

Le Petit Journal

de *L'Aventure*

« L'APPÉTIT VIENT EN MANGEANT,
LA SOIF S'EN VA EN BUVANT »
PAR UN CERTAIN F.RABELAIS !

SAISON 2019-2020

L'AVENTURE

LES ENTRÉES DE L'AVENTURE

Soupe à l'oignon & croûtons	Onion soup	18
Coeur de frisée & crottin de Chavignol, miel de montagne	Salad with hot goat's cheese, mountain honey	21
Chicken Caesar Salade	Chicken Caesar's salad	20
Salade crabe & avocat	Avocado & crab salad	22
Tartare de saumon bio	Salmon tartar	20
Escargots XXL x 6 - XXL snails x 6		24
Assiette de charcuterie du Patron !	Selection of cold meats	19
Carpaccio de boeuf, parmesan & mesclun	Beef carpaccio with parmesan	21
Carpaccio de boeuf à la truffe	Beef carpaccio with truffle	31
Foie gras en terrine	Foie gras terrine	34

LES PASTAS DE LA MAMMA !

Linguine Pomodoro	Linguine with tomato	18
Spaghetti Bolognese	Bolognese	22
Spaghetti Carbonara	Carbonara	23
Penne au jambon truffé	Penne with truffled ham	29



- Flash Spécial - B de Bacchus - Le dernier né du Château de Bacchus sortira cet hiver - Retrouvez la nouvelle gamme Signature des Vins d'Eric Claret Tournier - Déclinés sous toutes les couleurs : rouge, blanc ou rosé, ces vins sont le fruit d'un subtil mélange et confèrent aux productions B de Bacchus un goût unique et affirmé. Parfait pour toutes les occasions, ces vins sauront régaler les papilles de tous les épicuriens dans l'âme. Rendez-vous en décembre pour déguster le B de Bacchus Rosé, puis en février pour découvrir le B de Bacchus Rouge et Blanc.

CHASSEUR, MÊME PAS PEUR !

ENTRÉE

Caesar Salade - *Caesar salad*
ou / or
Salade de crabe aux agrumes
Crab salad with citrus

PLAT AU CHOIX

Entrecôte (180gr) & sa sauce,
frites allumettes maison

*Ribsteak (180gr) with sauce,
homemade matchstick potatoes*
ou / or

Supers ribs & frites maison

Ribs and homemade French fries
ou / or

Filet de daurade
et petits légumes

Sea bream and vegetables

DESSERT AU CHOIX

Tarte aux pommes - *Apple tart*
ou / or

Crème brûlée - *Crème brûlée*

24,90 euros

entrée + plat + dessert
starter + dish + dessert

19,90 euros

entrée + plat ou plat + dessert
starter + dish or dish + dessert

NOS POISSONS

Dos de cabillaud grillé au thym, ratatouille maison & beurre blanc	25
Grilled back of cod with thyme, homemade ratatouille & white butter sauce	
Noix de Saint Jacques poêlées et son incontournable risotto à la truffe	43
Pan-fried scallops and black truffle risotto	
Sole Meunière à la fleur de sel	62
Sole in browned butter with sea salt	

f L'AVENTURE COURCHEVEL
i AVENTURE_COURCHEVEL

COURCHEVEL

SAVOIE

FRANCE

NOS VIANDES CÔTÉ GRILL

Côtes d'agneau rôties au thym	Lamb chops roasted with thyme	29
Pluma Ibérique	Pluma Iberica	29
Ribs de boeuf du Patron	Ribs of beef	27
Entrecôte Simmental (250gr)	Simmental ribsteak	28
Entrecôte Black Angus, et beurre truffé	Grilled Black Angus ribsteak, truffled butter	48
Onglet de boeuf Wagyu 9+ (220gr)	Wagyu 9+ hanger steak	69
Côte de boeuf de l'Aventure, maturée (1/1,2kg)	Rib of matured beef (1/1,2kg)	89
Côte de boeuf Black Angus (1/1,2kg)	Rib of Black Angus beef (1/1,2kg)	149
Côte de boeuf Wagyu (1/1,2kg)	Rib of Wagyu beef (1/1,2kg)	390

Sauces au choix: Béarnaise ou Poivre Vert de Madagascar (ou en supplément 4,50 euros)

NOS VIANDES CÔTÉ PIANO

Cheese Burger des Savoies et ses frites maison	Savoy cheeseburger & homemade French fries	28
Les splendides Ribs & frites maison	Ribs and homemade French fries	33
Suprême de volaille fermière Label Rouge aux morilles	Breast of farm-range Label Rouge chicken with morel mushrooms	32
Purée onctueuse à la Truffe	Creamy mashed potatoes with truffle	29
Sauce aux morilles	Morel mushroom sauce	9,50
Sauce aux truffes	Truffle sauce	9,50

Garnitures au choix (ou en supplément 6,50 euros)

- Purée maison / Mashed potatoes
- Ratatouille maison / Ratatouille
- Légumes verts sautés / Green vegetables
- Pommes de terres sautées / Sautéed potatoes
- Frites maison / Home-made French fries

Origine du boeuf : UE, Australie, USA, Irlande

LE COIN DES SAVOIES

PRIX PAR PERS., MINIMUM 2 PERS. - PRICE PER PERS., MINI 2 PERS.

