

DESSERTS

<i>Affogato al Caffè</i> Coffee Affogato	10
<i>Panna Cotta</i> Panna Cotta	14
<i>Tiramisu Maison</i> Home-made tiramisu	14
<i>Fondant Chocolat</i> Soft-melted chocolate cake	14
<i>Strudel traditionnel aux pommes</i> Traditional Strudel with apples	14
<i>Glace Artisanale et Sorbet (3 boules)</i> Ice-cream & sorbet (3 scoops)	14
<i>Café ou Thé Gourmand</i> Coffee or tea with assorted pastries	14
<i>La Véritable Crêpe Suzette</i> Traditional Suzette crepe	29
<i>Farandole de Desserts du Mille Sabords à Partager ...</i> Selection of our desserts, to share	39
<i>Buffet de Desserts du Cap Horn Deux Parts</i> Dessert from the Cap Horn's buffet 2 portions	24



Facebook : Le Mille Sabords Courchevel
Instagram : lemillesabordscourchevel

Prix nets / Service compris - Net prices & / Service included

MOUSSAIEFF
RARE AND MAGNIFICENT JEWELS

COURCHEVEL 1850 - RUE DE L'EGLISE & LE CAP HORN
Tel: +33 479 22 68 20 / +44 7388 020 096 moussaieff-jewellers.com

MILLE SABORDS
RESTAURANT ITALIEN

Chez Magali

★ L'ÉPICERIE DU MILLE SABORDS

<i>Sardines Extra Maison Guildive</i> - Sardines	30
<i>Filets d'Anchois Extra. Don Bocarte</i> - Anchovies	39
<i>Ventrière de Thon Blanc Don Bocarte</i> - White tuna	50

ENTRÉES ET ANTIPASTI

<i>Velouté de Potimarron</i> Pumpkin soup	25
<i>Minestrone de la Nonna</i> Grandma's minestrone	26
★ <i>Salade d'Artichauts</i> - Artichoke salad	26
<i>Salade de Roquette et Copeaux de Parmesan</i> Arugula salad with parmigiano	23
★ <i>Salade de Poulpe et Pommes de Terre Tièdes</i> Octopus salad and warm potatoes	28
<i>Aubergines Parmigiana</i> - Parmigiana eggplants	27
<i>Moules Farcies & Chorizo</i> - Stuffed mussels & chorizo	27
<i>Ceviche de Daurade et Loup, Avocat, Tomates, Oignons Tropea et Coriandre</i> Sea bream and bass tartar, avocado, tomatoes, Tropea onions and coriander	33
★ <i>St Jacques gratinées, Pancetta et Fondue de Poireaux</i> Gratinated sea scallops, pancetta and leeks fondue	33
<i>Assiette de Bresaula</i> - Bresaula selection	25
★ <i>Vitello Tonnato</i>	31
<i>Carpaccio de Bœuf</i> - Beef Carpaccio	26
<i>Carpaccio de Bœuf à la Truffe</i> Beef carpaccio with truffles	38
<i>Tartare de Bœuf à l'Italienne</i> Beef tartar	32
★ <i>Burrata, Tomates et Pesto</i> Burrata with tomato and pesto	29
★ <i>Burrata à la Truffe</i> Burrata with truffles	37

Prix par pers., min. 2 pers.
Price per pers., min. 2 persons

PRIMI PIATTI

<i>Linguine Pomodoro et basilic</i> - tomato and basil	29
★ <i>Linguine Alle Vongole : palourdes</i> - clams	39
<i>Linguine Aux Morilles</i> - morel mushrooms	46
<i>Spaghetti Carbonara</i>	32
<i>Spaghetti Carbonara et Truffes</i>	45
★ <i>Spaghetti Polpette : boulettes de viande</i> - meat balls	37
<i>Gnocchi Gorgonzola</i>	34
★ <i>Tagliatelle Gambas, Courgettes et Menthe Fraiche</i> King prawns, zucchini and fresh mint	39
★ <i>Ravioli Maison à la Truffe</i>	69
★ <i>Lasagne Maison</i>	37
<i>Risotto Potimarron et Ricotta Salée</i>	33
<i>Risotto à la Truffe</i>	69

