



lepetitsavoyard-courchevel.fr

[lepetitsavoyard_courchevel1650](https://www.instagram.com/lepetitsavoyard_courchevel1650)

Le Petit Savoyard



SPÉCIALITÉS DU PETIT SAVOYARD



Les spécialités à partager sont au minimum pour deux personnes

Specialities to share are for a minimum of two people

FONDUES

Aux 4 fromages de montagne avec salade

Fondue nature 29,50/pers
Savoy Cheese Fondue, Salad

Fondue nature, Charcuterie 35,50/pers
Savoy Cheese Fondue with Salad & Charcuterie

Fondue aux Cèpes 36,00/pers
Savoy Cheese Fondue with Ceps & Salad

Fondue à L'Ail des Ours 34,00/pers
Savoy Cheese Fondue with Garlic Flower & Salad

Fondue à la Truffe 40,00/pers
Savoy Cheese Fondue Truffle & Salad

PIERRE CHAUDE

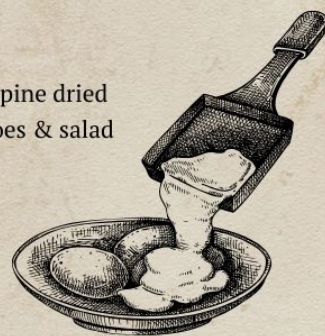
Pierre Chaude, Boeuf, Poulet, Magret, servie avec un duo de Sauces, Pommes de Terre et Salade 36,50/pers
Beef, Chicken, Duck Cooked on a Hot Stone with a choice of sauces, Potatoes & Salad



RACLETTE

Raclette accompagnée de charcuterie 36,00/pers
Jambon Serrano, Mortadella, Boeuf Séché des Alpes, Rostello aux herbes, pommes de terre & salade

Raclette cheese & Cold cuts
Serrano ham, Rosette de Savoie, Alpine dried beef, White ham with herbs, potatoes & salad



AU FOUR À BOIS

Boîte Chaude Mont D'Or accompagnée de Charcuterie, salade & pommes de terre 35,00

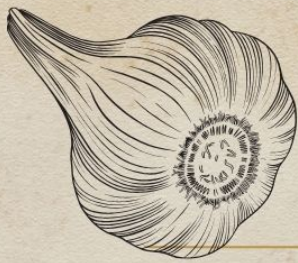
Mont D'Or cheese box, Cold cuts, Potatoes & Salad

Tartiflette Salade 28,00
Tartiflette Reblochon Cheese, Oignons, Bacon & salad

SUPPLÉMENTS

Charcuterie 6,50
Jambon Serrano, Mortadella, Boeuf Séché des Alpes, Rostello aux Herbes

Viandes Pierrade 6,50
Coeur de Rumstek, Magret de Canard, Poulet



MENU

ENTRÉES

Salade César Poulet 21,00
Croustillant, Parmesan
affiné, croûtons dorés

Romaine Heart, Marinated Crispy Chicken,
aged Parmesan, Golden Croutons & Creamy
homemade Caesar Dressing.

Oeuf Parfait, Crémeux de 21,50
Butternut, Girolles & noisette
grillées

Soft-Boiled Egg, Creamy Butternut & Leeks,
Chanterelles and Toasted Hazelnuts

Tartare de Thon, Granny 26,00
Smith, Crème d'Avocat
& Yuzu

Red Tuna Tartar, Granny Smith, Avocado
& Yuzu Cream

Les 12 Escargots de Fredo 21,00
au beurre persillé à l'ail
Flambés au Pastis des Alpes

Fredo's 12 Snails with Parsley Garlic
Butter, Flambé with Alpes Pastis

PLATS

Pièce du Boucher, poêlée de 34,00
Grenailles, Pois Maraîchers

Butcher's Cut Steak, Sautéed Baby
Potatoes, Garden Peas

Gigot d'Agneau De Nuit, 36,50
Confit Au Four à Bois
(10H), légumes rôtis

Overnight Leg of Lamb, Wood-Fired For
10 hours, Roasted Vegetables

Poisson du Moment Rôti au 32,00
Beurre, Crémeux de Céleri,
Pois Maraîchers & Carottes

