

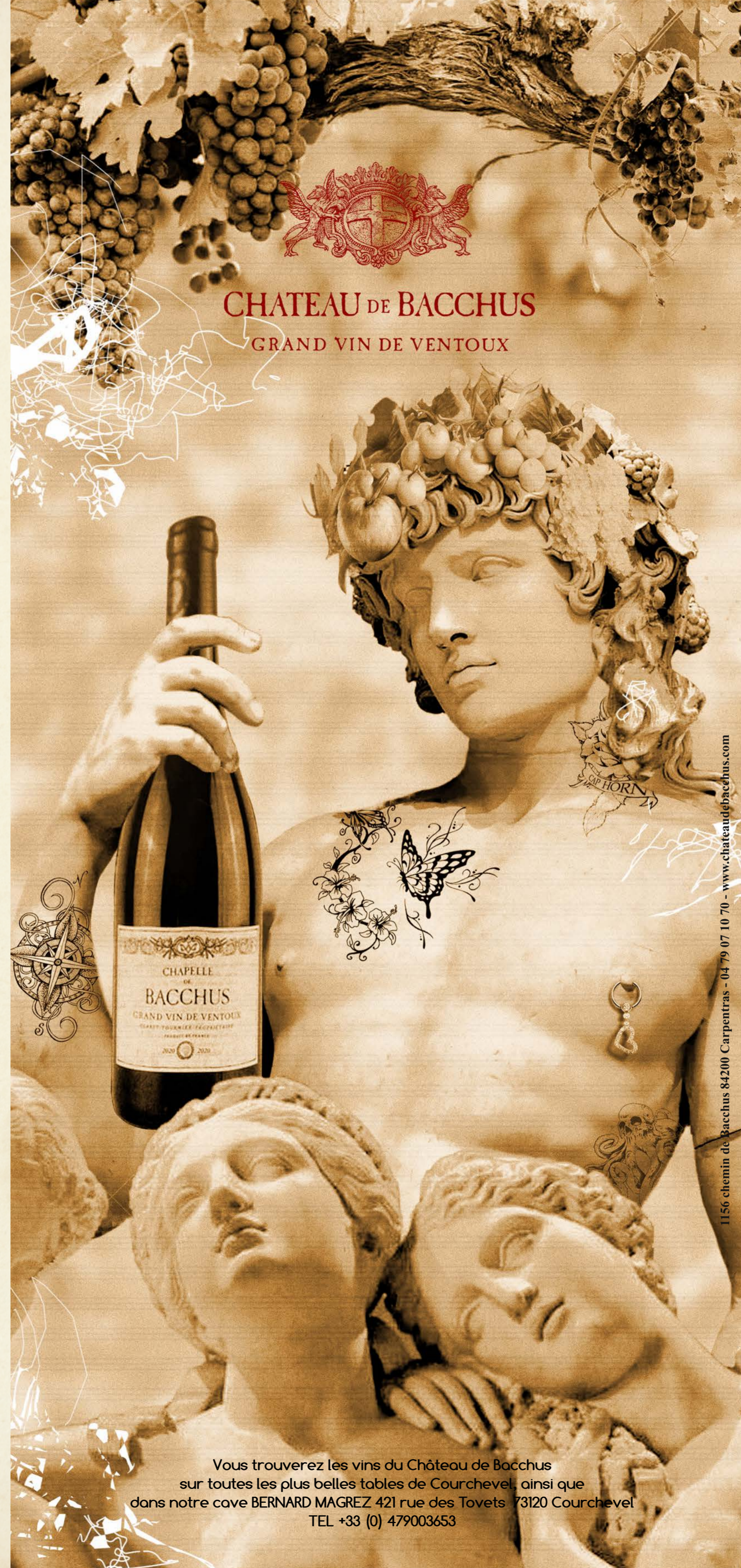
DESSERTS

<i>Panna Cotta aux fruits rouges</i> Red berries Panna Cotta	18
<i>Tiramisu Maison</i> Home-made tiramisu	18
<i>Gâteau Caprese chocolat et glace vanille</i> Caprese cake with chocolate and vanilla ice cream	18
<i>Glace Artisanale et Sorbet (3 boules)</i> Ice-cream & sorbet (3 scoops)	18
<i>Mousse au chocolat</i> Chocolate mousse	18
<i>Farandole de Desserts du Mille Sabords à Partager ...</i> Selection of our desserts, to share	49
<i>Buffet de Desserts du Cap Horn Deux Parts</i> Dessert from the Cap Horn's buffet 2 portions	28

Facebook : [Le Mille Sabords Courchevel](#)

Instagram : [lemillesabordscourchevel](#)

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



CHATEAU DE BACCHUS
GRAND VIN DE VENTOUX

CHAPELLE
DE
BACCHUS
GRAND VIN DE VENTOUX
GRAND TROUSNIER FACONNETTE
PRODUCE OF FRANCE
2020 2020

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

Italien

RESTAURANT

L'ÉPICERIE DU MILLE SABORDS

Sardines Extra Maison Guildive - Sardines	42
Filets d'Anchois Extra, Don Bocarte - Anchovies	52
Ventreche de Thon Blanc Don Bocarte - White tuna belly	58
Assiette de Bresola - Bresola selection	29

