

# Le TREMPLIN

2024 since 1960

COURCHEVEL 1850

Saison 2023-2024



www.tremplin-courchevel.com

## Huîtres

### « Spéciale Gillardeau »

Papillons	les 6	29
	les 12	54
Spéciales n° 2	les 6	47
	les 12	84

### Fines de Claire « Marennes-Oléron »

Clares n° 3	les 6	21
	les 12	38
Clares n° 2	les 6	28
	les 12	48
Clares n° 0	les 6	47
	les 12	84

### Plates de Belon

Belons n° 3	les 6	30
	les 12	54
Belons n° 0	les 6	50
	les 12	88
Belons n° 00	les 6	63
	les 12	114

Pied de Cheval 300 à 400 g  
Selon arrivage ou sur commande  
Prix au cours du marché

## Fruits de Mer

Clams	les 6 pièces	19
Moules	la portion	16
Bulots Mayonnaise	la portion	19
Crevettes Roses	la portion	36
Langoustines Mayonnaise Taille 10/15	la portion	54
Pinces de Tourteau Mayonnaise	mini. 3/4 pièces	44

### Mérous de Crabe des Neiges

Froids Mayonnaise - 8 pièces décortiquées 68

### Homard Froid Mayonnaise

Poids Moyen 700 à 800 g la pièce 95

## Les Plateaux

### Huîtres Dégustation

4 Claires n°3, 4 Belons n°3, 4 Spéciales Papillon 57

### Assiette Découverte

3 Mérous de Crabe des Neiges décortiqués, 2 Langoustines, 3 Crevettes, 1 Pince de Tourteau 88

### Assiette de Fruits de Mer

3 Claires n°3, 1 Pince de Tourteau, 2 Langoustines, 3 Crevettes, Bulots 52

### Plateau Crustacés

1/2 Homard, 4 Mérous de Crabe des Neiges décortiqués, 3 Langoustines, 6 Crevettes, 2 Pinces de Tourteau 144

### Plateau Royal

24 Claires n°3, 6 Langoustines, 4 Mérous de Crabe des Neiges décortiqués, 8 Crevettes, 2 Pinces de Tourteau, Bulots, Coquillages 2 pers. 195

### Plateau Royal Spéciale de Gillardeau

12 Papillons, 12 Spéciales n°2, 4 Mérous de Crabe des Neiges décortiqués, 2 Pinces de Tourteau, 6 Langoustines, 8 Crevettes, Bulots, Coquillages 2 pers. 235

## Le Jumbo

### Royal Homard

4 personnes

6 Papillons, 6 Spéciales n°2,  
6 Claires n°2, 6 Claires n°3,  
6 Belons n°0,  
2 Homards,  
6 Mérous de Crabe  
des Neiges décortiqués,  
4 Pinces de Tourteau,  
12 Langoustines,  
16 Crevettes,  
Bulots, Coquillages.

540 €

Selon Arrivage ou sur Commande

Violet de Mer - Oursins Extra (Bretagne, Galice, Island ou Norvège)

Prix au cours du marché

# Sushi

## Sushi

Thon	la pièce	7
Saumon	la pièce	6
Saint-Jacques	la pièce	7,50
Crevettes	la pièce	6,50
Homard	la pièce	11

## Sashimi

Thon	la pièce	7,50
Saumon	la pièce	6,50
Saint-Jacques	la pièce	8,50
Homard bleu	les 100 g	34
Langouste	prix au cours du marché	

## Shan-Shen

Thon	1 pièce / 6 parts	50
Saumon	1 pièce / 6 parts	46
Crevettes	1 pièce / 6 parts	48
Mixte	1 pièce / 6 parts	49

## Kobe

California	8 pièces	144
Sushi	2 pièces	62
Sashimi	8 pièces	210

## California Roll

Thon	la pièce	7
Saumon	la pièce	6
Crabe	la pièce	6
King Crabe	la pièce	17
Légumes	la pièce	6

## Crispy Roll

Thon	la pièce	8
Saumon	la pièce	7
Crabe	la pièce	8
King Crabe	la pièce	17

## Maki

Thon	la pièce	6
Saumon	la pièce	5,50
Concombre	la pièce	5
Avocat	la pièce	5

## Assiette

6 Makis	27
6 Sushis	36
6 Sashimis	38
6 California Rolls	37
Yamagami	46
Riz Furikake, 6 Sashimis de Saumon	

# Les Plateaux

SHAN-FON	15 pièces assorties	72	
SONG-SHAN	30 pièces assorties	138	
THAÏ-SHANG	45 pièces assorties	195	
LE ROYAL	Sashimis de Homard (600 - 700 g)	30 pièces assorties	270
LE TREMLIN	90 pièces assorties	350	
LE KOBE	6 Sushis, 8 Rolls, 8 Sashimis	430	
L'IMPÉRIAL	Sashimis de Homard Bleu (1kg environ)	90 pièces assorties	580
LE DRAGON	Sashimis de Langouste, 100 g de Caviar	90 pièces assorties	1 310