Fish of the Day, Butter-Roasted, Celeriac
Cream, Garden Peas & Glazed Carrots

Le Big Sav Burger, crème de 35,50
Truffe & Tomme de Savoie

The Big Sav Burger, Truffle cream &
Tomme cheese from Savoy

Les Fameuses Ravioles de Dali, 29,50
Cèpes, Brisures de Noix &
Parmesan

Dali's Famous Ravioli, Ceps, Broken Walnuts
& Parmesan

KIDS MENU 21,00

SUPPLÉMENT 5,00

-sauce cèpes

-Frites

-Salade

-Légumes

Steak Frites /Nugets

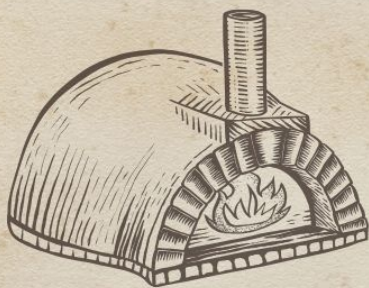
Ou

Pizza

+

Boule de glace





PIZZAS

MIDI & SOIR



BASE TOMATE & FIOR DI LATTE

MARGHERITA Tomate Fior di Latte & Olives	17,00
NAPOLITAINE Anchois, Caprons / Anchovies & Capers	19,50
REINE Champignons, Jambon / Mushrooms, Ham	20,50
4 SAISONS Champignons, Artichaut, Courgettes & Pesto / Mushrooms, Artichokes, Zucchini & Pesto	21,50
PEPPERONI Spianata Piccante & Basilic	21,50
RUCCOLA Jambon Serrano, Parmesan & Roquette / Dry Cured Ham, Parmesan Cheese & Arugula	21,50
VEGETARIENNE Poivrons, Artichauts, Champignons, Oignons Rouges, Roquette / Mixed peppers, artichokes, mushrooms, red onion & rocket	20,50
Goat & Fire Spianata Picante, Chèvre et Champignons / Spicy Salami, goat's cheese & mushrooms	22,50

BASE CRÈME DE PARMESAN & FIOR DI LATTE

4 FROMAGES Crème de Parmesan, Chèvre, Raclette & Gorgonzola Gorgonzola, Goat Cheese, Raclette & Parmesan	21,50
CHEVRE MIEL Champignons, Chèvre, Miel, Jambon Serrano & Noix Mushrooms, Goat Cheese, Honey, Serrano Ham & Walnuts	22,50
TARTUFO Crème de Parmesan Tartufata, Jambon Rostello Tomates cerises Truffle Cream, herb-infused White Ham & Cherry Tomatoes	28,00
SAVOYARDE Reblochon, Pommes de Terre, Lardons, Oignons/ Reblochon Cheese, Potatoes, Bacon & Onions	23,00
SAUMON Salmon, Roquette, Lemon, Big Sav-style sauce	23,00

LES SPÉCIALÉES DU PÈRE SÉBASTIEN

La Big Pizz Viande Hachée, Oignons Rouges, tomate, Sauce Big Sav, Cheddar / Tomato sauce, minced beef, red onion, cheddar, Big Sav- style sauce	22,00
La Mortadella Stracciatella Mortadella italienne, stracciatella fraîche, roquette & éclats de pistaches / Mortadella, stracciatella, rocket & pistachios	24,00



DESSERTS



Riz au Lait, Caramel Beurre Salé,
Noisettes façon Chouchou 9,00

Crème Brulée à la Confiture de
lait 9,00

Tarte Tatin 9,50

Tarte Myrtilles 9,50

Profiterole 10,00

Desserts Gourmands

Café 10,50

Champagne 15,00

Digestif 14,00

BOISSONS

Jus de Fruits 25cl Orange, pomme, ananas 5,00

Soda 6,00
Coca, Coca Zero, Orangina, Limonade, Fuze Tea

Eau Plate / Gazeuse 1L 8,00

Thé, Infusion, Cappuccino, Chocolat 6,50

Bière Pression Blonde Mont Blanc
25cl/ 50cl 6,00 10,00

Bière Mont Blanc Rouse Btl 33cl 7,00

Kir / Kir Royal 5,50/10,00

Ricard 4,50

Martini, Campari 7,00

Whisky, Vodka, Rhum & Soft 9,50

Jack Daniel, Diplomatico 13,50

Cognac, Armagnac, Irish Coffee 10,50

GLACES ARTISANALES

1 Boule 4,50

2 Boules 7,50

Dame Blanche 7,50
Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly

Coupe des Alpes 11
Génépi, Liqueur De Génépi

Le Colonel Denis 11
Citron, Vodka

PARFUMS

Vanille, Chocolat, Fraise, Génépi, Citron, Framboise

COCKTAILS

15,00
Mojito
Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne,
eau gazeuse

Gin Tonic
Gin, tonic, baie de Genièvre

Aperol Spritz
Aperol, prosecco, orange, eau gazeuse

Moscow Mule
Vodka, ginger beer, citron vert

Alpine Mule
Génépi, ginger beer, citron vert



MOCKTAILS

11,00
Virgin Mojito
Rhum sans alcool, citron vert, menthe, eau gazeuse

Virgin tonic
Gin sans alcool, tonic, zeste de citron

Chilou Basil Smash
Gin sans alcool, sirop de basilic, tonic

