



# CHATEAU DE BACCHUS

DEPUIS 1615

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE - VENTOUX



CHATEAU  
DE  
BACCHUS



CHAPELLE  
DE  
BACCHUS

Château de Bacchus est installé depuis 1615 entre les dentelles de Montmirail et le Mont Ventoux. Son terroir surplombant la plaine viticole de Carpentras est composé de graves, de sable et d'argile. Il offre des vins biologiques d'une qualité exceptionnelle.

info@chateaubacchus.com - www.chateaubacchus.com



## DESSERTS

*Affogato al Caffè* 12  
Coffee Affogato

*Panna Cotta* 16  
Panna Cotta

*Tiramisu Maison* 16  
Home-made tiramisu

*Fondant Chocolat* 16  
Soft-melted chocolate cake

*Strudel traditionnel aux pommes* 16  
Traditional Strudel with apples

*Poire pochée au vin rouge* 16  
Poached pear in red wine

*Glace Artisanale et Sorbet (3 boules)* 16  
Ice-cream & sorbet (3 scoops)

★ *Farandole de Desserts du Mille Sabords à Partager ...* 46  
Selection of our desserts, to share

*Buffet de Desserts du Cap Horn Deux Parts* 24  
Dessert from the Cap Horn's buffet 2 portions

# MILLE SABORDS

## RESTAURANT ITALIEN

Facebook : Le Mille Sabords Courchevel  
Instagram : lemillesabordscourchevel

Prix nets / Service compris - Net prices € / Service included

Chez Magali



## ★ L'ÉPICERIE DU MILLE SABORDS

*Sardines Extra Maison Guildive* - Sardines 38

*Fillets d'Anchois Extra, Don Bocarte* - Anchovies 46

*Ventreche de Thon Blanc Don Bocarte* - White tuna belly 45

## ENTRÉES ET ANTIPASTI

*Velouté de Potimarron* Pumpkin soup 27

★ *Salade d'artichauts* - Artichoke salad 29

*Salade de Roquette et copeaux de Parmesan* 26  
Arugula salad with parmigiano

★ *Salade de Poulpe et Pommes de Terre Tièdes* 32  
Octopus salad and warm potatoes

*Aubergines Parmigiana* - Parmigiana eggplants 29

*Assiette de Bresaula* - Bresaula selection 26

★ *Vitello Tonnato* 34

*Carpaccio de Bœuf* - Beef Carpaccio 28

*Carpaccio de Bœuf à la Truffe* Beef carpaccio with truffles 45

*Assortiment de mozzarella* 26  
Selection of mozzarella

★ *Burrata, Tomates et Pesto* 31  
Burrata with tomato and pesto

★ *Burrata à la Truffe* 44  
Burrata with truffles

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

## PRIMI PIATTI

*Paccheri Pomodoro et basilic* - tomato and basil 32

★ *Paccheri aux Morilles* - morel mushrooms 49

*Spaghetti Carbonara* 34

*Gnocchi Gorgonzola et noix* - with walnuts 34

*Lasagne Maison* - home-made lasagna 38

★ *Linguine Alle Vongole : palourdes* - clams 42

*Tagliolini cacio e pepe à la truffe* 68

*Risotto safran et St Jacques* - saffron and sea scallops 45

*Risotto à la Truffe* - with truffle 72

★ *Suggestions du Chef*

## Les Plats Signature du Mille Sabords

*Salade de poulpe et pommes de terre tièdes* 32  
Octopus salad and warm potatoes

*Linguine alle vongole, palourdes* - Clams 42

*Risotto à la truffe* - Risotto with truffle 72

★ ★ ★ *Penne aux truffes, flambées au Cognac  
dans leur meule de Parmigiano* 75  
Penne with truffles, Parmigiano, flamed with French brandy

*Langouste grillée au feu de Bois  
et ses linguine Pomodoro* 100gr / 39  
Grilled spiny lobster over a wood fire & linguine pomodoro

*Veau à la Milanaise, linguine Pomodoro* 48  
Milanese veal escalope & pomodoro pasta

*Pizza truffes : crème, œuf, truffe, mozzarella* 89  
Cream, egg, truffle, mozzarella

## PIZZAS ...

*Margherita : tomate, mozzarella* - Tomato, mozzarella 28

*Napolitana : tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires* 29  
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives

*Regina : tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf* 32  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg

★ *Regina Bianca : crème, mozzarella, jambon, champignons, œuf* 32  
Cream, mozzarella, ham, mushrooms, egg

*Pepperoni : tomate, mozzarella, chorizo & olives noires* 35  
Tomato, mozzarella, chorizo & black olives

★ *Buffala : tomate, mozzarella di buffala* 34  
Tomato, mozzarella di buffala

★ *Formagi : crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre & emmental* 35  
Cream, mozzarella, gorgonzola, goat's milk cheese & French emmental

*Végétarienne : tomates cerise, aubergines, courgettes, poivrons* 32  
Cherry tomato, eggplant, zucchini, sweet pepper

★ *Primavera : mozzarella, roquette, parmigiano, jambon de Parme* 36  
Mozzarella, arugula, parmigiano, Parma ham

*aux Truffes : crème, œuf, truffe, mozzarella* 89  
Cream, egg, truffles, mozzarella

## SECONDI PIATTI

### VIANDES

*Ossu Buco & Linguine* - Ossu Buco & linguini 45

★ *Tagliata de Bœuf, Artichauts, Truffe et Parmesan* 72  
Beef Tagliata, artichoke, truffle & parmesan

*Filet de Bœuf et sa Purée Maison* Fillet of beef, mashed potatoes 62

★ *Filet de Bœuf, Sauce Morilles, Purée Maison* 65  
Fillet of beef, morel mushroom sauce and mashed potatoes

*Escalope de Veau à la Milanaise & Pomodoro* 48  
Milanese Veal escalope & pomodoro pasta

*Côtelettes d'agneau, sauce asperges* 43  
Lamb chops, asparagus sauce

★ *Côte de Veau Fiorentina* - Fiorentina veal chop 89

*Poulet Fermier (½kg) à la Broche* 149  
Whole farm-range spit-roasted chicken

*Poulet Fermier (½kg) à la Broche, Sauce aux Morilles* 229  
Whole farm-range spit-roasted chicken with morel mushrooms sauce

*Poulet Fermier Truffe de chez Truffe (½kg) à la Broche* 259  
Whole farm-range spit-roasted chicken with truffle

### POISSONS

★ *Fritto Misto Di Mare* - Fritto misto di mare 42

*Sole Belle Meunière ou Simplement Grillée* 78  
Sole in browned butter sauce or just grilled

★ *Langouste Grillée au Feu de Bois  
et ses Linguine Pomodoro* 100gr / 41  
Grilled spiny lobster over a wood fire & linguine Pomodoro

*St Jacques au lard d'Arnad* 54  
sea scallops with Arnad bacon

*Purée Maison à la Truffe* - Mashed potatoes with truffle 19

*Garnitures au choix :*

*Purée Maison, Légumes Vapeur ou Sautés, Frites, Epinards Sautés  
Ou en supplément = +7 euros*

A choice of garnishes :

Mashed potatoes, steamed or sautéed vegetables, French fries, sauteed spinach (or +7 euros in extra)