

LES SUSHIS DU GRAND CAFÉ

DRAGON ROLLS 8 P. : Avocat, concombre, mayonnaise, crevette, tempura, tobiko rouge	32
CALIFORNIA ROLLS 8 P. Avocat, mayonnaise, concombre, crabe	28
SAUMON ROLLS 8 P. Saumon, fromage, avocat, ciboulette	28
UNAGI ROLLS 8 P. Thon, avocat, anguille, salade Wakamé	28
SHRIMP ROLLS 8 P. crevette, avocat, saumon, fromage, oignons frits	30
SASHIMI THON 9 P.	28
SASHIMI SAUMON 9 P.	25
ASSORTIMENT DE SASHIMI 10 P.	33
ASSIETTE GRAND CAFÉ 32 P.	94
ASSIETTE GRAND CAFÉ DELUXE 40 p. (dont 6 p. maki au caviar)	150



LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU GINGEMBRE ET A LA VANILLE Ginger and vanilla crème brûlée	14
ANANAS FRAIS - Fresh pineapple	12
GLACE VANILLE, CITRON, COCO, MANGUE Vanilla, lemon, coconut and mango ice-cream	13
NEMS AU CHOCOLAT, CARAMEL AUX ÉPICES Chocolate and caramel spring rolls with spices	14
SOUPE DE MANGUE FRAICHEUR, COCO ET TAPIOCA Mango, coconut and tapioca soup	14
MANGUE FRAICHE - Fresh mango	15

GRAND
CAFÉ
COURCHEVEL





NOS PLATS SONT AUSSI À EMPORTER SUR DEMANDE. LIVRAISON POSSIBLE
RENSEIGNEMENTS AU 04 79 08 42 97

DISHES TO TAKE AWAY AND DELIVERY ON REQUEST.
INFORMATIONS +33 (0)4 79 08 42 97



Prix Nets euros / Service compris - Net prices euros / Service included
Tous nos plats peuvent contenir des substances allergènes,
renseignez vous auprès de notre maitre d'hôtel.
All our dishes may contain allergenic substances, please ask our head waiter.

LES ENTRÉES

 SOUPE COCO, CREVETTES ET CITRONNELLE Coconut, shrimp and lemongrass soup	27
SOUPE TOM YOM KAI (POULET) Chicken soup	27
SOUPE TOM YOM KUNG (GAMBAS) King prawn soup	29
 CRÊPE DE CANARD VAPEUR, CHAMPIGNONS NOIRS, ÉCHALOTE, CIBOULETTE ET CORIANDRE Steamed duck crepe, black mushrooms, shallots, chives and coriander	32
 SALADE DE BOEUF AU PIMENT ET CITRONNELLE Spicy beef salad with lemongrass	29
SALADE WAKAMÉ Wakamé salad	23
SALADE DE PAPAYE, CREVETTES & CRUDITÉS Papaya salad with shrimps and crudities	26
EDAMAMES À LA VAPEUR Steamed edamames	19
NEMS DE LÉGUMES (4 P.) Vegetable spring rolls (x4)	25
NEMS DE POULET AUX HERBES PARFUMÉES (6P.) Chicken spring rolls with fragrant herbs (x6)	27
NEMS DE BOEUF (6 P.) Beef spring rolls (x6)	28
CROUSTILLANT DE CREVETTES (4 P.) Crispy shrimps (x4)	26
HORS D'OEUVRE GRAND CAFÉ (8 P.) NEMS DE POULET, DE BOEUF, ET DE CREVETTES Chicken, beef & prawn spring rolls (x 8 p.)	35
TEMPURA DE CREVETTES AUX AMANDES Prawn tempura with almonds	34
 CEVICHE PÉRUVIEN STYLE THAÏ : SAINT JACQUES, LOUP, OIGNONS ROUGES, PIMENT, CORIANDRE, JUS DE CITRON VERT Sea scallops, seabass, red onions, chilli pepper, coriander, lime juice	35

LES SECRETS DE MAÎTRE KOY

CANARD CROUSTILLANT PÉKINOIS Crispy duck breast	34
--	----


LES ENTRÉES VAPEUR DU CHEF

BOUCHÉES DE PORC, BAMBOU, OIGNON ET CORIANDRE (5 P.) Beef bites, bamboo, onion and coriander (x5)	26
BOUCHÉES AU POULET, POIREAUX (5 P.) Chicken bites with leeks (x5)	26
RAVIOLIS AUX CREVETTES, BAMBOU ET CORIANDRE (5 P.) Prawn ravioli, bamboo and coriander (x5)	28
ASSORTIMENT (6 P.) Assortment (x6)	29

LES POISSONS

CREVETTES SAUTÉES, AIL ET POIVRE DE SICHUAN Sautéed prawns with garlic and Sichuan peppercorn	32
MARMITE DU PÊCHEUR FAÇON THAÏ : CALAMARS, DAURADE, GAMBAS Thai fisherman's casserole, squids, sea bream and king prawns	37
TATAKI DE THON, SAUCE JAPONAISE Tuna tataki, japanese sauce	39
 DAURADE ROYALE Royal sea bream	46
FILET DE BAR SAUTÉ, AIGRE DOUX ET GINGEMBRE Fillet of bass, sweet and sour sauce and ginger	42
 CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉES FAÇON KHMER Spicy frog legs in Cambodia style	44

LES VIANDES

 PORC AU CAMEL ET COCO - Pork with caramel and coconut	34
CROUSTILLANT DE POULET AU MIEL - Crispy chicken with honey	32
EMINCÉ DE CROUSTILLANT DE POULET AU GINGEMBRE, SAUCE SOJA PIQUANTE Crispy chicken with ginger, spicy soja sauce	33
POULET AU CURRY VERT - Chicken with green curry	32
EMINCÉ DE MAGRET DE CANARD AU BASILIC THAÏ PIMENTÉ Thinly-sliced breast of duck, spicy basil	34
BOEUF SAUTÉ AUX LÉGUMES - Beef sautéed with vegetables	44
 LARMES DU TIGRE : FILET DE BOEUF MARINÉ ET POËLÉ Beef fillet cut into thin strips, marinated and grilled	58
LARMES DU LION : BAVETTE DE BOEUF WAGYU MARINÉ ET POËLÉ Wagyu beef slices marinated and grilled	69

Accompagnement supplémentaire :

Riz blanc (+5€), riz gluant vapeur (+5€), riz saute aux crevettes (+9€), riz aux légumes (+9€), nouilles sautées aux légumes (+9€), pâtes thaï sautées aux gambas (+17€), légumes vapeur ciboulette & coriandre (+9€), chop suey (+9€)

Garnish in extra : White rice (+5€), steamed sticky rice (+5€), sautéed rice with prawns (+9€), rice with vegetables (+9€), sautéed noodles with vegetables (+9€), sautéed thai pasta with king prawns (+17€), steamed vegetables with springs onions and coriander (+9€), wokked vegetables (+9€)