



ENTRÉES

Caesar au poulet.	36 €
Ballotine de foie gras de canard, pain toasté, chutney d'hiver.	36 €
Burrata Di Bufala, légumes grillés, pesto aux herbes. 🌿	28 €
Saumon Gravlax, crème d'aneth, blinis.	36 €
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail, topinambours écrasés.	35 €
Persillade de calamars.	36 €
Potage de légumes du moment. 🌿	19 €
Soupe à l'oignon Champs-Élysées. 🌿	25 €
Focaccia aux olives, condiment tomates et avocat. 🌿	25 €

PLATS À PARTAGER

pour 2 personnes

Croustillant de Reblochon et jambon de Savoie.	40 €
Planche locale de charcuteries et fromages.	50 €
Blanquette de veau à la truffe noire, riz pilaf.	100 €
Coquelet fermier rôti en crapaudine, pommes Macaire.	60 €
Pièce de viande et poisson du jour au grill, garniture au choix. <i>Prix selon arrivage</i>	

DESSERTS À PARTAGER

Iles flottantes, amandes Pognac. 🌿	25 €
Mousse au chocolat, noisettes caramélisées. 🌿	25 €
Churros, dulce de leche, chantilly, sauce chocolat. 🌿	25 €

PLATS

Entrecôte Black Angus (300 gr), sauce Béarnaise, pommes « Coin de Rue ».	75 €
Cheeseburger Fouquet's, pommes « Coin de Rue ».	38 €
Club sandwich au poulet, pommes « Coin de Rue ».	38 €
Croque-Monsieur à la truffe noire Melanosporum, pommes « Coin de Rue ».	42 €
Croque-Monsieur classique, pommes « Coin de Rue ».	32 €
Tartiflette au Reblochon, salade d'hiver.	39 €
Rigatoni à la truffe noire Melanosporum. 🌿	55 €
Linguine Carbonara / Napolitaine 🌿 / Bolognaise.	32 €
Pizza Margherita. 🌿	38 €
Calzone Les Neiges, poulet fermier, morilles, beaufort, crème fraîche, Apremont.	55 €
Gratin de crozets aux cèpes et Abondance, salade d'hiver. 🌿	38 €
Assiette de légumes poêlés, écrasé de pommes de terre, salade de quinoa au ponzu. 🌿	35 €

GARNITURES

Purée de pommes au beurre demi-sel. 🌿	8 €
Salade d'hiver. 🌿	8 €
Panier légumes vapeur. 🌿	8 €
Pommes « Coin de Rue ». 🌿	8 €

DESSERTS

Tarte du jour. 🌿	19 €
Clafoutis aux fruits. 🌿	19 €
Pâtisserie du jour. 🌿	19 €
Assiette de fruits frais. 🌿	19 €

Prix nets en euros, taxes et service compris.

🌿 Plat végétarien - 🌿 Plat végan





LA TERRASSE DES NEIGES

COURCHEVEL

COCKTAILS

Blue Tequila Don Julio, triple-sec, sirop de lavande, parfum lavande-mandarine	15 cl	32 €	Aperol Fizz Aperol, cointreau, jus de citron vert, perrier	20 cl	32 €
Pink Slope Sipsmith London dry gin, St germain Martini rubino	10 cl	32 €	Flower Champagne, fleur et sirop d'hibiscus	15 cl	32 €

MOCKTAILS

Garden Party Menthe fraîche, jus de citron vert, cordial végétal, eau gazeuse	18 cl	21 €	C Smoothie Glace vanille, purée de mangue et de myrtilles, Jus de citron vert, mures	18 cl	21 €
---	-------	------	--	-------	------

APÉRITIFS À PARTAGER

Apéritif «Les Neiges» Pour 2 personnes. Vin blanc de Savoie, St Germain infusé aux fruits rouges	50 cl	45 €	Frozen Blue Pour 2 personnes. Tequila Don Julio, sirop de Lavande, jus de citron, triple-sec parfum lavande mandarine	50 cl	45 €
Pink Slope Pour 2 personnes. Sipsmith London dry gin, St germain Martini rubino	50 cl	45 €	Vin chaud Maison Pour 2 personnes. Vin rouge de Savoie, sirop d'épices maison	50 cl	38 €
C Smoothie Pour 2 personnes. Glace vanille, purée de mangue et de myrtilles, Jus de citron vert, mures	70 cl	38 €			

BIÈRES

Blanche du Mont Blanc	33 cl	16 €	Heineken pression	25 cl	14 €
Cristal IPA	33 cl	16 €	Heineken pression	50 cl	20 €
Guinness	33 cl	16 €	Heineken O sans alcool	33 cl	12 €

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola zéro	33 cl	12 €
Fuze Tea à la pêche	25 cl	12 €
Orangina	25 cl	12 €
Moutain spring tonic	20 cl	12 €
Limonade Alp	33 cl	12 €
Jus Alain Milliat	33 cl	13 €

EAUX

Eau filtrée par nos soins - Castalie	75 cl	12 €
Evian	75 cl	15 €
Badoit - San Pellegrino - Chateldon	75 cl	18 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso	9 €
Café au lait	12 €
Latte Macchiato	12 €
Cappucino	12 €
Chocolat chaud	12 €
Thé et infusion Mariage Frères	14 €
Infusion Signature Les Neiges by Chic des plantes !	14 €

