



MENU & INFO

**TERRASSE
SPORT
PETANQUE
JEUX**

OPEN 7/7

 69 RUE DE LA CULAZ,
73120, COURCHEVEL

A GRIGNOTER

PLANCHE APERO	21€	PLATEAU DE FROMAGES	10€
Saucisson, serrano, et fromage servis avec cornichons, tomates séchées, olives noires <i>Saucisson, serrano ham, cheeses, sundried tomatoes, olives, cornichons</i>		Servis avec cornichons et pain <i>Served with cornichons and bread</i>	
PIZZA "PAIN A L'AIL" FROMAGE	10€	FRITES	7€
Mozzarella et persillade <i>Mozzarella, persillade (garlic and parsley olive oil)</i>		Servies avec sauce aioli <i>Served with garlic sauce</i>	
APERO TAPAS	18€	SAUCISSON	10€
Falafels, mozzasticks et camembert servis avec salade et trois sauces <i>Falafel, mozzarella sticks and camembert with salad and three sauces</i>		Servi avec cornichons et pain <i>Served with cornichons and bread</i>	
		AILES DE POULET	11€
		Ailes de poulet sauce aigre douce (au piment) avec graines de sésame <i>Baked chicken wings, served with sweet chilli sauce and sesame seeds</i>	
		HOUMOUS	9€
		Houmous, crudités et focaccia <i>Hummus, vegetables and focaccia</i>	

SALADES

SALADE ELEPHANT	16€	SALADE SAVOYARDE	16€
Laitue, concombre, tomates cerises, carotte, avocat, poulet, oeuf poché, parmesan et graines <i>Lettuce, cucumber, tomatoes, carrots, avocado, chicken, poached egg, parmesan and seeds</i>		Laitue, concombre, tomates cerises, lardons, reblochon, noix, oignon <i>Lettuce, cucumber, cherry tomatoes, lardons, reblochon, walnuts, onion</i>	
BUDDHA BOWL	14€	SALADE SIMPLE	7€
Quinoa, salade, avocat, carotte, pois chiches grillés, oignons marinés, yaourt à la betterave <i>Quinoa, lettuce, avocado, carrot, grilled chickpeas, pickled onion, beetroot yoghurt</i>		Laitue, concombre, tomates cerises, oignon <i>Lettuce, cucumber, cherry tomatoes, onion</i>	

MENU ENFANT

AVEC UNE BOISSON ET UNE BOULE DE GLACE

Drink and one ball of ice cream included in the kids menu

PIZZA BAMBINO	11€	JAMBON BLANC ET FRITES	11€
Pizza marguerite - sauce tomate, mozzarella <i>Marguerita pizza - tomato sauce and mozzarella</i>		Jambon blanc avec frites <i>Slices of ham with chips</i>	
		NUGGETS ET FRITES	11€
		Nuggets de poulet avec frites <i>Chicken nuggets with chips</i>	

BURGERS & FRITES

Avec frites maison * Served with homemade chips

CHEESEBURGER CLASSIQUE

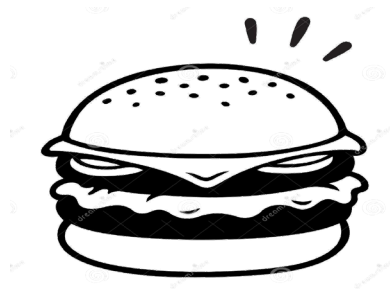
17€

Steak haché, fromage, salade, tomate
Beef patty, cheese, lettuce and tomato

BURGER SAVOYARD

19€

Steak haché, fromage raclette, poitrine fumée, salade, cornichons, oignons mariné
Beef patty, raclette cheese, bacon, lettuce, tomato, pickled onion



BURGER CAJUN POULET

18€

Blanc de poulet, mayonnaise cajun, salade, tomate, poitrine fumée & fromage
Chicken breast, cajun mayonnaise, lettuce, tomato, bacon and cheese

VEGGIE BURGER

18€

Steak vegan à base de protéines de pois et riz, huile de coco.
Salade, tomate, cornichons, fromage, sauce maison vegane mayonnaise/sriracha
Vegan burger steak made from pea and rice proteins with coconut oil. Served with lettuce, tomato, cornichons, cheese and homemade vegan sriracha mayonnaise

PLATS

ENTRECÔTE 300 gr ET FRITES

26€

Entrecôte de boeuf, beurre à l'ail, frites maison, salade de chou (coleslaw) à l'Américaine et épis de maïs
Beef entrecôte, garlic butter, coleslaw, home-made chips, sweetcorn

GRATIN DE RAVIOLI

14€

Ravioli 5 fromages, sauce maison, (tomate, lait coco, courgette, oignon, carotte, champignon). Gratiné au four et servi avec une petite salade verte
5 cheese ravioli, home made sauce (coconut milk, courgette, onions, carrots, mushrooms) Topped with cheese and served with a small green salad