## Verre de Saké



Shirakabegura Junmai Daiginjo	8 cl	20
Nabeshima Daiginjo	8 cl	30
Pétillant « Mio » Dry	10 cl	18

# Caviars

**Impérial** « Sologne » Origine France

les 30 g — 145 € les 50 g — 220 € les 100 g — 395 €

**Osciètré** « Sologne » Origine France

les 50 g — 260 € les 100 g — 450 € les 250 g — 1 120 €



**VODKA CAVIAR** « L'Orbre »

France-Pologne

4 cl — 30  
La bouteille — 450

# Salades

King Crabe Salade	68
Salade Océane Salade, Avocat, Pamplemousse, Chair de Crabe, Saumon Fumé, Crevettes	44
Salade Tiède de Filet de Sole à l'Avocat et Pamplemousse	47
Salade Cæsar Salade, Filet de Poulet, Tomates, Parmesan, Croûtons	32
Salade Savoyarde Cœur de Frisée Fine, Beaufort des Alpes, Noix de Jambon Blanc, Croutons, Noix, Sauce Vinaigrette	33
Buddha Bowl Vegan Quinoa, Betterave Rouge, Haricots Verts, Avocat, Grenade, Sucrine, Butternut, Oignon Rouge, Graines de Sésame, Cacahuète, Sauce Vinaigrette	34
Salade au Crottin de Chavignol	29
Salade Mixte Salade, Tomates, Oignons, Œuf Bio	20
Salade Verte	16

# Côté Asiatique

Assortiment de Nems Poulet, Crevettes, Légumes Fait Maison	34
King Crabe « Rouleaux de Printemps » Fait Maison	55

Salade Thaï de Bœuf	29
Salade Vietnamienné au Poulet Croustillant	34
Tataki de Thon au Sésame	38
Soupe Sukiyaki aux Crevettes	31
Soupe Sukiyaki au Poulet	29



# Entrées

Soupe de Poissons Fraîche Maison, Rouille et Croûtons	26
Saumon Balik « Tsar Nikolaj » les 100 g	75
Saumon Fumé Écossais Sélection du Tremplin	32
King Crabe Cocktail Avocat	45
Sardines « Sardinillas » Sélection La Guildive	32
Tartare de Thon et Avocat	37
Foie Gras Mi-Cuit à la Truffe « Maison »	46
Carpaccio de Poulpe	28

Jambon Pata Negra Iberico Bellota « Gran Reserva » Affinage + de 40 mois	44
Noix de Saint-Jacques Poêlées en Brochette	39
Queues de Langoustines Poêlées Décortiquées, Nem de Légumes Taille 10/15	45
Escargots de Bourgogne les 6	22
les 12	38
Jambon Cru de Montagne Sélection du Tremplin Affinage 24 mois	26
Planche Savoyarde à partager Assortiment de Charcuteries et Beaufort des Alpes	33
Assiette de Viande des Grisons	29

## Sélection du TREMPLIN

Noix d'Entrecôte US Prime Origine Kansas (1 pers.) 400 g	98
Surf and Turf Homard et Filet de Boeuf	125
Filet de Wagyu	96
Côte de Veau Poêlée, Jus de Rôti, Purée Maison Cuisson Basse Température - Origine France	48

## Exclusivité



Origine Japon

### Faux Filet

Grade A4/A5

260 €

*C'est le Bœuf Japonais le plus légendaire au monde.  
Le Tremplin membre officiel de l'association est l'un des rares  
restaurants à proposer cette viande de prestige en France.*

## Burgers



Cheese Burger au Veau	39
Cheese Burger au Rumsteck	39
Wagyu Burger Recette Australienne	49
Filet Burger Wagyu Spécial Tremplin	124

*Purée Maison  
de Pommes de Terre à la Truffe  
ou  
Frites à la Truffe  
56 €*

## Viandes



Produits d'origine France ou UE et autres pays

Steak Frites	36
Pavé de Bœuf « Filet de Rumsteak » 200 g	44
Pavé Spécial « Filet de Rumsteak » au Poivre Concassé et Beurre Fondu 200 g	46
Steak Tartare Rumsteak Coupé au Couteau et Préparé Minute 180 g	39
Filet de Bœuf « Sélection du Tremplin » 200 g	57
Osso Bucco de Veau Spaghetti	46
Escalope Milanaise Noix de Veau Premier Choix, Spaghetti, Sauce Napolitaine	48
Côtes d'Agneau Origine France Dégraissées et Grillées	48
Poulet de Bresse aux Morilles	54
Poulet de Bresse Tradition, Rôti	46
Andouillette de Troyes A.A.A.A.A. Grillée Sauce Moutarde	37

Sauces Maison au Choix : Béarnaise, Poivre, Moutarde.  
Supplément : 4 € Sauce Morilles.

