

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS
ITALIAN CHEESE SELECTION

Parmigiano stagionato con crema al balsamico 45
Vieux parmesan, vinaigre balsamique

Pecorino al tartufo - Pecorino à la Truffe

Gorgonzola

DOLCI FATTI IN CASA

DESSERT MAISON | HOMEMADE DESSERT

L'Originale Tiramisù 18
Authentic Tiramisù
Authentic Tiramisu

Torta tatin con gelato alla vaniglia 18
Tarte Tatin et sa glace vanille
Tarte tatin and vanilla ice cream

Tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia 18
Mœlleux au chocolat et sa glace vanille
Soft melted chocolate cake and vanilla ice cream

Dolce pane perduto et caramello salato 18
Pain perdu et son caramel, beurre salé
French toast and salted butter caramel

Crème brûlée 18

Assortimento di gelati, tre gusti a scelta 18
Assortiment 3 boules aux choix
Selection of 3 scoops of ice cream in various flavors

Vaniglia Vanille | Vanilla

Caramel Beurre salé Caramel beurre salé | Salted butter caramel

Cioccolato Chocolat | Chocolate

Limone Citron | Lemon

Mango Mangue | Mango

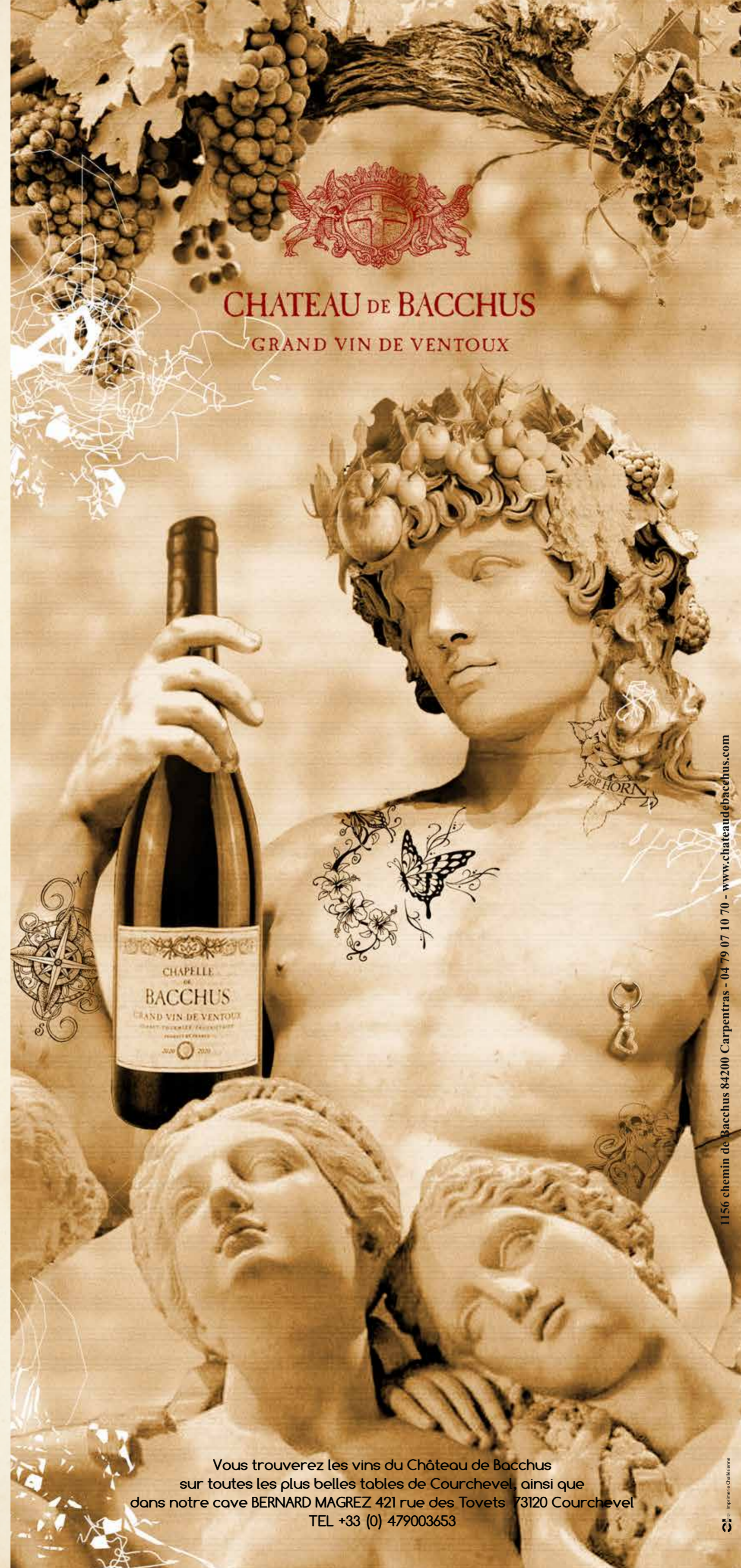
Cocco Coco | Coconut

Torno subito : mezza luna di pizza con nutella 21
Pizza au nutella
Nutella pizza

Frutta fresca 28
Assiette de fruits frais
Fresh fruit platter

Tous nos plats peuvent contenir des substances allergènes,
renseignez vous auprès de notre maître d'hôtel.
All our dishes may contain allergenic substances, please ask our head waiter.