RIBS BARBECUE ET FRITES

19€

Travers de porc de notre boucher local cuisson basse température 18 heures servi avec sa sauce barbecue, frites maison
Short ribs from our local butcher, slow cooked and served with homemade chips and BBQ sauce

PIZZAS

*** NOS PÂTES À PIZZAS SONT TOUTES FAITES MAISON AVEC DES INGREDIENTS À BASE DE PRODUITS FRAIS***

All our pizza bases are homemade and we use fresh produce for our pizza toppings

MARGUERITE Tomate, mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>	13€	BARBECUE MEXICAINE Tomate, mozzarella, chorizo, poivron, piments, champignons, sauce barbecue <i>Tomato, mozzarella, chorizo, peppers, jalapenos, mushrooms, BBQ sauce</i>	17€
CALZONE Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>	15€	CHORIZO Tomate, mozzarella, chorizo, oignon rouge, poivron, olives <i>Tomato, mozzarella, chorizo, red onions, peppers, olives</i>	15€
REINE Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	15€	SERRANO Tomate, mozzarella, serrano, tomates cerises, roquette, parmesan, olives <i>Tomato, mozzarella, serrano ham, cherry tomatoes, rocket, parmesan, olives</i>	17€
HAWAIIAN Tomate, mozzarella, jambon blanc, ananas <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple</i>	15€	BUFFALO Tomate, mozzarella, viande hachée, oignon rouge, olives, persillade <i>Tomato, mozzarella, mince meat, red onion, olives, persillade (garlic and parsley olive oil)</i>	15€
NAPOLITAINE Tomate, mozzarella, anchois, capres, olives <i>Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives</i>	14€	VEGETARIENNE Mozzarella, tomate, champignons, oignon rouge, poivron, tomates cerises, coeur d'artichaut, roquette, olives <i>Tomato, mushrooms, red onions, peppers, cherry tomatoes, rocket, artichoke, olives</i>	14€
SAVOYARDE Base crème, mozzarella, reblochon, lardons, pomme de terre, oignon rouge <i>Cream base, mozzarella, reblochon, lardons, potatoes, red onion</i>	17€	SWEET CHILLI CHICKEN Tomate, mozzarella, poulet, poivron, olives, sauce aigre douce (au piment) <i>Tomato, mozzarella, chicken, peppers, olives, sweet chilli sauce</i>	16€
4 FROMAGES Tomate, mozzarella, chèvre, reblochon, parmesan <i>Tomato, mozzarella, goats cheese, reblochon, parmesan</i>	15€	FERMIERE Tomate, mozzarella, champignons, poulet, reblochon, oeuf <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, chicken, reblochon, egg</i>	16€
CANNETTE SUCREE Tomate, mozzarella, tomate séchée, fromage de chèvre, margret de canard fumé, miel <i>Tomato, mozzarella, sun-dried tomatoes, goats cheese, smoked duck breast, honey</i>	17€		
CHEVRE MIEL Tomate, mozzarella, chèvre, noix, miel <i>Tomato, mozzarella, goats cheese, walnuts, honey</i>	15€		

Toutes les garnitures sont disponibles en supplément
All toppings are available as supplements

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC BROWNIE

10€

Mousse au chocolat avec morceaux de brownie, servie avec chantilly
Chocolate mousse with brownie chunks, served with whipped cream

TARTELETTE CITRON MERINGUEE

10€

Tartelette au citron façon tatin, chantilly
Upsidedown lemon meringue pie, served with whipped cream

CAFE GOURMAND

10€

Petites mignardises, servies avec un café
Selection of mini desserts served with an espresso

ASSIETTE DE FROMAGES

10€

Servie avec cornichons et pain
A selection of cheese served with cornichons and bread

LES GLACES

2 BOULES

4€

3 BOULES

6€

Servies avec chantilly
Served with whipped cream

Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, spéculoos, mangue, citron, fraise, myrtille, pistache, menthe chocolat, café
Vanilla, chocolate, salted caramel, speculoos, mango, lemon, strawberry, blueberry, pistachio, mint choc chip, coffee

SPECULOOS SUNDAE

9€

Glaces: vanille, spéculoos, caramel
Pépites fudge (beurre d'arachides), chantilly, biscuit spéculoos et sauce caramel

Ice cream: vanilla, speculoos, caramel peanut butter fudge cubes, whipped cream, speculoos biscuit and caramel sauce

ETON MESS SUNDAE

9€

Glaces: vanille, myrtille, fraise.
Chantilly, coulis de fruits rouges, chocolat blanc, meringue

Ice cream: vanilla, blueberry, strawberry. Whipped cream, red fruit coulis, white chocolate and meringue

