

DESSERTS

Panna Cotta aux fruits rouges 17
Red berries Panna Cotta

Tiramisu Maison 17
Home-made tiramisu

Gâteau Caprese chocolat et glace vanille 17
Caprese cake with chocolate and vanilla ice cream

Glace Artisanale et Sorbet (3 boules) 17
Ice-cream & sorbet (3 scoops)

Mousse au chocolat 17
Chocolate mousse

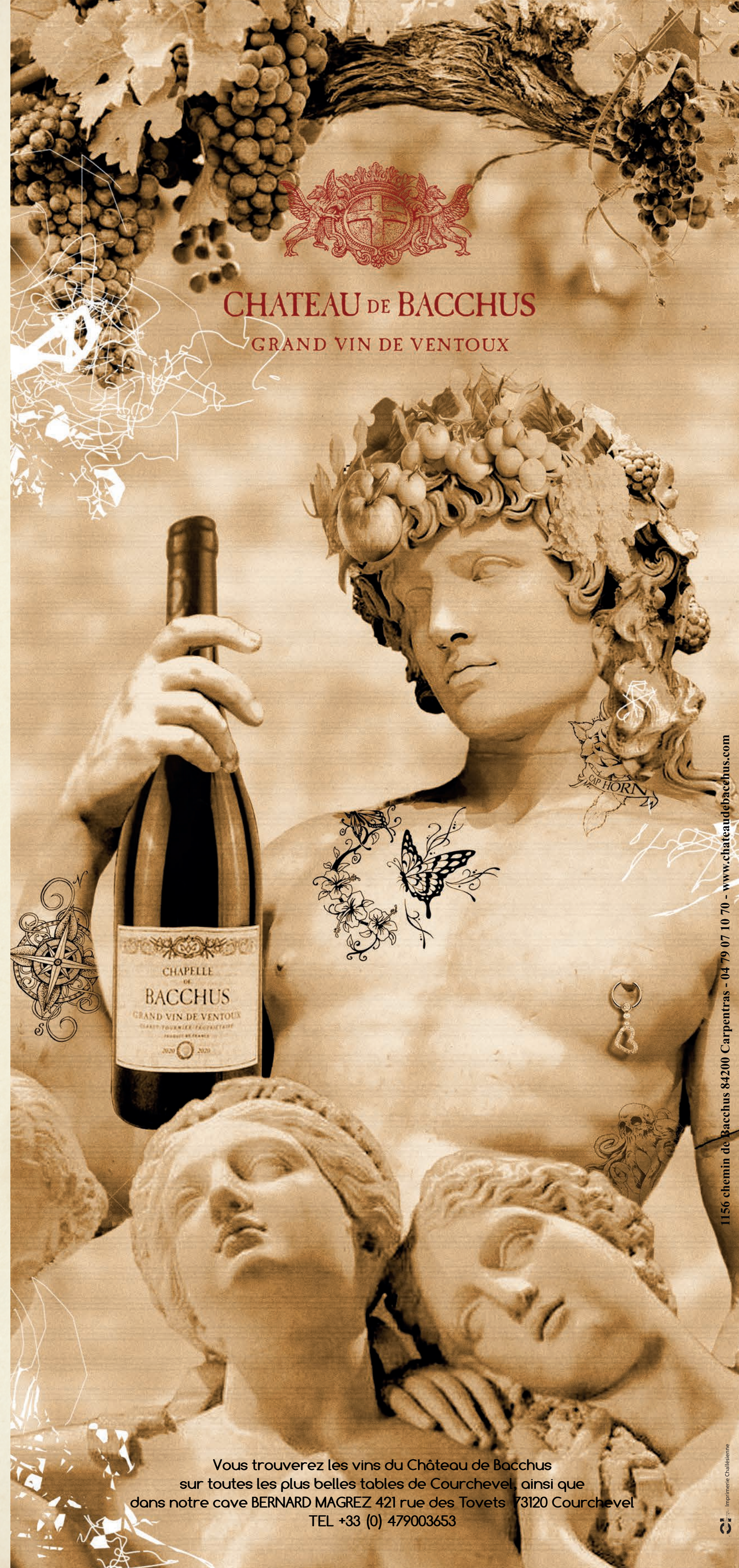
 *Farandole de Desserts* 46
du Mille Sabords à Partager ...
Selection of our desserts, to share

Buffet de Desserts du Cap Horn Deux Parts 28
Dessert from the Cap Horn's buffet 2 portions

Facebook : Le Mille Sabords Courchevel

Instagram : lemillesabordscourchevel

Prix nets € / Service compris
Net prices € / Service included



CHATEAU DE BACCHUS
GRAND VIN DE VENTOUX

1156 chemin de Bacchus 84200 Carpentras - 04 79 07 10 70 - www.chateaubacchus.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

MILLE SABORDS

Italian

RESTAURANT

L'ÉPICERIE DU MILLE SABORDS

Sardines Extra Maison Guildive - Sardines	39
Filets d'Anchois Extra, Don Bocarte - Anchovies	49
Ventreche de Thon Blanc Don Bocarte - White tuna belly	55
Assiette de Bresaula - Bresaula selection	26

