LE PETIT SAVOYARD

DEPUIS 1992

RESTAURANT

COURCHEVEL 1650 MORIOND



lepetitsavoyard-courchevel.fr

lepetitsavoyard_courchevel1650

Le Petit Savoyard



MENU

ENTRÉES

Salade César au Poulet Croustillant, Parmesan affiné, croûtons dorés — 22,00

Caesar Salad With Crispy Chicken, aged Parmesan, Golden Croutons & Creamy homemade Caesar Dressing.

Œuf Parfait, Crémeux de Butternut, Girolles et Noisettes sautées — 23,50

Slow-Cooked Egg, Creamy Butternut Squash Purée, Sautéed Chanterelle Mushrooms and Hazelnuts

Tartare de Thon, Condiment acidulé, Pomme Granny Smith grenade et Crème d'Avocat — 27,00

Tuna Tartare, tangy Granny Smith apple & pomegranate condiment, avocado cream

Les 12 Escargots de Tony au beurre persillé à l'ail, flambés au Pastis des Alpes — 23,00

Tony's 12 Snails with Garlic And Parsley Butter, Flambéed with Alpine Pastis

PLATS

Filet de Bœuf, Purée de Pommes de terre truffée et Pois maraîchers, Jus Truffé — 40,00

Beef fillet, Truffled Mashed Potatoes and Garden Peas, Truffle-Infuesd Jus

Gigot d'Agneau De Nuit, Confit Au Four à Bois, Haricots Blancs mijotés, Tomate et Poivron — 38,00

Overnight Slow-Cooked Leg of Lamb in a Wood-Fired Oven, White Beans simmered in tomato sauce & Bell Peppers

Saumon Rôti au Beurre, Polenta crémeuse, Brocolis bimi en tempura, Sauce vierge — 35,50

Butter-Roasted Salmon, Creamy Polenta, Tempura Bimi Broccoli and Sauce Vierge

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

The Big Sav Burger, Truffle cream & Tomme De Savoie cheese

Wok de Légumes sur une Mousseline de Butternut, Feta, Noix de cajou & Grenade — 26,50

Stir-fried Vegetables on Creamy Butternut Squash Purée, Feta Cheese, Cashew Nuts and Pomegranate

SUPPLÉMENTS

-Frites	6,50
-Légumes	6,50
-Purée truffée	9,00
-Salade verte	3,00

KIDS MENU — 21,00

Steak Frites / Nuggets ou Pizza

+

Boule de glace



SPÉCIALITÉS DU PETIT SAVOYARD



Les spécialités à partager sont au minimun pour deux personnes
Specialities to share are for a minimum of two people

FONDUES

Aux 4 fromages de montagne avec salade

Fondue nature 30,50/pers
Savoy Cheese Fondue, Salad

Fondue nature, Charcuterie 36,50/pers
Savoy Cheese Fondue with Salad & Charcuterie

Fondue aux Cèpes 36,50/pers
Savoy Cheese Fondue with Ceps & Salad

Fondue à L'Ail des Ours 35,00/pers
Savoy Cheese Fondue with Wild Garlic & Salad

Fondue à la Truffe 42,50/pers
Savoy Cheese Fondue Truffle & Salad

Religieuse 6,50/pers

PIERRE CHAUDE

Pierre Chaude, Bœuf, Poulet, Filet mignon de Porc, servie avec un duo de Sauces, Pommes Grenailles et Salade 38,00/pers
Beef, Chicken, Pork, Cooked on a Hot Stone with a choice of sauces, Potatoes & Salad



RACLETTE

Raclette accompagnée de charcuteries, (Jambon Serrano, Mortadella, Bœuf Séché des Alpes, Rostello aux herbes) Pommes Grenailles & Salade 37,50/pers
Raclette cheese & Cold cuts
Serrano ham, Mortadella, Alpine dried beef, White ham with herbs, potatoes & salad



AU FOUR À BOIS

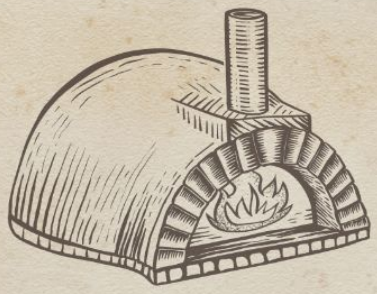
Boîte Chaude Mont D'Or acompagnée de Charcuteries, Salade & Pommes Grenailles 35,00
Mont D'Or cheese box, Cold cuts, Potatoes & Salad

Tartiflette, Salade 27,50
Tartiflette Reblochon Cheese, Oignons, Bacon & salad

SUPPLÉMENTS

Charcuteries 7,00
Jambon Serrano, Mortadella, Bœuf Séché des Alpes, Rostello aux Herbes