BOISSONS CHAUDES

Café espresso	2,5€
Double café espresso	3,5€
Café allongé	3,0€
Petit crème (espresso avec un peu de mousse de lait)	3,0€
Grand crème (café au lait avec un peu de mousse)	3,5€
Cappuccino (double espresso avec mousse de lait)	4,0€
Chocolat chaud (Milka)	3,5€
Chocolat viennois (avec chantilly)	4,5€
Chocolat avec 2cl d'alcool	7,0€
Chocolat avec 4cl d'alcool	11€
Thé/Tisane (Dammann)	3,5€



BIÈRES EN PRESSION



		25cl	50cl	1,5l
Kronembourg	4,2°	3,8 €	6,5 €	18 €
1664	5,5°	4,0 €	7,5 €	21 €
Finnbarra Cider	5,5°	4,0 €	7,5 €	21 €
Social Lubricant IPA	5°	4,5 €	8,0 €	24 €
1664 Blanc	5°	4,5 €	8,0 €	24 €
Carlsberg Elephant	7,2°	4,5 €	8,0 €	24 €
Grimbergen Blonde	6,7°	4,5 €	8,0 €	24 €
Brooklyn IPA	5,5°	4,5 €	8,0 €	24 €
Proper Job IPA	5,5°	4,5 €	8,0 €	24 €
Grimbergen Fruits Rouges	6°	5,0 €	9,0 €	25 €
Guinness	4,2°	5,0 €	9,0 €	25 €
Paix Dieu	10°	6,0 €	11 €	30 €
Supplément Picon	18°	0,5 €	1 €	
Supplément Sirop		0,3 €	0,5 €	



BIERES BOUTEILLES

7€ - 33cl

Carlsberg	4,2°
Chouffe	8°
Corona	4,6°
Desperados	5,9°
Duvel	8,5°
Kwak	8,4°
Lefte Blonde	6,6°
Veyrat Rousse	5,2°
Veyrat Brune	6,4°
Mousse du Dahu:	
Alpine Pale Ale	5,5°
Blanche	5°
Pilsner	4,5°
Delmolition (triple)	8°
I Woks IPA	5,5°

Heineken	0° alcool	6,5€
Brooklyn	0°5 alcool	6,5€

SOFTS

	33cl	50cl
Perrier	4,0 €	6,0 €
Coca-Cola	4,0 €	6,0 €
Coca-Cola Zero	4,0 €	6,0 €
Orangina	4,0 €	6,0 €
Sprite	4,0 €	6,0 €
Tonic	4,0 €	6,0 €
Fuzetea Ice Tea	4,0 €	6,0 €
Schweppes Agrumes	4,0 €	6,0 €
Ginger Beer	4,0 €	6,0 €
Red Bull	4,5 €	
Diabolo	4,0 €	6,0 €
Sirop à l'Eau	2,0 €	2,0 €
Jus de fruits bouteille	25cl	4,0 €
<i>(fraise, ACE, tomate)</i>		
Jus de fruits	33cl	4,0 €
<i>(orange, ananas, pomme, cranberry)</i>		

VODKAS

		2cl	4cl	70cl
Sobieski	37,5°	6€	10€	90€
Après 92	40,2°	6,5€	11,5€	120€
Grey Goose	40°	6,5€	11,5€	120€
Belvedere	40°	6,5€	11,5€	120€

RHUMS

		2cl	4cl	70cl
Bacardi	37,5°	6€	10€	90€
Captain Morgan	35°	6€	10€	90€
Havana Especial	40°	6€	10€	90€
Diplomatico	40°	6,5€	11,5€	120€
Don Papa	40°	6,5€	11,5€	120€
Kraken	40°	6,5€	11,5€	120€
Saint James	40°	6€	10€	110€
RPG "spice rhum"	26°	6,5€	11,5€	120€

TEQUILAS

		2cl	4cl	70cl
José Cuervo	38°	6€	10€	90€
Patron Silver	40°	8€	14€	250€
Patron XO Café	35°	8€	14€	250€

GINS

		2cl	4cl	70cl
Bombay Sapphire	40°	6,5€	11,5€	120€
Hendrick's	41,4°	6,5€	11,5€	120€
Tanqueray	43,1°	6,5€	11,5€	120€
Mont Blanc	43,6°	6,5€	11,5€	120€
Après 92	42,4°	6,5€	11,5€	120€