ENTRÉES & ANTIPASTI

Veloute de Potimarron et poireaux - Pumpkin and leeks soup	29
Salade d'Artichauts violets- Purple artichoke salad	35
Salade de Roquette et Copeaux de Parmesan Arugula salad with parmigiano	26
Salade de Poulpe et Pommes de Terre Tiedes Octopus salad and warm potatoes	34
Calamars en persillade - Squid in parsley sauce	32
Carpaccio de Gambero Rosso - Gambero Rosso carpaccio	69
Fritto misto de crevettes et calamars - Mix of fried shrimp and calamari	34
Moules gratinees ail et persil - Baked mussels with parsley and garlic	28
Aubergines Parmigiana - Parmigiana eggplants	32
Vitello Tonnato	35
Carpaccio de Bœuf de cœur d'ail au fumé - Beef Carpaccio	38
Carpaccio de Bœuf de cœur d'ail au fumé à la Truffe Smoked Beef carpaccio with truffles	52
Salade Caprese, burrata (125 gr) Caprese salad, burrata	35
Salade Caprese, burrata et truffes fraiches Caprese salad, burrata & fresh truffles	48

PRIMI PIATTI

Gnocchis Pomodoro et basilic - Tomato and basil gnocchis	32
Pacchero Aux Morilles - Morel mushrooms Pacchero	49
Spaghetti Carbonara	36
Spaghetti Carbonara à la truffe - Spaghetti Carbonara with truffle	58
Lasagne Maison - Home-made lasagna	39
Linguine Alle Vongole : palourdes - Linguine with clams	58
Rigatoni cacio e pepe à la truffe Rigatoni with cheese, peper and truffles	68
Risotto à la Truffe - Risotto with truffle	75
Tagliolini homard pomodoro, legerement spicy Tagliolini with lobster & tomato, slightly spicy	89

SUGGESTIONS DU CHEF

Les Plats Signature

Salade de poulpe et pommes de terre tiedes Octopus salad and warm potatoes	34
Linguine alle vongole, palourdes - Linguine with clams	58
Risotto à la truffe - Risotto with truffle	75
Rigatoni aux truffes, flambees au Cognac dans leur meule de Parmigiano Rigatoni with truffle, flambé with brandy in Parmesan wheel	76
Langouste grillée au feu de Bois et ses linguine Pomodoro Wood fire grilled spiny lobster and pomodoro linguine	100gr / 49
Escalope de veau Milanaise & Pomodoro Milanese veal escalope & pomodoro pasta	49
Pizza truffe : creme, œuf, truffe, mozzarella Cream, egg, truffle, mozzarella	98

PIZZAS

Margherita : tomate, mozzarella - Tomato, mozzarella	36
Napolitana : tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives	38
Regina : tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg	42
Regina Bianca : creme, mozzarella, jambon, champignons, œuf Cream, mozzarella, ham, mushrooms, egg	42
Pepperoni : tomate, mozzarella, chorizo & olives noires Tomato, mozzarella, chorizo & black olives	41
Buffala : tomate, mozzarella di buffala Tomato, mozzarella di buffalo	42
4 Formagi : creme, mozzarella, gorgonzola, chevre & emmental Cream, mozzarella, gorgonzola, goat's milk cheese & French emmental	42
Vegetarienne : tomates cerises, aubergines, courgettes, poivrons Cherry tomato, eggplant, zucchini, sweet pepper	38
Primavera : mozzarella, roquette, parmigiano, jambon de Parme Mozzarella, arugula, parmigiano, Parma ham	41
Aux Truffes : creme, œuf, truffe, mozzarella Cream, egg, truffles, mozzarella	98

SECONDI PIATTI

POISSONS

Filet de Bar à la Méditerranéenne Sea bass fillet, mediterranean style	48
Sole Belle Meuniere ou Simplement Grillée Sole in browned butter sauce or just grilled	79
Saint-Jacques Snackees à la Truffe Seared scallops with truffle	69
Tentacule de poulpe grillée et sa purée de pommes de terre Grilled octopus and mashed potatoes	45
Langouste Grillée au Feu de Bois et ses Linguine Pomodoro Wood fire grilled spiny lobster and pomodoro linguine	100gr / 49

VIANDES

Osso Bucco & Linguine - Osso Bucco & linguini	47
Black Angus Filet de Bœuf, Sauce Morilles, Purée Maison Black Angus beef fillet, morel mushroom sauce and mashed potatoes	75
Côte de Bœuf Black Angus Black Angus beef tomahawk	215
Escalope de Veau à la Milanaise & Pomodoro Veal Milanese & pomodoro pasta	49
Poulet Fermier (2kg) à la Broche Whole farm-range spit-roasted chicken	175
Poulet Fermier (2kg) à la Broche, Sauce Morilles de chez Morilles Whole farm-range spit-roasted chicken with morel mushrooms sauce	270
Poulet Fermier Truffe de chez Truffe (2kg) à la Broche Whole farm-range spit-roasted chicken with truffle	290
Purée Maison à la Truffe - Mashed potatoes with truffle	26

Garnitures au choix :

Purée Maison , Légumes Vapeur ou Sautés, Frites, Epinards Sautés
Ou en supplément = +7 euros

Choices of side dishes :
Mashed potatoes, steamed or sautéed vegetables, French fries, sauteed spinach (or +7 euros in extra)

Viandes d'exception
par la Maison Metzger