★ *Suggestions du Chef*

Les Plats Signature Du Mille Sabords

<i>Salade de poulpe et pommes de terre tièdes</i> Octopus salad and warm potatoes	28
<i>Linguine alle vongole, palourdes</i> - Clams	39
<i>Risotto à la truffe</i> - Risotto with truffle	69
★ ★ ★ <i>Penne aux truffes, flambées au Cognac dans leur meule de Parmigiano</i> Penne with truffles, Parmigiano, flamed with French brandy	69
<i>Langouste grillée au feu de Bois et ses linguine Pomodoro</i> Grilled spiny lobster over a wood fire & linguine pomodoro	100gr / 34
<i>Veau à la Milanaise, linguine Pomodoro</i> Milanese veal escalope & pomodoro pasta	45
<i>Pizza truffes : crème, œuf, truffe, mozzarella</i> Cream, egg, truffle, mozzarella	79
<i>La Véritable Crêpe Suzette</i> ★ ★ Traditional Suzette crepe	29

PIZZAS ...

<i>Margherita : tomate, mozzarella</i> - Tomato, mozzarella	24
<i>Napolitana : tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires</i> Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives	26
<i>Regina : tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf</i> Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg	29
★ <i>Regina Bianca : crème, mozzarella, jambon, champignons, œuf</i> Cream, mozzarella, ham, mushrooms, egg	29
<i>Pepperoni : tomate, mozzarella, chorizo & olives noires</i> Tomato, mozzarella, chorizo & black olives	32
★ <i>Buffala : tomate, mozzarella di buffala</i> Tomato, mozzarella di buffalo	31
<i>4 Fromagi : crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre & emmental</i> Cream, mozzarella, gorgonzola, goat's milk cheese & French emmental	32
<i>Végétarienne : tomates cerise, aubergines, courgettes, poivrons</i> Cherry tomato, eggplant, zucchini, sweet pepper	29
★ <i>Primavera : mozzarella, roquette, parmigiano, jambon de Parme</i> Mozzarella, arugula, parmigiano, Parma ham	33
<i>Aux Truffes : crème, œuf, truffe, mozzarella</i> Cream, egg, truffles, mozzarella	79

SECONDI PIATTI

VIANDES

<i>Ossobuco & Linguine</i> - Ossobuco & linguini	42
★ <i>Tagliata de Bœuf, Artichauts, Truffe et Parmesan</i> Beef Tagliata, artichoke, truffle & parmesan	69
<i>Filet de Bœuf et sa Purée Maison</i> Fillet of beef, mashed potatoes	56
<i>Filet de Bœuf, Sauce Poivre ou Gorgonzola, Purée Maison</i> Fillet of beef, pepper or Gorgonzola sauce, mashed potatoes	59
★ <i>Filet de Bœuf, Sauce Morilles, Purée Maison</i> Fillet of beef, morel mushroom sauce and mashed potatoes	69
<i>Escalope de Veau à la Milanaise & Pomodoro</i> Milanese Veal escalope & pomodoro pasta	45
★ <i>Côtelettes d'agneau, Polenta Gorgonzola</i> Lamb chops, Gorgonzola polenta	41
<i>Côte de Veau Fiorentina</i> - Fiorentina veal chop	79
<i>Poulet Fermier (½kg) à la Broche</i> Whole farm-range spit-roasted chicken	39
<i>Poulet Fermier (½kg) à la Broche, Sauce aux Morilles</i> Whole farm-range spit-roasted chicken with morel mushrooms	199
<i>Poulet Fermier Truffe de chez Truffe (½kg) à la Broche</i> Whole farm-range spit-roasted chicken with truffle	239

POISSONS

★ <i>Fritto Misto Di Mare</i> - Fritto misto di mare	39
<i>Filet de Loup en Papilote et Légumes Sautés</i> Sea bass fillet, sautéed vegetables	39
<i>Espadon à la Livornes (tomate, pignons de pin, olives et câpres)</i> Swordfish with tomato, pinenuts, olives and capers	42
★ <i>Tagliata de Thon Rouge</i> - Bluefin tuna tagliata	44
★ <i>Sole Belle Meunière ou Simplement Grillée</i> Sole Meuniere or just grilled	75
<i>Langouste Grillée au Feu de Bois et ses Linguine Pomodoro</i> Grilled spiny lobster over a wood fire & linguine Pomodoro	100gr / 34

<i>Purée Maison à la Truffe</i> - Mashed potatoes with truffle	19
--	----

Garnitures au choix :

Purée Maison, Légumes Vapeur ou Sautés, Frites, Epinards Sautés
Au en supplément = +7 euros

A choice of garnishes :

Mashed potatoes, steamed or sautéed vegetables, French fries, sautéed spinach (or +7 euros in extra)