Tartiflette & sa salade de mesclun Tartiflette, mesclun salad	28
Fondue des Savoies, mesclun & charcuterie Savoy cheese fondue, mesclun and cold meats	31
Fondue aux cèpes, mesclun & charcuterie Cheese fondue with cepe mushrooms, mesclun and cold meats	35
Fondue aux morilles, mesclun & charcuterie Cheese fondue with morel mushrooms, mesclun and cold meats	39
Fondue à la truffe, mesclun & charcuterie à la truffe Cheese fondue with truffle, mesclun and truffled cold meats	49



Le mythique bar de l'Equipe qui a vu naître les débuts de la Maison Tournier, ouvert par Joseph Claret Tournier. Un lieu de partage et de fête où se réunissait tout Courchevel. Aujourd'hui remplacé par l'Hôtel Saint Joseph, le bar de l'Equipe s'est retrouvé une place dans la station vers la Place du Rocher, et des soirées mémorables y sont encore organisées pour le plus grand bonheur de tous.

CHÂTEAU
DE
bacchus
Depuis 1615

Vignoble de la Vallée du Rhône - Ventoux

Découvrez les Vins du Château de Bacchus :

Château de Bacchus Rouge et Rosé
Chapelle de Bacchus Rouge
B de Bacchus Rouge, Blanc et Rosé

info@chateaubacchus.com - www.chateaubacchus.com

[f](#) [@](#)

NOS DESSERTS ET DÉLICIES

Véritable tarte fine aux pommes & sa glace au caramel au beurre salé Thin apple tart & salted butter caramel ice-cream	11
Moelleux aux deux chocolats & glace artisanale à la vanille Double chocolate soft-centered cake with vanilla ice-cream	11
Baba au rhum et sorbet Limoncello Rum Baba and Limoncello sorbet	11
Crumble vanille aux fruits rouges Vanilla crumble with red fruits	11
Profiteroles du Chef ! Traditional profiteroles	11

LES VINS DU PATRON, SÉLECTIONNÉS AVEC GRAND SOIN ...

		Verre 12cl	Bouteille 75cl
NOS VINS ROUGES	Bordeaux de B Magrez 2018	9	50
	Le Prélude de Fombrauge 2016 Saint Emilion		75
	Château Le Sartre 2016 Pessac Leognan		75
	La Croix Saint Estephe 2014		75
	Pavillon de Léoville Poyforé 2014 Saint Julien		95
	Marquis de Mons 2013 Margaux		80
	Château Tour Sieu Jean 2011 Pauillac		80
	Clocher d'Argent 2012 Pomerol		70
	Château Poujeaux 2012 Moulis		95
	+++ Château Montagnole 2014 Médoc	7	40
	Pinot Noir Domaine Germain 2018 Bourgogne	8	45
	Marsannay Domaine Faiveley 2017 Côte de Nuits		65
	Volnay Cuvée Nathan Domaine V. Latour Côte de Beaune 2017		90
	Mercurey 1er Cru Domaine Hubert Garrey 2016 Côte Chalonnaise		65
	Mon Côte du Rhône Village Bernard Magrez 2017		65
	Saumur Champigny La Folie Château Yvonne 2018 Vin de Loire		35
	+++ Esprit de Bacchus 2018 AOC Ventoux	6	35
	+++ Chapelle de Bacchus 2018 AOC Ventoux		65
	+++ Château de Bacchus 2018 AOC Ventoux		95
Gamay Domaine Rouvier 2018 Savoie	7	40	
NOS VINS BLANCS	Bourgogne Chardonnay Domaine Germain 2018	10	55
	Petit Chablis Domaine Julien Brocard 2018	11	60
	Meursault cuvée saint Jean Domaine V. Latour 2017 Côtes de Beaune		100
	Sancerre Grande Réserve Domaine Henri Bourgeois 2018 Vin de Loire		55
	Roussette la Dévire Trosset 2017 Savoie	7	40
	+++ Château de Bacchus 2018	8	45
NOS VINS ROSES	+++ B de Bacchus AOC Ventoux 2019	6	35
	+++ Château de Bacchus 2018		75