ENTRÉES & ANTIPASTI

Veloute de Potimarron et poireaux - Pumpkin and leeks soup	31
Salade d'Artichauts violets - Purple artichoke salad	37
Salade de Roquette et Copeaux de Parmesan Arugula salad with parmigiano	28
Salade de Poulpe et Pommes de Terre Tiedes Octopus salad and warm potatoes	36
Calamars en persillade - Squid in parsley sauce	35
Carpaccio de Gambero Rosso Mazarza del Vallo et Caviar (10gr)	75
Mazarza del Vallo Gambero Rosso carpaccio with Caviar	
Fritte misto de crevettes et calamars - Mix of fried shrimp and calamari	36
Moules gratinées ail et persil - Baked mussels with parsley and garlic	29
Aubergines Parmigiana - Parmigiana eggplants	34
Vitello Tonnato	37
Carpaccio de Bœuf de cœur d'ailoyau fumé - Beef Carpaccio	39
Carpaccio de Bœuf de cœur d'ailoyau fumé à la Truffe Smoked Beef carpaccio with truffles	55
Salade Caprese, burrata (125gr)	38
Caprese salad, burrata	
Salade Caprese, burrata et truffes fraîches	51
Caprese salad, burrata & fresh truffles	

CAVIAR CASPARIAN



Caviar Golden Reserve

50 gr / 190 | 125 gr / 410 | 250 gr / 710 | 500 gr / 1430

PRIMI PIATTI

Gnocchis Pomodoro et basilic - Tomato and basil gnocchis	34
Rigatoni pesto rosso & straciatella Pesto rosso Rigatoni and straciatella	45
Spaghetti Carbonara	39
Spaghetti Carbonara à la truffe - Spaghetti Carbonara with truffle	61
Ravioles de parmesan et truffe noire Parmesan and black truffle ravioli	75
Lasagne Maison - Home-made lasagna	41
Spaghetti Alle Vongole : palourdes - Spaghetti with clams	62
Rigatoni cacio e pepe à la truffe Rigatoni with cheese, peper and truffles	68
Risotto à la Truffe - Risotto with truffle	78
Tagliolini homard pomodoro, legerement spicy Tagliolini with lobster & tomato, slightly spicy	89

Les Plats Signature

Salade de poulpe et pommes de terre tiedes Octopus salad and warm potatoes	36
Spaghetti alle vongole, palourdes - Spaghetti with clams	62
Risotto à la truffe - Risotto with truffle	78
Rigatoni aux truffes, flambees au Cognac dans leur meule de Parmigiano Rigatoni with truffle, flambé with brandy in Parmesan wheel	78
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	51
Pizza truffe : creme, œuf, truffe, mozzarella Cream, egg, truffle, mozzarella	99

PIZZAS

Margherita : tomate, mozzarella - Tomato, mozzarella	38
Napolitana : tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives	39
Regina : tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg	44
Regina Bianca : creme, mozzarella, jambon, champignons, œuf Cream, mozzarella, ham, mushrooms, egg	44
Pepperoni : tomate, mozzarella, chorizo & olives noires Tomato, mozzarella, chorizo & black olives	43
Buffala : tomate, mozzarella di buffala Tomato, mozzarella di buffala	44
4 Fromagi : creme, mozzarella, gorgonzola, chevre & emmental Cream, mozzarella, gorgonzola, goat's milk cheese & French emmental	43
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	43
Aux Truffes : creme, œuf, truffe, mozzarella Cream, egg, truffles, mozzarella	99

SUGGESTIONS DU CHEF

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	81
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	46
Langoustines grillées aux agrumes, persil et thym Grilled citrus red prawns with parsley and thyme	59
Langouste Grillée au Feu de Bois et ses Linguine Pomodoro Wood fire grilled spiny lobster and pomodoro linguine	100gr / 49

VIANDES

Oso Bucco & Linguine - Oso Bucco & linguini	49
Black Angus Filet de Bœuf, Sauce Morilles, Purée Maison Black Angus beef fillet, morel mushroom sauce and mashed potatoes	82
Côte de Bœuf Black Angus (1.2kg) Black Angus beef tomahawk	225
Escalope de Veau à la Milanaise & Pomodoro Veal Milanese & pomodoro pasta	51
Poulet Fermier (2kg) à la Broche Whole farm-range spit-roasted chicken	185
Poulet Fermier (2kg) à la Broche, Sauce Morilles de chez Morilles Whole farm-range spit-roasted chicken with morel mushrooms sauce	290
Poulet Fermier Truffe de chez Truffe (2kg) à la Broche Whole farm-range spit-roasted chicken with truffle	320
Purée Maison à la Truffe - Mashed potatoes with truffle	29

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
