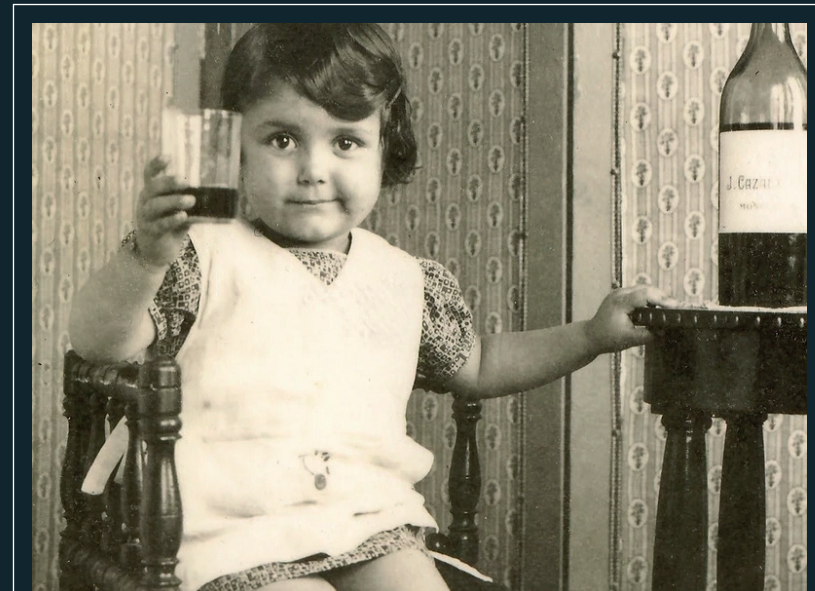


LA CANTINE
COURCHEVEL 1850



*Cuisine gourmande et généreuse,
comme le Chef !*

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE, FAIT MAISON ET AVEC BEAUCOUP D'AMOUR.

CARTE SIGNÉE PAR NOTRE CHEF ARTHUR BARON

 LaCantineCourchevel1850

 La_Cantine_Courchevel1850

LES CLASSIQUES,
À PARTAGER ... OU PAS !

 HOUMOUS & PAIN PITA 	14
Hummus & pita bread	
GUACAMOLE & NACHOS 	16
Guacamole & nachos	
PANIER DE LÉGUMES CRUS & CUIITS, CRÈME VÉGÉTALE FOUETTÉE CIBOULETTE 	19
Raw & cooked vegetables basket, whipped cream and chives	
LA VRAIE BURRATA ITALIENNE 250gr & TOMATES D’ANTAN	29
Burrata 250g & old tomatoes (“from d’Antan”)	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE AIL ET PERSIL MAISON X 12	28
Bourgogne red label snails, homemade garlic and parsley butter	
 SAUMON LABEL ROUGE FAÇON GRAVELAX, aneth, blinis, crème fouettée ciboulette	18
Gravelax style red label salmon, dill, blinis, whipped cream & chives	
 FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON, chutney de pomme poire au cidre, brioche	23
« Foie gras de canard au torchon », apple & pear chutney with cider, brioche	
CROQUE MONSIEUR, CRÈME DE REBLOCHON & TRUFFE	22
French toast with ham, Savoy cheese and truffle	
TARAMA À LA TRUFFE KAVIARI 90gr	17
Truffle tarama from Kaviari	
PLATEAU DE FROMAGES DE SAVOIE	35
Savoy cheese plate	

KASNODAR CAVIAR

Blinis, pommes de terre tièdes, crème fouettée ciboulette

Blinis, warm potatoes, whipped cream & chives

- 30 gr	89
- 50 gr	149
- 100 gr	279

MAISON BAUD - SALAISONS ARTISANALES

 « VIEUX JAMBON », affinage +de 36 mois, pan tomato 150gr	32
The “Vieux Jambon”, 150g, 36 months of the house BAUD maturing, pan tomato	
PLANCHE DE CHARCUTERIE & CONFITURE D’OIGNONS AU GÉNÉPI	28
The huge charcuterie board by “Maison BAUD” & Genepi onion jam	
LE GOR’ION - PLANCHE DE BŒUF CHAROLAIS SÉCHÉ 100gr	21
The “Gor’ion” – Charolais beef jerky board 100g	

 **Vegan**
 **Recommandé par le Chef**

LA BELLE PIÈCE
PRIX POUR 2 PERSONNES

 BAVETTE MAISON METZGER, ENVIRON 500gr, ANGUS URUGUAY	79
Angus bavette steak (by “Maison Metzger”, URUGUAY), approx. 500g	

Accompagnement au choix
frites - purée - salade verte - purée truffe sup. 18 €
French fries, mash potatoes, green salad, add. 18€ truffle mash potatoes

DIS CHEESE !
MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE

FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES	32
3 cheese Savoyard Fondue	
FONDUE SAVOYARDE À LA TRUFFE	45
Truffle Savoyard Fondue	
 FONDUE SUISSE LA VÉRITABLE MOITIÉ / MOITIÉ	42
The real Swiss Fondue	
FONDUE SUISSE À LA TRUFFE	55
Truffle Swiss Fondue	

BOITE CHAUDE ET POMMES DE TERRE (PRIX POUR 2 PERSONNES)	35
Warm cheese box & potatoes (price for 2 persons)	
SUPPLÉMENT TRUFFE	19
Add. truffle	

SWEET DARLING

 TARTE TATIN, DOUBLE CRÈME VANILLÉE	11
Warm “Tatin”, vanilla double whipped cream	
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES & CHANTILLY VANILLÉE	18
Red fruits selection	

POUR LES PLUS GOURMANDS ...
DESSERTS POUR 3/4 PERS. - 32 EUROS
FOR THE GREEDIEST... DESSERT FOR 3/4 PERSONS

MERCI DE CONSULTER
VOTRE SERVEUR
Please consult your waiter

Prix nets en euros