## Poissons

Black Cod	65
Dos de Saumon Écossais Mi-Cuit à la Fleur de Sel, Sauce Vierge	42
Belle Sole Fraîche Meunière 400/500 g	75
La Cotriade Bouillabaisse Poissons, Coquillages, Rouille et Croutons	56
Riz Thaï Sauté aux Gambas Décortiquées	50

## Crustacés



Homard du Canada Grillé les 100 g	22
Homard Bleu Grillé les 100 g	35
Langouste Royale Bretagne ou Méditerranée Grillée les 100 g	

prix au cours du marché suivant arrivage



# Les Pizzas

Marguerite	Tomate, Mozzarella, Olives	32
Reine	Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons	34
Montagnarde	Crème, Lardons, Reblochon, Mozzarella, Persillade	34
La Wagyu	Tomate, Mozzarella, Jambon de Bœuf Wagyu, Champignons	44
Pizza Burger en Calzone	Tomate, Mozzarella, Bœuf Haché, Oignons	34
4 Fromages	Tomate, Roquefort, Mozzarella, Chèvre, Emmental	34
Etna	Tomate, Mozzarella, Spianata Piccante, Poivrons Marinés, Œuf Bio	34
4 Saisons	Tomate, Mozzarella, Artichaut, Champignons, Poivrons	34
Méditerranéenne	Tomate, Mozzarella, Roquette, Copeaux de Parmesan, Sauce Pistou	34
Al Tonno	Tomate, Mozzarella, Thon, Oignons, Câpres, Olives	34
 Pizza à la Truffe		84
 Pizza Filet Wagyu		98
 Pizza Caviar (70 g)		320

# Les Pâtes

Spaghetti Bolognaise	33 €
Spaghetti à l'Ail et Coquillages	38 €
Spaghetti Carbonara Lardons, Œuf Bio, Crème Fraîche	32 €
Spaghetti Carbonara à la viande des Grisons Crème, Œuf Bio	40 €
Spaghetti au Homard Sauce Américaine	67 €
Lasagnes au Four « Maison »	36 €
Tagliatelles au Saumon Fumé	38 €
Tagliatelles à la Truffe Fraîche	60 €

# Assiettes Repas

La Tremplin	Jambon Cru, Œufs Bio au Plat, Frites, Sauce Barbecue	32
Wok de Légumes et de Nouilles Sautées		35
La Raclette	Pommes de Terre, Raclette, Viande des Grisons, Jambon de Bœuf, Salade Verte	38
La Tartiflette	Pommes de Terre, Reblochon, Lardons, Oignons, Crème Fraîche, Salade Verte	38

**Lamelles de Truffe Fraîche**  
Supplément les 10 g 52 €

# Menu Croisette

## Entrées

- 6 Huîtres Fines de Claires Marennes-Oléron n°3
- 6 Escargots de Bourgogne
- Saumon Fumé Écossais
- Salade Mixte  
Salade, Tomates, Oignons, Œuf Bio

## Plats

- Steak Frites
- Osso Bucco de Veau Spaghetti
- Andouillette de Troyes A.A.A.A.A. Grillée, Sauce Moutarde
- Dos de Saumon Mi-Cui, Sauce Vierge
- Wok de Légumes et Nouilles Sautées
- Plat du Jour

Plat - Dessert	48
Entrée - Plat	57
Entrée - Plat - Dessert	67

## Desserts du Buffet

## Les Eaux

Évian/Badoit	1/2 Litre	7,50	Voss eau minérale	80 cl	18
	Litre	9,90	Voss eau gazeuse	80 cl	18

*N'oubliez pas de demander notre Carte du Soir et ses spécialités.*

 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets en euros - Service compris 13% - Les chèques ne sont plus acceptés

Un document exhaustif sur la présence d'allergènes dans les plats est disponible à l'accueil du restaurant. Notre établissement vous propose uniquement des produits frais, et du marché. Compte-tenu du contexte, certains produits pourraient venir à manquer.