Viandes Pierrade 7,00
Coeur de Rumsteck, Filet mignon de Porc, Poulet



PIZZAS

MIDI & SOIR



BASE TOMATE & FIOR DI LATTE

MARGHERITA 17,00
Tomate Fior di Latte & Olives

NAPOLITAINE 19,50
Anchois, Caprons / Anchovies & Capers

REINE 21,50
Champignons, Jambon / Mushrooms, Ham

4 SAISONS 21,50
Jambon, Champignons, Artichaut, Poivrons & Pesto /
Ham, Mushrooms, Artichokes, mixed Peppers & Pesto

PEPPERONI 22,50
Spianata Piccante & Basilic

RUCCOLA 23,50
Jambon Serrano, Parmesan & Roquette /
Dry Cured Ham, Parmesan Cheese & Arugula

VEGETARIENNE 21,50
Poivrons, Artichauts, Champignons, Oignons Rouges, Roquette / Mixed peppers, Artichokes, Mushrooms, red Onion & Arugula

GOAT & FIRE 23,50
Spianata Picante, Chèvre et Champignons /Spicy Salami, Goat's Cheese & Mushrooms

BASE CRÈME DE PARMESAN & FIOR DI LATTE

4 FROMAGES 22,50
Crème de Parmesan, Chèvre, Raclette & Gorgonzola
Gorgonzola, Goat Cheese, Raclette & Parmesan

CHEVRE MIEL 23,50
Champignons, Chèvre, Miel,Jambon Serrano & Noix
Mushrooms, Goat Chesse, Honey, Serrano Ham & Walnuts

TARTUFO 28,00
Crème de Parmesan Tartufata, Jambon Rostello
Tomates cerises, Roquette
Truffle Cream, Rostello Ham & Cherry Tomatoes, Arugula

SAVOYARDE 24,50
Reblochon, Pommes de Terre, Lardons, Oignons /
Reblochon Cheese, Potatoes, Bacon & Onions

TUNA 24,00
Thon, Tomate Cerise, Basilic
Tuna, Cherry Tomato & Basil

LES SPÉCIALITÉES DU PÈRE SÉBASTIEN

LA BIG PIZZ 24,00
Viande Hachée,Oignons Rouges, tomate, Sauce Big Sav, Cheddar, Roquette /Tomato, minced Beef, red Onion, Cheddar, Big Sav-style sauce, Arugula

La Mortadella Burrata 25,50
Mortadella italienne, Burrata fraîche, Roquette & éclats de Pistaches /Mortadella, Burrata, Arugula & pistachios





DESSERTS

Crème brûlée	9,50
Tarte Tatin	11,50
Tarte myrtilles	11,50
Profiterole	12,00

Desserts Gourmands

Café	13,00
Champagne	18,00
Digestif	16,00

BOISSONS

Jus de Fruits 25cl Orange, pomme, annas	5,50
Soda Coca, Coca Zero, Orangina, Limonade, Fuze Tea	6,50
Eau Plate / Gazeuse 1L	8,50
Thé, Infusion, Cappuccino, Chocolat	6,50
Bière Pression Blonde Mont Blanc 25cl/ 50cl	6,00/10,00
Bière Mont Blanc Rousse Btl 33cl	7,00
Corona cero 0.0% 33cl	7,00
Kir / Kir Royal	5,50/10,00
Ricard 2cl	4,00
Martini, Campari 4cl	7,50
Whisky, Vodka, Rhum & Soft 4cl	9,00
Jack Daniel 4cl,	10,00
Diplomatico , Chartereuse 4cl	12,00
Cognac hennessy, Armagnac Joy XO 10ans,Chivas 12 ans, Chartreuse 4cl	13,50
Shot de génépi/Chartreuse	5,50/6,50

GLACES ARTISANALES

1 Boule	4,50
2 Boules	8,00
Dame Blanche Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly	10,00
Coupe des Alpes Génépi, Liqueur De génépi	13,00
Colonel Citron, Vodka	13,00

PARFUMS

Vanille, Chocolat, Fraise, Génépi, Citron, Framboise

COCKTAILS

Aperol Spritz 15,00
Aperol, Prosecco, orange, eau gazeuse

Hugo Spritz
Liqueur de Sureau, Prosecco, citron vert, eau gazeuse, menthe



Gin Tonic
Gin, tonic, baies de Genièvre

Moscow Mule
Vodka, ginger beer, citron vert



Alpine Mule
Génépi, ginger beer, citron vert

Négroni
Gin, Campari, Martini rouge, orange

Irish Coffee

MOCKTAILS 12,00



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