

Les Desserts

Mini coulant aux deux chocolats 12
Two chocolates cake

Cheese Cake au caramel beurre salé 12
Salted butter caramel cheesecake

Les fameuses profiteroles du Chef 12
The Chef's famous profiteroles

Tarte fine aux pommes Apple pie 12

RISING STONE

By PROMO 6

Builders of excellence

Bâtisseurs d'excellence



Prestigious Chalets and Properties
Courchevel | Méribel

Chalets et Résidences de prestige

NEW PROGRAMS | RENTAL | TRANSACTION | CONCIERGE



Agence Barnes Courchevel

Place du Forum - COURCHEVEL
33 (0) 4 79 07 31 96
courchevel@barnes-international.com



Agence Rising Stone Méribel

200, rue des Jeux Olympiques - MÉRIBEL
+33 (0)805 032 626
contact@rising-stone.com

www.rising-stone.com



- rendez-vous docteur pour Pépé
- faire la lessive
- envoyer les etrennes aux petits
- préparer le gigot de dimanche
- à lire: Mamie dans les orties!
- faire les conserves haricots
- aller récupérer le Bacchus
- Demander recette à Giulia



L'AVENTURE
Le Midi



Impression : Imprimerie Châtelaine

Les entrées pour se mettre bien!

<i>Salade Savoyarde</i> - Savoyard salad	19
<i>Salade Caesar</i> - Chicken Caesar's salad	22
<i>Tartare de saumon</i> - Salmon tartar	23
<i>Carpaccio de bœuf mûré, fait maison</i> Beef carpaccio, homemade	22
<i>Escargots XXL extraordinaires</i> XXL snails x 6	26
<i>Burratina légèrement truffée et tomates</i> Lightly truffled burratina and tomatoes	23
<i>Ceviche de thon</i> Tuna ceviche	31
<i>Salade d'haricots verts</i> Green beans salad	19
<i>Artichauts frais & peccorino à la truffe</i> Fresh artichokes and truffle Pecorino	26

- carottes
- lessive
- gigot d'agneau
- dentifrice Pipé
- sel frais
- saucisson sec
- vin Bacchus
- salade
- foie gras
- cuisses de poulet
- spaghetti
- fromage fondue ++
- cabillaud
- gros escargots
- chocolat des petits
- gratounette
- engrais jardin



Dans la Cuisine du Chef...

<i>Saumon bio teriyaki et riz sauvage</i> Teriyaki salmon and wild rice	34
<i>Paré de thon rouge à la sicilienne, légumes sautés</i> Red tuna steak, Sicilian style & sauteed vegetables	38
<i>Cuisse de poulet fermier à l'estragon & pommes de terre provençales</i> Chicken thigh with tarragon & provencal potatoes	24
<i>Entrecôte</i> - Ribsteak	28
<i>Cheeseburger Black Angus</i> Black Angus cheeseburger	26
<i>Côte de bœuf Aberdeen Lggp</i> - Rib of beef	89
<i>Magret de canard</i> - Duck breast	28
<i>Côtelettes d'agneau</i> - Lamb chops	28
<i>Englet de bœuf Wagyu</i> - Wagyu beef tab	69
<i>Tomahawk de bœuf Wagyu, fleur de sel</i> Wagyu beef Tomahawk, sea salt	349
<i>Tomahawk de bœuf Black Angus</i> Black Angus beef Tomahawk	179

Garnitures au choix (ou en supplément 6.50 euros)

- Purée maison / Mashed potatoes
- Ratatouille maison / Ratatouille
- Légumes verts sautés / Green vegetables
- Pommes de terres sautées / Sautéed potatoes
- Frites maison / Home-made French fries



Le Coin des Savoie (prix par pers., minimum 2 pers.)

<i>Raclette</i> - Raclette	35
<i>Raclette de luxe</i>	39
<i>Pierre Chaude</i> - Hot stone	38
<i>Pierre Chaude de luxe</i>	49
<i>Fondue</i> - Fondue	31
<i>Fondue à la Truffe</i>	45