



Jetfly

SIMPLY CLOSER

jetfly.com

Fly to Courchevel with Jetfly Pilatus PC12

☎ + 352 26 19 36 36



ANOTHER BEST DAY
#URBANESCAPE



Martin Fourcade, Olympic Champion

A partager / Starters

ASSIETTE DE PATA NEGRA - Platter of local assorted cured meats and mature Savoyard cheeses.....	19
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES ARTISANALES	26
Local cold pork meats and cheeses	

Les entrées / Starters

CAPPUCCINO DE BUTTERNUT aux éclats de chataignes, émulsion truffée	16
Cappuccino of butternut pumpkin, lightly sprinkled chestnut flakes with emulsified truffles	
TATAKI DE THON AU SÉSAME, légumes confits, sauce soja	25
Sesame tataki soy sauce and a confit of legumes	
CARPACCIO A L'ITALIENNE, huile d'olive, parmigiano, roquette	23
Italian carpaccio with olive oil, parmesan, roquette	
SALADE DE NOS ALPAGES, chips de lard fumé, pignons, chèvre, mesclun, pommes, noix	21
Toasted goat's cheese on a bed of lettuce	
LE BOWL VÉGÉTARIEN.....	22
Quinoa et choux kale, patates douces, avocat, Ricotta, pois chiches, champignons bruns graines de courges grillées The Bowl plate quinoa, sweet potato, avocado, chickpeas, ricotta, brown mushrooms, kale cabbage and grilled pumpkin seeds	
TOMATES BURRATA A L'ITALIENNE, huile d'olive, roquette	18
Italian style tomato burrata, olive oil, roquette	
SALADE CÉSAR : salade mêlée, tomates cerises, poulet pané, croûtons, parmesan, sauce César	20
Caesar salad mixed lettuce, cherry tomatoes, crumbed chicken pieces, croutons parmesan cheese with a Caesar dressing	
FOIE GRAS DE CANARD au Muscat, chutney de figues, caramel de Xerès, brioche toastée.....	29
Pressed duck foie gras cooked in muscat with fig chutney, caramelised sherry and a toasted brioche	
TOURTE au Beaufort et jambon de pays façon Tatin, bouquet de salade croquante et balsamique	24
Beaufort tart with ham country Tatin style, bouquet of crunchy salad and balsamic	
POTAGE DE LÉGUMES DU JOUR - Vegetable soup of the day	14

Les omelettes / Omelettes

OMELETTE À LA SAVOYARDE	19
(lardons, raclette, poireaux, pommes de terre), servie avec salade verte ou frites Savoie-style omelette (diced bacon, raclette cheese, potatoes and leeks) served with green salad or french fries	
OMELETTE MIXTE (jambon, emmental avec salade verte ou frites)	17
Ham and emmental cheese omelette, served with green salad or french fries	
OMELETTE NATURE, frites, salade.....	16
Plain omelette served with green salad or french fries	

Les pâtes / Pasta

RIGATONI à la truffe fraîche - Rigatoni with fresh truffe mushrooms.....	32
LES TAGLIATELLES à la Bolognaise - Tagliatelles with tomato based meat sauce	19
LES TAGLIATELLES Carbonara - Tagliatelles with ham and cream sauce.....	19
LES TAGLIATELLES à la sauce tomate, basilic frais - Tagliatelles with tomato sauce and basil	19

Les viandes / Meat dishes

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE rôtie aux morilles, purée de pommes de terre maison ... 33
Roasted farmer chicken breast with morels, homemade mashed potatoes

TAJINE D'AGNEAU aux citrons confits et fruits secs, semoule parfumée 31
Lemon lamb tajine cooked in its juice, druide fruits perfumed semolina

LE REMONTE PENTE : Le véritable filet de bœuf au poivre, garniture au choix 43
The authentic pepper fillet steak side with pepper sauce, choice of vegetables

FILET DE BŒUF À LA BÉARNAISE - Beef fillet with the Bearnaise sauce 43

FILET DE BŒUF ROSSINI - Beef fillet with foie gras 47

ENTRECÔTE ANGUS D'ABERGEEN grillée, beurre maître d'hôtel 33
Grilled entrecote steak Black Angus "Maître d'hôtel" sauce

PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE rôti au chorizo, patates douces, panais, piment d'Espelette . 33
Roasted Spanish pork cooked with chorizo, parsnip, sweet potatoes and Espelette spices

PILABURGER FAÇON DU CHEF, frites, salade 24
Cheeseburger, french fries and salad

TARTARE DE BOEUF préparé par nos soins, frites et salade verte 31
Traditional steak tartare (minced raw beef with herbs and spices), served with french fries and a green salad

