments
- Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts

Matouille aux Truffes Truffle «Matouille» 52

Servie pour 1 personne - Served for 1 person

- Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine
- Assortiment de charcuterie / selection of salted and dried meats
- Tomme de vache garnie de truffe & vin blanc, cuite au four, et pommes de terre en robe des champs, condiments
Cow milk cheese stuffed with truffle and white wine, cooked in the oven, served with jacket potatoes, condiments
- Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts

Mont d'Or 46

Servi uniquement pour 2, 4 ou 6 personnes - Served only for 2, 4 or 6 persons

- Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine
- Assortiment de charcuterie / selection of salted and dried meats
- Vacherin au four servi avec des pommes de terre en robe des champs et condiments / hot creamy vacherin served with jacket potatoes and condiments
- Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts





Tartiflette au Reblochon fermier	33
Servie pour 1 personne - Served for 1 person	
- Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine - Reblochon chaud sur lit de pommes de terre, oignons, lardons Hot melted reblochon cheese on a bed of potatoes, onions, bacon - Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts	
Tartiflette au Reblochon fermier et sa salade verte	23
Servie pour 1 personne - Served for 1 person	
- Reblochon chaud sur lit de pommes de terre, oignons, lardons Hot melted reblochon cheese on a bed of potatoes, onions, bacon and green salad	
Croziflette au Reblochon fermier	35
Servie pour 1 personne - Served for 1 person	
- Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine - Reblochon chaud sur lit de crozets, oignons, lardons hot melted reblochon cheese on a bed of Savoy pastas, onions, bacon - Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts	
Croziflette au Reblochon fermier et sa salade verte	25
Servie pour 1 personne - Served for 1 person	
- Reblochon chaud sur lit de crozets, oignons, lardons hot melted reblochon cheese on a bed of Savoy pastas, onions, bacon, and green salad	
Fondue Savoisienne aux 3 fromages	39
Savoy fondue with 3 cheeses	
Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person	
- Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine - Fondue savoisienne, assortiment de charcuterie, pommes de terre, condiments - Savoy fondue selection of salted and dried meats, potatoes, condiments - Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts	
Fondue Savoisienne 3 fromages & champignons...	Fondue with 3 cheeses & mushrooms...
... aux Cèpes - ... and cepe mushrooms	49
... aux Morilles - ... and morel mushrooms	52
... à la Truffe - ... and truffle	62
Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person	
- Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine - Fondue savoisienne, assortiment de charcuterie, pommes de terre, condiments - Savoy fondue, selection of salted and dried meats, potatoes, condiments - Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts	

Fondue Savoisienne aux 3 fromages et aux Légumes Croquants 43

Savoy fondue with 3 cheeses and crunchy steamed vegetables

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

- Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine
- Fondue savoisienne, assortiment de charcuterie, légumes croquants et pommes de terre, condiments / Savoy fondue, selection of salted and dried meats, potatoes, crunchy steamed vegetables, condiments
- Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts

Fondue Savoisienne 3 fromages, servie seule - Savoy fondue with 3 cheeses (only) 29

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

Fondue Savoisienne aux 3 fromages & champignons, servie seule

Savoy fondue with 3 cheeses & mushrooms (only) ...

... aux Cèpes - ... and cepe mushrooms

39

... aux Morilles - ... and morel mushrooms

42

... à la Truffe - ... and truffle

52

Minimum 2 personnes, prix par personne - Minimum 2 persons, price per person

Suppléments possibles - Possible changes in extra

Pour les spécialités servies uniquement avec de la viande séchée des Alpes

Supplément de 9 euros par personne

For the specialities served with dried Alps meat only: supplement 9 euros per person

Pour un choix de dessert différent (autre que les desserts de la Souris)

- Coupe glacée et spécialités, supplément de 3 euros par personne
- Fondue au chocolat supplément de 10 euros par personne

For a different choice of dessert (other than mouse dessert)

- Ice cream bowl and specialities, supplement 3 € per person

- Chocolate fondue supplement 10 € per person





Spécialités Viandes

Meat Specialities

Minimum 2 personnes, prix par personne pour 200 gr de viande servie
Minimum 2 persons, price per person for 200 gr of meat served

Fondue Bourguignonne Boeuf Simmental - Pieces of beef to pick and to cook in hot oil 46

- Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine
- Rumsteck de bœuf, gratin dauphinois et pommes de terre en robe des champs, assortiment de sauces / rumpsteak, gratin dauphinois, jacket potatoes, selection of sauces
- Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts

Pierre Chaude de Bœuf Simmental- Slices of Simmental beef cooked on a hot stone 45

- Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine
- Filets de rumsteck de bœuf, gratin dauphinois et pommes de terre en robe des champs, assortiment de sauces
Fillets of rumpsteak, gratin dauphinois, jacket potatoes, selection of sauces
- Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts

Pierre Chaude aux 3 Viandes - Slices of 3 meats cooked on a hot stone 48

- Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine
- Filets de rumsteck de bœuf, filets de volaille, filets de noix de veau, gratin dauphinois et pommes de terre en robe des champs, assortiment de sauces
Fillets of rumpsteak, veal and chicken, gratin dauphinois, jacket potatoes, selection of sauces
- Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts

Pierre Chaude aux 4 Viandes : canard, poulet, veau Piccata, boeuf Black Angus 65

Slices of 4 meats cooked on a hot stone : duck, veal, chicken and Black Angus beef

- Salade fraîcheur ou terrine des Canuts / mixed salad or Canuts terrine
- Gratin dauphinois et pommes de terre en robe des champs, assortiment de sauces - gratin dauphinois, jacket potatoes, selection of sauces
- Dessert de la Souris au choix / choice from Mouse desserts

Suppléments possibles - Possible changes in extra

Pour les spécialités servies uniquement avec de la viande séchée des Alpes

Supplément de 9 euros par personne - For the specialities served with dried Alps meat only; supplement 9 euros per person

Pour un choix de dessert différent (autre que desserts de la souris)

- Coupes glacées et spécialités, supplément de 3 euros par personne
- Fondue au chocolat supplément de 10 euros par personne

For a different choice of dessert (other than mouse dessert)

- Ice cream bowl and specialities, supplement 3 € per person
- Chocolate fondue supplement 10 € per person





Fromage / Cheese

Fromage blanc à la crème ou aux fines herbes
Fresh white cheese with fine herbs or cream

11

Desserts de la Souris - Mouse Desserts

Nos desserts sont fait maison

Riz au lait vanillé à l'ancienne
Vanilla rice pudding

12

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

12

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

12

Fromage blanc à la crème, au coulis de fruits rouges ou au miel
Fresh white cheese with cream, red fruit coulis or honey

12

Tiramisu Maison
Homemade tiramisu

12

Crème brûlée vanille
Vanilla "crème brûlée"

12

Glaces (vanille, chocolat, menthe, speculos, caramel beurre salé, café)
Ice creams (vanilla, chocolate, mint, cinnamon, salted caramel, coffee)

9

Sorbets (citron, poire, framboise, fraise)
Sorbets (lemon, pear, raspberry, strawberry)

9

Dessert Chaud

A commander en début de repas - To order at the beginning of the meal

Fondue au chocolat
Assortiment de fruits frais à plonger dans un onctueux chocolat chaud
Selection of fresh fruits, hot chocolate sauce

26

Spécialités et Coupes Composées

Specialities and Iced Cream Bowls



Nos glaces et sorbets sont fabriquées
en Rhône-Alpes de façon artisanale
Ice cream and sorbets are artisanal products from Rhône-Alpes

Fondant au chocolat noir et sa sauce caramel Hot black chocolate cake with caramel sauce	15
Cannelé façon profiteroles «Cannelé» cake like «Profiteroles»	15
Ananas flambé caramélisé Caramelized & flamed pineapple	15
Coupe Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée) Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream	12
Café Liégeois (glace vanille, café, crème fouettée) Vanilla ice cream, coffee, whipped cream	12
Coupe colonel (sorbet citron, vodka) Lemon sorbet, vodka	12
Coupe William's (sorbet poire, alcool de Poire à Joe) Pear sorbet, pear liquor of Joe	12
Coupe After-Eight (glace menthe, Get 27, crème fouettée) Mint ice cream, Get 27, whipped cream	12
Coupe Creux Noirs (sorbet framboise, liqueur de Génépi) Raspberry sorbet, Genepi liqueur	12

Prix nets en euros, service compris - Net prices euros, service included