

## LES SUSHIS DU GRAND CAFÉ

DRAGON ROLLS 8 P. Avocat, concombre, mayonnaise, crevette, tempura, tobiko rouge	35
CALIFORNIA ROLLS 8 P. Avocat, mayonnaise, concombre, crabe	32
SAUMON ROLLS 8 P. Saumon, fromage, avocat, ciboulette	32
UNAGI ROLLS 8 P. Thon, avocat, anguille, salade Wakamé	34
SHRIMP ROLLS 8 P. crevette, avocat, saumon, fromage, oignons frits	34
SASHIMI THON 9 P.	34
SASHIMI SAUMON 9 P.	30
ASSORTIMENT DE SASHIMI 10 P.	37
ASSIETTE GRAND CAFÉ 32 P.	99
ASSIETTE GRAND CAFÉ DELUXE 40 p. (dont 6 p. maki au caviar)	160



## LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU GINGEMBRE ET À LA VANILLE Ginger and vanilla crème brûlée	16
ANANAS FRAIS - Fresh pineapple	15
GLACE VANILLE, CITRON, COCO, MANGUE Vanilla, lemon, coconut and mango ice-cream	14
NEMS AU CHOCOLAT, CARAMEL AUX ÉPICES Chocolate and caramel spring rolls with spices	16
SOUPE DE MANGUE FRAÎCHEUR, COCO ET TAPIOCA Mango, coconut and tapioca soup	16
MANGUE FRAÎCHE - Fresh mango	16

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



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	31
<b>CRÊPE DE CANARD VAPEUR, CHAMPIGNONS NOIRS, ÉCHALOTE, CIBOULETTE ET CORIANDRE</b> Steamed duck crepe, black mushrooms, shallots, chives and coriander	34
<b>SALADE DE BOEUF AU PIMENT ET CITRONNELLE</b> Spicy beef salad with lemongrass	32
<b>SALADE WAKAMÉ</b> Wakamé salad	25
<b>SALADE DE PAPAYE, CREVETTES &amp; CRUDITÉS</b> Papaya salad with shrimps and crudities	29
<b>EDAMAMES À LA VAPEUR</b> Steamed edamames	20
<b>NEMS DE LÉGUMES (4 P.)</b> Vegetable spring rolls (x4)	26
<b>NEMS DE POULET AUX HERBES PARFUMÉES (6P.)</b> Chicken spring rolls with fragrant herbs (x6)	28
<b>NEMS DE BOEUF (6 P.)</b> Beef spring rolls (x6)	29
<b>CROUSTILLANT DE CREVETTES (4 P.)</b> Crispy shrimps (x4)	31
<b>HORS D'OEUVRE GRAND CAFÉ (8 P.)</b> <b>NEMS DE POULET, DE BOEUF, ET DE CREVETTES</b> Chicken, beef & prawn spring rolls (x 8 p.)	41
<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	38

## LES SECRETS DE MAÎTRE KOY

<b>CANARD CROUSTILLANT PÉKINOIS</b> Crispy duck breast	39
---	----

## LES ENTRÉES VAPEUR DU CHEF

<b>BOUCHÉES DE PORC, BAMBOU, OIGNON ET CORIANDRE (5 P.)</b> Beef bites, bamboo, onion and coriander (x5)	29
<b>BOUCHÉES AU POULET, POIREAUX (5 P.)</b> Chicken bites with leeks (x5)	27
<b>RAVIOLIS AUX CREVETTES, BAMBOU ET CORIANDRE (5 P.)</b> Prawn ravioli, bamboo and coriander (x5)	32
<b>ASSORTIMENT (6 P.)</b> Assortment (x6)	34

## LES POISSONS

<b>CREVETTES SAUTÉES, AIL ET POIVRE DE SICHUAN</b> Sautéed prawns with garlic and Sichuan peppercorn	36
<b>MARMITE DU PÊCHEUR FACON THAÏ :</b> CALAMARS, DAURADE, GAMBAS Thai fisherman's casserole, squids, sea bream and king prawns	41
<b>TATAKI DE THON, SAUCE JAPONAISE</b> Tuna tataki, japanese sauce	44
<b>DAURADE ROYALE</b> Royal sea bream	49
<b>FILET DE BAR SAUTÉ, AIGRE DOUX ET GINGEMBRE</b> Fillet of bass, sweet and sour sauce and ginger	45
<b>CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉES FAÇON KHMER</b> Spicy frog legs in Cambodia style	48

## LES VIANDES

<b>PORC AU CAMEL ET COCO - Pork with caramel and coconut</b>	38
<b>CROUSTILLANT DE POULET AU MIEL - Crispy chicken with honey</b>	36
<b>EMINCÉ DE CROUSTILLANT DE POULET AU GINGEMBRE, SAUCE SOJA PIQUANTE</b> Crispy chicken with ginger, spicy soja sauce	37
<b>POULET AU CURRY VERT - Chicken with green curry</b>	36
<b>EMINCÉ DE MAGRET DE CANARD AU BASILIC THAÏ PIMENTÉ</b> Thinly-sliced breast of duck, spicy basil	38
<b>BOEUF SAUTÉ AUX LÉGUMES - Beef sautéed with vegetables</b>	46
<b>LARMES DU TIGRE : FILET DE BOEUF MARINÉ ET POÊLÉ</b> Beef fillet cut into thin strips, marinated and grilled	59
<b>LARMES DU LION : BAVETTE DE BOEUF WAGYU MARINÉ ET POÊLÉ</b> Wagyu beef slices marinated and grilled	69

Accompagnement supplémentaire :

Riz blanc (+5€), riz gluant vapeur (+5€), riz sauté aux crevettes (+9€), riz aux légumes (+9€), nouilles sautées aux légumes (+9€), pâtes thai 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€)*