PLAT DU JOUR écrit sur l'ardoise - **DISH OF THE DAY** on the blackboard

Côté Mer / Fish and shellfish dishes

FILET DE DAURADE ROYALE rôtie, fenouil et sauce vierge 38
Roast fillet of sea bream in fennel cooked in a simple sauce

NOIX DE ST JACQUES rôties, risotto crémeux au parmesan, jus de viande 36
Pan-fried scallops, risotto with parmesan cheese

Accompagnements au choix / Choice of side dishes 8

Poêlée de petits légumes / vegetables

Risotto au parmesan / risotto with parmesan cheese

Pommes purée maison / homemade mashed potatoes

Polenta crémeuse / creamy Polenta

Salade verte / green salad

Frites / French fries

Menu enfant jusqu'à 10 ans / Child's menu up to 10 years old 19€

Mini plat du jour **OU** Filet de poisson **OU** Pavé de rumsteak (frites, purée ou légumes)

Crêpe **OU** Crème caramel

Mini dish of the day **OR** Fish fillet **OR** slice of rumpsteak (mashed potatoes or vegetables of your choice)

Pancake **OR** Crème caramel

Les spécialités / Speciality dishes

100% Qualité

DIOT ET PORMONIER cuits au vin de Savoie, Polenta crémeuse aux légumes	29
Savoie diot and pormonier sausages cooked in Savoie wine, creamy polenta and vegetables	
TARTIFLETTE servie avec salade verte	28
Tartiflette (baked potatoes, diced bacon and Reblochon cheese) and green salad	
CROZIFLETTE (gratin de crozets et lardons) servie avec salade verte	28
Savoie "crozet" pasta gratin with bacon, onions and a green salad	
LE MONT D'OR (boîte chaude), pommes vapeur, jambon cru et salade verte (15 mn)	32
Mont d'Or (cheese box of hot melted cheese, steamed potatoes, cured ham and green salad (allow 15 minutes)	
..... pour 2 personnes	58

Les fromages / Cheeses

SÉLECTION DE FROMAGES proposés par les caves d’Affinage de Savoie	14
Cheese selection offered by the Cellars from Savoie	

Le Buffet de desserts maison

vous est proposé par notre chef pâtissier	14
CAFÉ GOURMAND	14
Coffee with sweetmeats	

Les desserts glacés / Iced desserts

PROFITEROLES XXL chocolat et chantilly	14
Profiterolles XXL Chocolate and chantilly	
COUPE COLONEL (sorbet citron et Vodka)	14
The colonel cup Ice cream, lemon sorbet and vodka	

Les Crêpes / Pancakes

La beurre-sucre / The famous butter and sugar	6,50
Chocolat, sauce caramel et Grand Marnier / Chocolate, Caramel sauce and Grand Marnier	8,50

Les plats de notre carte sont élaborés sur place
dans nos cuisines selon nos recettes à partir de produits frais
Homemade dishes are prepared on site from fresh ingredients

Champagnes 75 cl

Lanson Brut Black Label	60	Ruinard Blanc de blanc	150
Lanson Rosé Label	80	Ruinard Rosé	150
Moët & Chandon Brut	80	Don Pérignon	270
Moët & Chandon Rosé	95	Esprit Nature Henri Giraud	70
Cattier Brut Antique Blanc de Blanc, Premier Cru	70		

Nos suggestions de vins Savoie

LES BLANCS AOP	75 cl	LES ROUGES AOP	75 cl
Roussette Monterminod Jean Perrier & Fils 2015	45	Gamay de Savoie Fanny Domaine JF Quenard 2016	30
Roussette Golliat Château de la Mar 2015	40	Mondeuse Gastronomique Vieille Vigne Jean Perrier Fils 2016	35
Chardonnay Pure blanc Jean Perrier & Fils 2015	35	Mondeuse Terres Rouges Domaine JF Quenard 2016	35
Chignin Anne de Biguerne Domaine JF Quenard 2016	28	Mondeuse Elisa Domaine JF Quenard 2016	42
Chignin Vers les Alpes Domaine JF Quenard 2016	28	Mondeuse Elisa Domaine JF Quenard 2016	50 cl 38
Chignin Bergeron Fleur de Roussane Jean Perrier Fils 2016	40	Magnum ... 1,5 l	84
Chignin Bergeron Pieds des Tours Domaine JF Quenard 2016	45	Persan Les 2 Jean Domaine JF Quenard 2016	43
Apremont Cuvée Thomas Domaine JN Blard 2016	30	LES ROSÉS AOP	
Apremont Fleur de Jacquère Jean Perrier & Fils 2016	30	Rosé Sous la Tonnelle Domaine JF Quenard 2016	30
Viognier Château Candie Jean Perrier & Fils 2016	38	Pure Rosé Jean Perrier & Fils 2016	38
		Magnum ... 1,5 l	70

