

## LES SUSHIS DU GRAND CAFÉ

DRAGON ROLLS 8 P. : Avocat, concombre, mayonnaise, crevette, tempura, tobiko rouge	29
CALIFORNIA ROLLS 8 P. Avocat, mayonnaise, concombre, surimi	23
SAUMON ROLLS 8 P. Saumon, fromage, avocat, ciboulette	23
UNAGI ROLLS 8 P. Thon, avocat, anguille, salade Wakamé	28
SHRIMP ROLLS 8 P. crevette, avocat, saumon, fromage, oignons frits	29
SASHIMI THON 9 P.	28
SASHIMI SAUMON 9 P.	25
ASSORTIMENT DE SASHIMI 10 P.	35
ASSIETTE GRAND CAFÉ 32 P.	94
ASSIETTE GRAND CAFÉ DELUXE 40 p. (dont 6 p. maki au caviar)	146

# 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

## 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




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

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

 <b>CANARD CROUSTILLANT PÉKINOIS</b> Crispy duck breast	34
--	----



## LES ENTRÉES VAPEUR DU CHEF

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

## LES POISSONS

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

## LES VIANDES

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