





OUVERT TOUS LES JOURS  
DE 08H00 À 00H00

FERMÉ LE MARDI

PETIT-DÉJEUNER / DÉJEUNER / TEA TIME / DINER  
BREAKFAST / LUNCH / TEA TIME / DINNER

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE, FAIT MAISON ET AVEC BEAUCOUP D'AMOUR.  
CARTE SIGNÉE PAR NOTRE CHEF ARTHUR BARON

 LaCantineCourchevel1850  
 La\_Cantine\_Courchevel1850



LA CANTINE




COURCHEVEL 1850



*Cuisine gourmande et généreuse,  
comme le Chef !*



## LES ENTRÉES À PARTAGER ... OU PAS !

<b>POTAGE DU JOUR</b> Soup of the day	19
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b> Plate of «Charcuterie»	29
<b>SALADE SAVOYARDE : nems de reblochon, viande séchée des Alpes, pignons de pin</b> Savoyard Salad : Reblochon Nems, Dry Meat & Pine Nuts	26
 <b>POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, ŒUF POCHÉ, CHIPS DE LARD</b> Mushrooms, Poached Egg, Fried Bacon	26
<b>BURRATA 300GR, COULIS DE PEQUILLOS, PESTO</b> Burrata, Pequillos Sauce, Pesto	39
 <b>CROQUE-TRUFFE &amp; CRÈME DE REBLOCHON</b> French Toast with ham, Savoy cheese and truffle	32
<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE X 12</b> Bourgogne Snails	30
 <b>SAUMON FAÇON GRAVELAX</b> Gravelax Style Salmon	26
<b>CAVIAR DU BASSIN «FRANÇAIS» 30GR</b> French Caviar	109

## LES PLATS DE LA CANTINE

 <b>TARTE TIÈDE AU BEAUFORT ET ESPUMA</b> Beaufort & Espuma Warm Pie	29
<b>PARMENTIER D'EFFILOCHÉ DE COCHON</b> Pulled Porc Parmentier	34
<b>BURGER SAVOYARD</b> Steak haché frais 180GR, Oignons, Lard grillé, Beaufort, Salade, sauce burger Maison Savoy Cheese Burger : Steak, Onions, Bacon, Beaufort cheese, Salad, Homemade burger sauce	36
<b>DEMI POULET FERMIER RÔTI, jus de Grand-mère</b> ½ Farmhouse Roasted Chicken, Grandma's juice	37
 <b>BAVETTE ANGUS, URUGUAY, environ 300GR, Béarnaise Maison</b> Angus Bavette Steak 300gr (URUGUAY), Bearnaise sauce	55
<b>TARTIFLETTE</b> Tartiflette «Potatoes, Bacon, Reblochon cheese, Onions»	38
<b>VÉRITABLE BRANDADE DE MORUE</b> Cod Brandade	31
 <b>DOS DE CABILLAUD, Sauce Hollandaise</b> Snacked Cod, Hollandaise sauce	49
<b>SOLE, environ 1 KG POUR 2 PERSONNES</b> Sole, approx. 1kg (for 2 persons)	139
 <b>MILLE FEUILLE DE LÉGUMES</b> Vegetable's Lasagne	28

### Accompagnement au choix

Frites 9€ - Salade verte 9€ - Haricots verts 12€ - Purée truffe 29€ - Sauce Béarnaise 6€  
French fries 9€ - Green salad 9€ - Green beans 12€ - Truffle mash potatoes 29€ - Bearnaise sauce 6€

 Recommandé par le Chef

## LE BAR À OMELETTES FRITES ET SALADE

UNIQUEMENT LE MIDI - ONLY FOR LUNCH



<b>OMELETTE NATURE</b> SERVED WITH FRENCH FRIES AND SALAD.	25
+ FINES HERBES Herbs	3
+ CHAMPIGNONS DE PARIS Mushrooms	4
+ LARD GRILLÉ Bacon	5
+ BEAUFORT Beaufort Cheese	5
+ JAMBON BLANC Cooked ham	5
+ TRUFFE Truffle	26

## CHEEZY TIME

MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE AVEC CHARCUTERIE ET SALADE

MINIMUM 2 PERSONS, PRICE FOR 1 PERSON

### LES FONDUES

<b>SAVOYARDE</b> Savoyard Fondue	39 / PERS.
 <b>SAVOYARDE À LA TRUFFE</b> Truffle Savoyard Fondue	52 / PERS.
 <b>SUISSE MOITIÉ/MOITIÉ</b> Swiss Fondue	48 / PERS.
<b>SUISSE À LA TRUFFE</b> Truffle Swiss Fondue	61 / PERS.

**LA RACLETTE (Pommes de terre)** Raclette Cheese and potatoes **37 / PERS.**

**BOÎTE CHAUDE POUR 2 PERS. (Pommes de terre)** Warm cheese box and potatoes **66**

 **SUPPLÉMENT TRUFFE** add. truffle **28**

**ASSIETTE DE CHARCUTERIE** Plate of «Charcuterie» **18**

**ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE DES ALPES** Dry Meat plate **24**

## CHEESE AGAIN

**SAINT MARCELLIN RÔTI, MIEL** Warm Saint Marcellin with honey **12**

## SWEET MOMENT

**DESSERTS MAISON AU CHOIX - Merci de consulter votre serveur** Homemade deserts of your choice - Please ask your waiter **11**

**LA SÉLECTION DU PÂTISSIER À PARTAGER** Selection of the pastry chef to share **50**

Prix nets en euros