Prix net en euros, taxes et service compris
Net prices in euros, taxes and service included.



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

San Marco

Cuisine Italienne et Pizogas

Chez Isabelle

LES ENTRÉES

LES SOUPES MAISON DU SAN MARCO

<i>Vellutata di zucca fatta in casa</i> Velouté de potimarron Maison Home-made pumpkin soup	34
<i>Vellutata di zucca fatta in casa al tartufo</i> Velouté de potimarron aux Truffles Home-made pumpkin soup with truffle	39
<i>Zuppa di astice fatta in casa</i> Soupe de homard Maison Home-made lobster soup	43
<i>Zuppa del pestatone</i> Soupe de poissons de roche (crevettes, moules, calamars tomates) fish soup (shrimps, mussels, squid, tomatoes)	40

ANTIPASTI

À PARTAGER | STARTERS TO SHARE

<i>Bruschetta al aglio e olio di oliva</i> Bruschetta typique à l'ail et huile d'olive Typical bruschetta with garlic and olive oil	19
<i>Focaccia della casa al rosmarino</i> Focaccia maison au romarin Home-made rosemary focaccia	25
<i>Parmigiana di melanzane</i> Aubergines à la parmigiana Parmigiana eggplants	36
<i>Lumache XXL x 6</i> Escargots de la Butte XXL x 6 XXL snails x 6	37
<i>Padella di calamari grigliati al prezzemolo</i> Poêlée de calamars grillés en persillade Pan fried calamari with parsley and garlic	40

<i>Spaghetti vodka e caviale "Casparian"</i> Spaghetti, vodka et caviar "Casparian" (30 grs) Spaghetti vodka and Caviar	75
--	----

<i>Carpaccio di orata al limone ed olio d'oliva</i> Carpaccio de daurade au citron et huile d'olive vierge Sea bream carpaccio with lemon and olive oil	40
---	----

<i>Carpaccio di Gambero Rosso</i> Carpaccio de crevettes "Gambero Rosso" Shrimps carpaccio "Gambero Rosso"	41
--	----

<i>Tartare di salmone : avocado, barbabietole, mela verde</i> Tartare de saumon (avocat, betteraves et pomme Granny Smith) Salmon tartare (Avocado, beets, granny smith apple)	38
--	----

<i>Crudo di Gambero rosso di mazara del valle e stracciatella</i> Gambas rouges crues de Sicile et stracciatella Raw red shrimps from sicilia and stracciatella	72
---	----

<i>Carpaccio di manzo con parmigiano e rucola</i> Carpaccio de bœuf, parmesan et sa roquette Beef carpaccio with Parmesan cheese and rocket salad	36
---	----

<i>Carpaccio di manzo al tartufo</i> Carpaccio de bœuf aux Truffles Beef carpaccio with Truffle	44
--	----

<i>Vitello tonnato</i>	38
------------------------	----

LES SALADES DU SAN MARCO

<i>Insalata di carciofi viola e parmigiano</i> Salade d'artichauts violets et parmesan Artichokes and parmesan salad	39
---	----

<i>Insalata, entre frutta e verdura</i> Salade entre fruits et légumes (épinards frais, avocats, tomates, betterave, fraises, framboises) Salad between fruits and vegetables	36
--	----

<i>Burrata, pomodori e basilico fresco</i> Burrata à la tomate et basilic frais Burrata with tomatoes and fresh basil	41
--	----

<i>Insalata Italiana San Marco di Cesare</i> Salade César du San Marco à l'Italienne Italian San Marco cesar salad	38
---	----

<i>Burrata al tartufo e pomodori</i> Burrata à la Truffe, tomates Truffle burrata, tomatoes	49
--	----

PRIMI PIATTI

PÂTES | PASTA

<i>Linguine al pomodoro e basilico</i> Linguine à la tomate et au basilic Linguine tomato and basil	41
--	----

<i>Linguine alla bolognese</i> Linguine à la bolognaise Bolognese linguine	44
---	----

<i>Linguine aglio, olio e peperoncino</i> Linguine à l'ail et piment frais Linguine with garlic and fresh chili	40
--	----

<i>Penne all'arrabbiata</i> Penne à l'arrabbiata Spicy Arrabbiata penne	40
--	----

<i>Ravioli, ricotta, spinaci e pomodori</i> Raviolis, ricotta, épinards frais et tomates Ravioli, ricotta, spinach and tomatoes	40
---	----

<i>Linguine ai frutti di mare</i> Linguine aux fruits de mer Sea food linguine	46
---	----

