

Desserts



Mousse au chocolat 15
Chocolate mousse

Tarte aux pommes fines 15
Thin apple tart

Salade de fruits frais 15
Fresh fruit salad

Fromage blanc à la crème. 15
au coulis de fruits rouges ou au miel
Fresh cottage cheese with cream, red berries coulis or honey

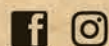
Crème brûlée vanille 15
Vanilla creme brûlée

La glace Movenpick. double crème vanillée 15
The Movenpick ice cream, double vanilla cream

Glace 15
Vanille, Chocolat, Menthe, Spéculos, Caramel Beurre Salé, Café
Ice cream: Vanilla, chocolate, mint, speculoos, salted caramel, coffee

Sorbet 15
Citron, Poire, Framboise, Fraise
Sorbet: Lemon, pear, raspberry, strawberry

Fondue au chocolat 15
À commander en début de repas
Chocolate fondue. To be ordered at the beginning of the meal



LaFromagerie Courchevel

04 79 08 27 47

lafromagerie@maisonournier.com



CHATEAU DE BACCHUS
GRAND VIN DE VENTOUX

CHAPELLE
BACCHUS
GRAND VIN DE VENTOUX
CHATEAU DE BACCHUS
1156 chemin de Bacchus 84200 Carpentras - 04 79 07 10 70 - www.chateau-bacchus.com

Vous trouverez les vins du Château de Bacchus
sur toutes les plus belles tables de Courchevel, ainsi que
dans notre cave BERNARD MAGREZ 421 rue des Tovets 73120 Courchevel
TEL +33 (0) 479003653

Création & Impression : Imprimerie Chablissienne

La Fromagerie



Restaurant

Le coin du Partage

Le véritable plateau de charcuterie Deluxe 24
The five stars cold cuts platter

Terrine de Grand-Mère – Grand-Mother's terrine 22

Pâté croûte Meilleur Ouvrier de France 26
Rewarded cold pork pie

Entrées



*Véritable tarte au beaufort
et sa salade de mâche* 26
Beaufort cheese tart with lamb's lettuce

Vélouté de potimarron et ses dés de foie gras 26
Creamy pumpkin soup with diced foie gras

Terrine des Canuts 22
Fromage blanc, échalotes, fines herbes et coulis de tomates
Fresh cottage cheese, shallots, fresh herbs and tomato coulis

Cœur de frisée, chavignol et lardons 28
Heart of frisée lettuce, goat cheese and bacon strips

Carpaccio de Saint-Jacques d'Antoine 32
Antoine's Scallops carpaccio

Tartare de tomates mozzarella 24
Tomato tartar and mozzarella

Saumon fumé Artisanal Extra 26
Traditionally made smoked salmon

Escargots xxl x6 28
XXL snails 6 pieces

Faux-filet fumé en carpaccio 27
Smoked sirloin carpaccio

Foie gras maison et sa confiture d'oignons 32
Home-made foie gras and onion marmalade

Prix nets en euros, service compris
Net prices euros, service included

Le coin des Savoie

Prix/personne - Min. 2 personnes

Fondue Savoisienne aux 3 fromages 46
Mesclun, planche de charcuterie
Home-made Savoy cheese fondue. Cold cuts and mesclun salad

Fondue Savoisienne aux 3 fromages morilles 58
Home-made Savoy cheese fondue with morel mushrooms

Fondue Savoisienne aux 3 fromages truffés 72
Home-made Savoy cheese fondue with truffle

Tartiflette – Tartiflette cheesy potato gratin 38

Tartiflette à la truffe – Tartiflette cheesy potato gratin with truffle 44

Raclette des Savoie au lait cru 49
Charcuteries traditionnelles, pommes de terre et mesclun
Classical raclette, cold meats, potatoes & mesclun salad

Raclette Luxe à la truffe 59
Charcuteries à la truffe, pommes de terre et mesclun
Premium truffle raclette, truffle-scented cold meats, potatoes & mesclun salad

Raclette Suisse 59
Charcuteries traditionnelles, pommes de terre et mesclun
Swiss raclette, cold meats, potatoes & mesclun salad

Fondue Bourguignonne boeuf Simmental 52
Burgundy fondue with Simmental beef / chicken

Pierre chaude boeuf Simmental / poulet 49
Simmental beef and chicken cooked on a stone

Pierre chaude Royale 64
Black angus, poulet, magret, veau de lait
Royal hot stone: Black Angus beef, chicken, duck breast and milk-fed veal

Pierre chaude de Luxe du Chasseur 85/pers
Boeuf wagyu, agneau ibérique, suprême de poulet, magret
The hunter's premium hot stone: Wagyu beef, Iberica lamb, chicken supreme and duck breast

Poissons



Saumon sauce vierge 42
Salmon fillet, olive oil sauce

Dos de cabillaud beurre blanc 40
Cod loin fillet with shallot wine butter sauce

*Saint-Jacques snackées
huile d'olive tout simplement* 44
Seared scallops with olive oil

Saint-Jacques snackées à la truffe 58
Seared scallops with truffle



Viandes

Entrecôte nature 41
Ribeye steak

Entrecôte aux morilles 51
Ribeye steak with morel mushrooms

Filet de boeuf nature 58
Beef fillet

Filet de boeuf aux morilles 68
Beef fillet with morel mushrooms

*Côte de porc Label Rouge,
sauce moutarde* 39
Pork chop with mustard sauce

Confit de canard, poêlée de pommes de terre 38
Duck confit and pan fried potatoes

Poulet rôti, aile ou cuisse 38
Roasted chicken, the wing or the thigh

Accompagnements avec suppléments

Purée à la Truffe – mashed potatoes with truffle 19

Sauce aux Morilles – Morel mushrooms sauce 19

Accompagnements & sauces au choix

Purée Maison | Haricots verts au beurre et échalotes | Ratatouille

Frites Maison | Poêlée de pommes de terre

A choice of garnishes: Homemade mashed potatoes, ratatouille, french bean, french fries, potatoes

Sauces au choix: Poivre | Béarnaise | Chimichuri | Sauce entrecôte
Choice of sauces: Pepper, bearnaise, chimichuri, Steak sauce

En supplément