COCKTAILS 12,50€

MOJITO

Rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée

COSMOPOLITAN

Vodka, cointreau, citron vert, jus de cranberry

CAÏPIRINHA

Citron vert, sucre de canne, cachaça, glace pilée

NEGRONI

Martini rosso, campari, gin, tranche d'orange

AMARETTO SOUR

Amaretto, citron vert, sucre de canne, blanc d'oeuf

WHISKYS

		2cl	4cl	70cl
Chivas Royal	40°	6,5€	11,5€	120€
Cutty Sark	40°	6,5€	11,5€	120€
Fireball	40°	6,5€	11,5€	120€
Talisker	33°	6,5€	11,5€	120€
Oban	43°	6,5€	11,5€	120€
Jack Daniel's	40°	6,5€	11,5€	120€
JackD Honey	35°	6,5€	11,5€	120€
Jameson	40°	6,5€	11,5€	120€

ET ENCORE

		2cl	4cl	70cl
Amaretto	25°	6€	10€	90€
Baileys	17°	6€	10€	90€
Cointreau	4°	6€	10€	90€
Kahlua	20°	6€	10€	90€
Malibu	21°	6€	10€	90€
Southern Comfort	35°	6€	10€	90€
Cognac	40°	6,5€	11,5€	120€
Calvados	40°	6,5€	11,5€	120€

		2cl	4cl	100cl
Getz7	21°	6€	10€	110€
Getz1	24°	6€	10€	110€
Jagermeister	35°	6,5€	11,5€	120€

				70cl
Campari	25°	6cl	6,5€	90€
Suze	15°	6cl	6,5€	90€

Ricard	45°	2cl	3,5€	90€
--------	-----	-----	------	-----

MOJITO CHARTREUSE

Chartreuse, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée

ESPRESSO MARTINI

Vodka, espresso, kahlua, sucre de canne

GINGER BEAST

Kraken, pulco citron vert, jus d'ananas, ginger beer

TI' PUNCH

Rhum, cassonade, citron vert

DAIQUIRI FRAISE

Rhum blanc, jus de fraise, pulco citron vert



La Carte des Vins



Blancs

	<u>Verre</u>	<u>BTL</u>
IGP PAYS d'OC - SAUVIGNON <i>La Baie du Soleil</i>	5€	22€
	<u>PICHET 50CL</u>	14€
IGP PAYS d'OC - VIOGNIER <i>Marius Chapoutier</i>	5,5€	26€
AOP VIN DE SAVOIE - ALTESSE <i>Domaine Ravier</i>		28€
DOC PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE « Grigi, o Luna » Cecilia Barreta	6€	28€
BOURGOGNE CHARDONNAY <i>Olivier Depardon</i>		28€
AOP MENETOU SALON - SAUVIGNON <i>Guy Saget</i>		33€
AOP CHABLIS - CHARDONNAY <i>Domaine La Chablisienne « La Finage »</i>	8,5€	41€
AOP VIN DE SAVOIE - CHIGNIN BERGERON <i>Domaine Ravier</i>		42€
AOP SANCERRE - SAUVIGNON <i>Domaine du Carrou</i>		50€
COTES DE GASCOGNE - MOELLEUX <i>Gros Mansang - Moelleux Villa-Dria</i>	6€	28€

Effervescents

	<u>Verre</u>	<u>BTL</u>
DOC PROSECCO "RICCADONNA"	8€	50€
CHAMPAGNE BRUT "LHULLIER" <i>Brut Tradition</i>	10€	65€
CHAMPAGNE BRUT "MOËT CHANDON"		120€

Rouges

	<u>Verre</u>	<u>BTL</u>
IGP PAYS d'OC - MERLOT <i>La Baie du Soleil</i>	5€	22€
	<u>PICHET 50 cl</u>	14€
AOP VIN DE SAVOIE - MONDEUSE <i>Domaine Jean Vullien</i>		28€
AOP MINERVOIS <i>Domaine Preignes le Vieux - Aurélie VIC</i>	6€	28€
AOP CÔTES DE RHONE <i>Maison Delas - Saint-Esprit</i>	6€	28€
AOP SAINT-EMILION <i>Château le Destrier</i>		39€
BOURGOGNE - PINOT NOIR <i>Côte Chalonnaise</i>	8€	39€
AOP CROZES-HERMITAGE <i>Les Amandiers</i>		42€
SAINT JOSEPH <i>Domaine Courbis</i>		55€
AOP SAINT-ESTEPHE - BORDEAUX <i>La Devise de Lilian</i>		65€
GIGONDAS <i>Domaine de Mt Redon</i>		79€
AOP GEVREY-CHAMBERTIN - PINOT NOIR <i>Domaine Tortochot - les Jeunes Rois - 2017 BIO</i>		120€

Rosés

	<u>Verre</u>	<u>BTL</u>
IGP PAYS d'OC - CINSAULT <i>La Baie du Soleil</i>	5€	22€
	<u>PICHET 50CL</u>	14€
AOC COTES DE PROVENCE <i>Chateau Paradis - Coteaux d'Aix</i>	6€	28€