

LES SUSHIS DU GRAND CAFÉ

DRAGON ROLLS 8 P. : Avocat, concombre, mayonnaise, crevette, tempura, tobiko rouge	29
CALIFORNIA ROLLS 8 P. Avocat, mayonnaise, concombre, surimi	23
SAUMON ROLLS 8 P. Saumon, fromage, avocat, ciboulette	23
UNAGI ROLLS 8 P. Thon, avocat, anguille, salade Wakamé	28
SHRIMP ROLLS 8 P. crevette, avocat, saumon, fromage, oignons frits	29
SASHIMI THON 9 P.	28
SASHIMI SAUMON 9 P.	25
ASSORTIMENT DE SASHIMI 10 P.	33
 ASSIETTE GRAND CAFÉ 32 P.	94
ASSIETTE GRAND CAFÉ DELUXE 40 p. (dont 6 p. maki au caviar)	146

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU GINGEMBRE ET A LA VANILLE Ginger and vanilla crème brûlée	11
ANANAS FRAIS - Fresh pineapple	11
GLACE VANILLE, CITRON, COCO, MANGUE Vanilla, lemon, coconut and mango ice-cream	13
NEMS AU CHOCOLAT, CARAMEL AUX ÉPICES Chocolate and caramel spring rolls with spices	13
SOUPE DE MANGUE FRAICHEUR, COCO ET TAPIOCA Mango, coconut and tapioca soup	14
MANGUE FRAICHE - Fresh mango	15

GRAND CAFÉ

COURCHEVEL





NOS PLATS SONT AUSSI À EMPORTER SUR DEMANDE. LIVRAISON POSSIBLE
RENSEIGNEMENTS AU 04 79 08 42 97

DISHES TO TAKE AWAY AND DELIVERY ON REQUEST.
INFORMATIONS +33 (0)4 79 08 42 97



Prix Nets euros / Service compris - Net prices euros / Service included
Tous nos plats peuvent contenir des substances allergènes,
renseignez vous auprès de notre maitre d'hôtel.
All our dishes may contain allergenic substances, please ask our head waiter.

LES ENTRÉES

 SOUPE COCO, CREVETTES ET CITRONNELLE Coconut, shrimp and lemongrass soup	25
SOUPE TOM YOM KAI (POULET) Chicken soup	25
SOUPE TOM YOM KUNG (GAMBAS) King prawn soup	27
 CRÊPE DE CANARD VAPEUR, CHAMPIGNONS NOIRS, ÉCHALOTE, CIBOULETTE ET CORIANDRE Steamed duck crepe, black mushrooms, shallots, chives and coriander	26
 SALADE DE BOEUF AU PIMENT ET CITRONNELLE Spicy beef salad with lemongrass	26
SALADE WAKAMÉ Wakamé salad	21
SALADE DE PAPAYE, CREVETTES & CRUDITÉS Papaya salad with shrimps and crudities	23
EDAMAMES À LA VAPEUR Steamed edamames	16
NEMS DE LÉGUMES (4 P.) Vegetable spring rolls (x4)	23
NEMS DE POULET AUX HERBES PARFUMÉES (6P.) Chicken spring rolls with fragrant herbs (x6)	25
NEMS DE BOEUF (6 P.) Beef spring rolls (x6)	26
CROUSTILLANT DE CREVETTES (4 P.) Crispy shrimps (x4)	24
HORS D'OEUVRE GRAND CAFÉ (8 P.) NEMS DE POULET, DE BOEUF, ET DE CREVETTES Chicken, beef & prawn spring rolls (x 8 p.)	31
TEMPURA DE CREVETTES AUX AMANDES Prawn tempura with almonds	31
 CEVICHE PÉRUVIEN STYLE THAÏ : SAINT JACQUES, LOUP, OIGNONS ROUGES, PIMENT, CORIANDRE, JUS DE CITRON VERT Sea scallops, seabass, red onions, chilli pepper, coriander, lime juice	32

LES SECRETS DE MAÎTRE KOY

 CANARD CROUSTILLANT PÉKINOIS Crispy duck breast	31	
---	----	---

LES ENTRÉES VAPEUR DU CHEF

BOUCHÉES DE PORC, BAMBOU, OIGNON ET CORIANDRE (5 P.) Beef bites, bamboo, onion and coriander (x5)	23
BOUCHÉES AU POULET, POIREAUX (5 P.) Chicken bites with leeks (x5)	23
RAVIOLIS AUX CREVETTES, BAMBOU ET CORIANDRE (5 P.) Prawn ravioli, bamboo and coriander (x5)	25
ASSORTIMENT (6 P.) Assortment (x6)	28

LES POISSONS

CREVETTES SAUTÉES, AIL ET POIVRE DE SICHUAN Sautéed prawns with garlic and Sichuan peppercorn	29
MARMITE DU PÊCHEUR FACON THAÏ : CALAMARS, DAURADE, GAMBAS Thai fisherman's casserole, squids, sea bream and king prawns	32
TATAKI DE THON, SAUCE JAPONAISE Tuna tataki, japanese sauce	36
 DAURADE ROYALE Royal sea bream	42
FILET DE BAR SAUTÉ, AIGRE DOUX ET GINGEMBRE Fillet of bass, sweet and sour sauce and ginger	39
 CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉES FAÇON KHMER Spicy frog legs in Cambodia style	42

LES VIANDES

 PORC AU CAMEL ET COCO - Pork with caramel and coconut	28
CROUSTILLANT DE POULET AU MIEL - Crispy chicken with honey	28
EMINCÉ DE CROUSTILLANT DE POULET AU GINGEMBRE, SAUCE SOJA PIQUANTE Crispy chicken with ginger, spicy soja sauce	29
POULET AU CURRY VERT - Chicken with green curry	29
EMINCÉ DE MAGRET DE CANARD AU BASILIC THAÏ PIMENTÉ Thinly-sliced breast of duck, spicy basil	32
BOEUF SAUTÉ AUX LÉGUMES - Beef sautéed with vegetables	38
 LARMES DU TIGRE : FILET DE BOEUF MARINÉ ET POËLÉ Beef fillet cut into thin strips, marinated and grilled	49
LARMES DU LION : BAVETTE DE BOEUF WAGYU MARINÉ ET POËLÉ Wagyu beef slices marinated and grilled	65

Accompagnement supplémentaire :

Riz blanc (+5€), riz gluant vapeur (+5€), riz saute aux crevettes (+9€), riz aux légumes (+9€), nouilles sautées aux légumes (+9€), pâtes thaï sautées aux gambas (+17€), légumes vapeur ciboulette & coriandre (+9€), chop suey (+9€)

Garnish in extra : White rice (+5€), steamed sticky rice (+5€), sautéed rice with prawns (+9€), rice with vegetables (+9€), sautéed noodles with vegetables (+9€), sautéed thai pasta with king prawns (+17€), steamed vegetables with springs onions and coriander (+9€), wokked vegetables (+9€)