<i>Le tradizionali linguine alla carbonara</i> Authentique linguine à la Carbonara Authentic Carbonara linguine	44
--	----

<i>Le tradizionali linguine alla carbonara e tartufo</i> Authentique linguine à la carbonara aux Truffles Authentic carbonara linguine with Truffle	54
---	----

<i>Linguine all'astice e pomodorini</i> Linguine au homard et tomates cerises Lobster and cherry tomatoes linguine	68
---	----

<i>Gnocchi di patate alla sorrentina fatti in casa</i> Gnocchis de pommes de terre Maison, sauce tomate, mozzarella Home-made gnocchi, tomato sauce, mozzarella	43
---	----

<i>Rigatoni pesto rosso stracciatella</i> Rigatoni au pesto rouge et steacciatella Red pesto rigatoni with stracciatella	43
--	----

<i>Lasagne fatte in casa di Cecilia</i> Lasagne maison Home-made lasagna	44
---	----

<i>Penne al tartufo flambe al cognac in forma di parmigiano</i> Penne aux Truffles flambées au cognac dans la meule de Parmesan Truffle penne flambé with brandy inside the Parmesan wheel	80
--	----

<i>Le tradizionali linguine alle vongole - per 2 persone min.</i> Authentique linguine à la vongole - Pour 2 personnes min. Authentic vongole linguine for 2 people min	88 / pers.
---	------------

PIZZE | PIZZAS

<i>San marco : Burrata, pomodorini e rucola</i> Burrata, tomates cerises et roquette Burrata, cherry tomatoes and rocket	38
---	----

<i>Tartufo : crema de tartufo, mozzarella, uovo e tartufo</i> Crème de Truffe, mozzarella, œuf et copeaux de Truffles fraîches Truffle cream, mozzarella, egg and shaved truffle	69
--	----

<i>Regina : pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo</i> Tomates, mozzarella, jambon, champignons, œuf Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms and egg	39
---	----

<i>Margherita : pomodoro, mozzarella, basilico fresco</i> Tomates, mozzarella, basilic frais Tomatoes, mozzarella and fresh basil	36
---	----

<i>La Tonnara : tonno, cipolle rosse, mozzarella, pomodori</i> Pizza au thon : tomates, mozzarella, oignons rouges, thon Tomatoes, mozzarella, tuna, red onions	37
---	----

<i>Quattro formaggi : mozzarella, gorgonzola, caprino, emmental</i> Mozzarella, gorgonzola, chèvre, emmental Mozzarella, gorgonzola, goat cheese, emmental	37
--	----

<i>Torno subito : mezza luna di pizza con nutella</i> Pizza au nutella Nutella pizza	21
---	----

Tous les suppléments Chorizo, cheese, mushrooms, ham, eggs, etc.	5
---	---

SECONDI PIATTI

POISSONS | FISH

<i>Tagliata di tonno rosso con pomodorini e verdure</i> Fines tranches de thon rouge, tomates cerises et légumes Thin slices of red tuna, cherry tomatoes and vegetables	51
--	----

<i>Salmoncotto da un lato, con burro bianco e riso venere</i> Saumon cuit à l'unilatérale, au beurre blanc et son riz vénéré Salmon cooked one-sided, lemon butter and venere rice	53
--	----

<i>Pentola di filetto di merluzzo, latte di cocco, riso venere</i> Marmite de dos de cabillaud, au lait de coco, riz vénéré Pot of cod fillet, coconut milk, venere rice	54
--	----

VIANDES | MEAT

<i>Cotoletta alla milanese con linguine al pomodoro</i> Escalope Milanaise, linguine à la tomate Veal milanese, linguine with tomato	50
--	----

<i>Filetto di manzo in pandella con salsa di spugnole, patate fritte fatte in casa</i> Filet de bœuf aux Morilles, frites maison Beef filet with morels mushrooms, home-made french fries	68
---	----

<i>Scaloppina di vitello al limone con patate schiacciate</i> Piccata de veau au citron, écrasé de pommes de terre Veal piccata with lemon, mashed potatoes	48
---	----

<i>Agnello ai profumi del mediterraneo e verdure con accento di Sud.</i> Côtes d'agneau grillées aux accents méditerranéens et légumes du soleil Grilled lamb chops, with southern accents and sunny vegetables	49
---	----



GUARNIZIONE SUPPLEMENTARE 18 GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE ADDITIONAL GARNISH

Patate fritte fatte in casa
Frites maison | Home-made fries

Insalata verde
Salade verte | Green salad

Pure di patate fatto in casa
Purée Maison | Homemade mashed potatoes

Pure di patate al tartufo 32
Purée à la Truffe | Mashed potatoes with truffle

Verdure con accento di Sud
Légumes à l'accent du Sud | Vegetables with southern accents

Germogli di spinaci saltati in padella
Pousses d'épinards frais poêlés | Pan fried baby spinach leaves

Origine des viandes : France, Allemagne

Viandes d'exception
par la Maison Metzger