Vallée du Rhône

LES ROUGES AOP	75 cl	Côtes du Rhône réserve Domaine Perrin 2015	75 cl	30
Saint-Joseph Domaine JM Gerin 2015	45		37,5 l	18
Châteauneuf du Pape Domaine de la Janasse 2015	90	Magnum ... 1,5 l		55

Languedoc

LES ROUGES AOP	75 cl		
Terrasses du Languedoc Emotion Mas de l'Écriture 2015..	42	Pic Saint-Loup Arbose Mas Bruquière 2015	75 cl 45

Provence

LES ROSÉS IGP	75 cl	Alpilles IGP rosé Domaine de Valdation 2017	75 cl 38
 Côtes de Provence Miraval-Perrin 2016	45		50 cl 35
		Magnum ... 1,5 l	75

Loire

LES BLANCS	75 cl	Sancerre La Moussière Domaine Alphonse Mellot 2016	75 cl 60
Pouilly Fumé Domaine Pabiot 2016	50		

Italie

LES ROUGES	75 cl	Barbera d'Alba Gepin Albino Rocca 2014	75 cl 60
Dolcetto d'Alba Sandrone 2015	42		

Bourgogne

LES BLANCS AOP	75 cl	LES ROUGES AOP	75 cl
Mâcon Fuissé Château Fuissé 2014.....	40	Morgon Classique Domaine J. Foillard 2016	45
Chablis Moreau Naudet 2015	45	Pommard Vieilles Vignes Vincent Girardin 2015	75
Pouilly-Fuissé Tête de Cru Château Fuissé 2015.....	65	Rully Domaine Jaeger Defaix 2015.....	60
Meursault Narvaux Domaine Michelot 2014	90	Savigny Les Beaune Les Goutelettes Domaine A. Guyon 2013	69
		Gevrey Chambertin Ostrea Domaine JL Trapet 2014	95
		Volnay 1 ^{er} cru Les Santenots Vincent Girardin 2015.....	140
		Corton Bressandes Domaine A. Guyon 2010.....	160

Bordeaux

Saint-Estèphe AOP	75 cl	Pomerol AOP	
Château Montrose 1998	290	Le Clocher d'Argent 2011	Magnum 140
Ch. La Croix de Saint-Estèphe 2011 Magnum	145		
Château Haut-Marbuzet 2012	90	Saint-Emilion AOP	
Château Les Ormes de Pez 2012	85	Château Dassault 2008	125
		Château Laplagnotte Bellevue 2012 Magnum.....	95
		Le Cardan du Château Fombrauge 2011	65
Pauillac AOP			
Château d'Armailhac 2000	250	Margaux AOP	
Réserve de la Comtesse 2009	110	La Sirène de Giscours 2012.....	95
		Chateau Labegorce 2009.....	95
Saint-Julien AOP		Château Labegorce 2015.....	85
Clos du Marquis 2005	150		
Amiral de Beychevelle 2011	105	Castillon	
Amiral de Beychevelle 2012	105	Côte de Bordeaux Château Cadet 2014	45
La Croix de Beaucaillou 2011	120		
Pessac-Léognan, Graves AOP			
Château de L'Hospital 2012	55		

Les vins au verre 15cl

Chignin Vers les Alpes Domaine JF Quenard 2016	8,50	Chignin Bergeron Fleur de Roussane Jean Perrier & Fils 2016 ..	8,50
Gamay Fanny Domaine JF Quenard 2016	8,50	Apremont Fleur de Jacquère Jean Perrier & Fils 2015	7,00
Côtes du Rhône réserve Domaine Perrin 2015	8,50	Pure Blanc Chardonnay Jean Perrier & Fils 2016	7,00
Mondeuse Terres Rouges Domaine JF Quenard 2016	8,50	Crémant de Savoie Jean Perrier & Fils	8,00
Chablis Moreau Naudet 2015	10,00	Mondeuse Gastronomique Vieille Vigne Jean Perrier & Fils 2016	8,50
Castillon Château Cadet Mit Javile, Côtes de Bordeaux 2014	8,50	Pure Rosé Jean Perrier & Fils 2016	7,00
Lubéron rosé AOP Château Val Joanis 2016	8,00		15 cl
Jurançon AOP Ballet d'octobre, Domaine Cauhape 2015	8,50	Coupe de Champagne	15,00

W A T C H B E Y O N D



Bell & Ross
TIME INSTRUMENTS



BR V2-94 BLACK STEEL

e-boutique: www.bellross.com