

LE FROMAGE

Sélection de fromages Italiens : 22
 Parmesan Vacche Rossa
 Pecorino à la Truffe Moliterno
 Selection of Italian cheeses

LES DESSERTS

Mousse au chocolat 17
 Chocolate mousse

Tarte fine au Pommes, glace Vanille 14
 Thin apple tart, vanilla icecream

Crème Brûlée 17
 Creme brulee



Baba au rhum, chantilly, coulis de framboises 17
 Rum baba, whipped cream, raspberry coulis

Fraises et pot de chantilly 22
 Strawberries and whipped cream

Assiette de fruits à partager : 38
 mangue, passion, fraise, framboise, myrtilles
 & ananas
 Plate of fruit to share : mango, passion, strawberry,
 raspberry, blueberry and pineapple



CAVE BERNARD MAGREZ
 LES TROIS BÔ COURCHEVEL



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



TROIS BÔ

On ne peut pas faire de
 la bonne cuisine si l'on
 aime pas les gens !

LES COUDS DE COEUR À PARTAGER

Tarama Petrossian Nature / 28 Truffe / 39
et Blinis nature maison

Coeur de Saumon du Tsar Petrossian 65
Câpre fleur, crème montée citronnée, pain grillé
Tsar's cut of salmon, caper, lemon whipped cream, toast

Saumon d'Écosse tranché à la main 28
Hand cut Scottish salmon

Anguille fumée à la japonaise Tarragone 29
Pain grillé et beurre demi sel
Smoked eel Japanese style, toast and pure sea salt

Jambon Patanegra de Cepo Campo DOP reserva 29
Patanegra cured ham

 La Belle Italienne truffée : Mortadelle, 39
Salame, Parmesan Vacche Rosse, Prosciutto
Italian cheeses and cold meats with truffle

Caviar Oscietre maison Sturia Aquitaine, blinis maison
30gr / 69 50gr / 129 100gr / 225

ENTRÉES

Soupe de légumes frais du marché 19
Market's fresh vegetable soup

Stracciatella de Puglia Nature / 29 Truffe / 37
Stracciatella from Puglia

Jeune pousses de poireaux et vinaigrette 22
Young leeks and dressing

Salade d'artichaut poivrée - Artichoke salad 26
Parmigiano Vacche Rosse
Truffe fraîche 38

L'Escargot de la butte x1 x6 - Snails x1 26

Oeuf fermier mimosa - Hard boiled egg, mayonnaise 21

 Oeuf cocotte fermier à la truffe - Egg & truffle 26

Tartare de thon rouge, 29
écrasé d'avocat sauce asiatique
Bluefin tuna tartar, mashed avocado & asian flavor sauce

Salade de homard & sucrine 45
Lobster salad and baby gem

Foie gras du chef au Génépi, 32
toast grillé & compotée d'oignons
Foie gras with Genepi, toast and onions



LES PLATS SIGNATURE

Coquelet à la Diavola 31
Baby chicken spicy Diavola

Pot au feu 32
Boiled beef with vegetables

Rosbeef, purée comme à la maison 34
Roastbeef and homemade mashed potatoes

Tartare au couteau à l'italienne, truffe & noisette 37
Handcut beef tartar, hazelnut and truffle

Pieds de cochons de Modena & lentilles 32
Pig's trotters and lentils

Pâtes Tajarini aux oeufs et à la truffe 39
Tajarini pasta with egg and truffle

Paccheri Homard & bisque au Cognac 58
Paccheri with lobster and Cognac bisque

 Epaule d'agneau de Sisteron confite, sauce Chimichuri 139
Pour 2 personnes, environs 1.5 kg
Confit shoulder of Sisteron lamb, Chimichuri sauce,
for 2 persons

DÉLICES CÔTÉ MER



Poulpe de Galice grillé, écrasé de pommes de terre à 32
l'huile d'olive O de Bacchus
Grilled Galice octopus, mashed potatoes with olive oil

Lotte au beurre blanc, écrasé de pommes de terre à 32 / 100gr
l'huile d'olive O de Bacchus
Monkfish with white butter, mashed potatoes with olive oil
Nature / 36 Caviar(20gr) / 79

Homard Canadien 600 / 700 gr 16 / 100gr
Canadian lobster

Homard Bleu de Bretagne 32 / 100gr
400 / 600 gr - Brittany blue lobster

Langouste du Cap grillée 500 / 600gr 37 / 100gr
Grilled spin lobster

Sole Meunière 400 / 500 gr 69
Sole cooked in browned butter sauce

La
sélection
du
Vivier /
Cuisson
au choix :
grillé ou à
l'anglaise

LES GRILLADES DU CHEF

Onglet de Boeuf Creekstone (US) 32
Creekstone beef hanger steak (US)

Entrecôte Sélection Metzger, 300gr (France) 39
Ribeye Metzger selection (France)

Filet de boeuf Sélection Metzger, 200gr (France) 42
Beef fillet Metzger selection (France)

Filet de boeuf Rossini, sauce Périgourdine, 62
foie gras pôelé et truffe fraîche
Beef fillet with Perigourdine sauce, pan-seared foie gras, truffle

Côte de boeuf (France) 12 / 100gr
Rib of beef

 Côte de veau aux morilles, 350gr 58
Veal chop with morel mushrooms

Découvrez nos Côtes de Boeuf d'Exception sur ardoise
Discover our exceptional ribs of beef on slate

 Accompagnements +++
Purée à la truffe - Mashed potatoes with truffle 19

Accompagnement au choix (ou en supplément +12€) :
Purée maison, ratatouille, légumes grillés au Jospier, frites
maison, mesclun jeunes pousses ou gratin dauphinois
A choice of garnishes (+12€) : homemade mashed potatoes, ratatouille,
grilled vegetables, french fries, mesclun or gratin dauphinois

Sauces au choix :
Poivre, Bearnaise ou Chimichurri (+7€)
Morilles (+12€)
Choice of sauces :
Pepper, Bearnaise or Chimichurri (+7€) or morel mushrooms (+12€)

Origines des viandes : France, US, Hollande
Meat's origins : France, US, Holland



Les incontournables des Trois Bô !
The Trois Bô's unavoidable !