

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		

Les Plateaux

Huîtres Dégustation

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

Assiette Découverte

3 Mérus 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 Mérus de Crabe des Neiges décortiqués, 3 Langoustines, 6 Crevettes, 2 Pincés de Tourteau 144

Plateau Royal

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

Plateau Royal Spéciale de Gillardeau

12 Papillons, 12 Spéciales n°2, 4 Mérus de Crabe des Neiges décortiqués, 2 Pincés 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 Mérus de Crabe des Neiges décortiqués, 4 Pincés de Tourteau, 12 Langoustines, 16 Crevettes, Bulots, Coquillages.

540 €

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
Pincés de Tourteau Mayonnaise	mini. 3/4 pièces	44

Méris de Crabe des Neiges

Froids Mayonnaise - 8 pièces décortiquées 68

Homard Froid Mayonnaise

Poids Moyen 700 à 800 g la pièce 95

Selon Arrivage ou sur Commande

Violets 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	



Verre de Saké

Shirakabegura Junmai Daiginjo 8 cl 20 €

Nabeshima Daiginjo 8 cl 30 €

Pétillant « Mio » Dry 10 cl 18 €

Plateaux Sushi

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 TREMPLIN	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

Entrées Froides

Saumon Balik « Tsar Nikolaj »	les 100 g	75
King Crabe « Rouleaux de Printemps »	Fait Maison	55
King Crabe Cocktail Avocat		45
Carpaccio de Poulpe		28
Tataki de Thon au Sésame		38
Tartare de Thon et Avocat		37
Sardines Sardinillas	Sélection La Guildive	32
Foie Gras Mi-Cuit à la Truffe	« Maison »	46
Jambon Pata Negra Iberico Bellota	« Gran Reserva » Affinage + de 40 mois	44

Entrées Chaudes

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
Soupe Sukiyaki	aux Crevettes	31
Soupe Sukiyaki	au Poulet	29
Soupe de Poissons Fraîche	Fait Maison avec sa Rouille et ses Croûtons	26

Salades

King Crabe Salade	68
Salade Tiède de Filet de Sole	à l'Avocat et Pamplemousse 47
Salade Vietnamiennne	au Poulet Croustillant 34
Assortiment de Nems	Fait Maison 34
Poulet, Crevettes, Légumes	
Buddha Bowl Vegan	34
Quinoa, Betterave Rouge, Haricots Verts, Avocat, Grenade, Sucrine, Butternut, Oignon Rouge, Graines de Sésame, Cacahuète, Sauce Vinaigrette	
Salade Verte	16

Caviars

Impérial		Osciètre	
« Sologne » Origine France		« Sologne » Origine France	
les 30 g	145 €	les 50 g	260 €
les 50 g	220 €	les 100 g	450 €
les 100 g	395 €	les 250 g	1 120 €

VODKA CAVIAR « L'Orbre » France-Pologne 4cl 30 €
La bouteille 450 €

La 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

Burgers

Wagyu Burger *Recette Australienne* 49

Filet Burger Wagyu *Spécial Tremplin* 124

Cheese Burger au Veau 39

Viandes

Produits d'origine France ou UE et autres pays

Pavé de Bœuf « *Filet de Rumsteak* » 44

Pavé Spécial « *Filet de Rumsteak* »
au Poivre Concassé et Beurre Fondu 46

Filet de Bœuf *Sélection Tremplin* 57

Steak Tartare
Rumsteak Coupé au Couteau et Préparé en Salle 42

Osso Bucco de Veau *Spaghetti* 46

Poulet de Bresse *aux Morilles* 54

Poulet de Bresse *Tradition, Rôti* 46

Escalope de Veau Normande
aux Champignons, à la Crème et Tagliatelles 46

Escalope Milanaise
Noix de Veau Premier Choix, Spaghetti, Sauce Napolitaine 48

Côtes d'Agneau *Origine France*
Dégraissées et Grillées 48

Andouillette de Troyes A.A.A.A.A.
Grillée, Sauce Moutarde 37

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

Exclusivité

KOBE Beef 

Origine Japon

Faux Filet
Grade A4/A5

260 €

Fondue Kobe

1 personne

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.*

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

Spécialités

Fondues et Raclette :
minimum pour 2 personnes
(prix par personne)

Fondue Bourguignonne

au Filet de Bœuf 55 €

Fondue Savoyarde

au Beaufort 45 €

Raclette Valaisanne

au Lait Cru 48 €

Poissons du Jour

Black Cod	65
Dos de Saumon Écossais <i>Mi-Cuit à la Fleur de Sel, Sauce Vierge</i>	42
Belle Sole Fraîche <i>Meunière ou Grillée 400/500 g</i>	75
La Cotriade <i>Bouillabaisse, Poissons, Coquillages, Rouille et Croutons</i>	56

Crustacés

Arrivages quotidiens

Homard Canadien <i>Grillé</i>	les 100 g	22
Homard Bleu <i>Grillé</i>	les 100 g	35
Langouste Royale <i>Grillée Bretagne ou Méditerranée</i>	les 100 g : prix au cours du marché, suivant arrivage	

Poissons Entiers Sauvages de l'Atlantique

Saint-Pierre, Sole, Dorade, Bar les 100 g 17

Turbot
Grillé et Cuit au Four
les 100 g 20

Les Pizzas

Pizza à la Truffe	84
Pizza Filet Wagyu	98
Pizza Caviar (70 g)	320

Lamelles de Truffe Fraîche
Supplément les 10 g 52 €

Tagliatelles & Risottos

Tagliatelles à la Truffe Fraîche	60
Tagliatelles à la Truffe Fraîche et au Foie Gras Maison	70
Tagliatelles au Homard à l'Américaine	65
Risotto à la Truffe Fraîche	60
Risotto de Queues de Langoustines Décortiquées Taille 10/15	58
Risotto au Homard Flambé dans son Jus	65



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.

Prix nets en euros – Service compris 13 % - Les chèques ne sont plus acceptés

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.