

Beaumier
LES 3 VALLÉES
1858 M COURCHEVEL 1428 M



MENU & VINS
2023-2024

LES ENTRÉES

STARTERS

Soupe de Monsieur Michaud (oignon ou potimarron) <i>Monsieur Michaud's soup (vegetables or onions)</i>	18 €
Carpaccio de bœuf (vinaigrette citronnée aux câpres, parmesan) <i>Beef carpaccio lemon (French dressing with capers & parmesan)</i>	26 €
La terrine savoyarde de Lo Corti à partager (au Gènepi ou Beaufort) <i>Lo Corti Savoy pâté to share (Gènepi or Beaufort)</i>	25 €
La truite fumée, crème crue <i>Smoked trout, raw-cream</i>	26 €
Planche de charcuterie de Savoie, Maison Rullier <i>Savoy cured meat board from Maison Rullier</i>	24 €
Club sandwich (dinde ou jambon) et ses chips <i>Club sandwich (turkey or ham) and crisps</i>	26 €

LES PLATS

MAIN COURSES

Linguines carbonara façon savoyarde (lardons, oeufs, reblochon) <i>Linguini with Savoy carbonara sauce</i>	27 €
Penne à l'Arrabiata <i>Penne with Arrabiata sauce</i>	27 €
Risotto crémeux aux champignons <i>Mushroom risotto</i>	28 €
Risotto crémeux au jambon truffé <i>Truffle ham risotto</i>	34 €
Suprême de volaille forestière, écrasé de pommes de terre <i>Poultry breast with mushroom sauce and mashed potato</i>	34 €
Entrecôte de bœuf Simmental 300g, frites et salade Sauce au poivre ou aux champignons au choix <i>Simmental Beef Entrecote 300g, fries and salad</i> <i>Pepper or mushroom sauce of your choice</i>	36 € Supp 4 €
Salade César (sauce César, tomate, oignons, œufs durs, parmesan, croûtons) Avec supplément aiguillettes de poulet pané au Corn Flakes ou truite fumée <i>Caesar salad (Caesar sauce, tomato, onions, eggs, parmesan, croutons)</i> <i>Chicken with Corn Flakes or smoked trout supplement</i>	23 € Supp 8 €

Salade chèvre chaud (miel, lardons, tomate, oignons, tartines de chèvre) <i>Roasted goat cheese salad (honey, bacon, tomato, onions, goat's cheese toast)</i>	23 €
Assiette savoyarde (assortiment de charcuterie et fromages de Savoie) <i>Savoy cured meat and cheese board</i>	29 €
La potée savoyarde (palette de porc, diots de Savoie, poitrine fumée, légumes) <i>« Potée savoyarde » (pork palette, Savoy diots, smoked bacon, vegetables)</i>	33 €

LES DESSERTS

DESSERTS

Assiette de fromages des « Caves d’Affinage de Savoie », <i>Cheese selection from « Les Caves d’Affinage de Savoie »</i>	19 €
Mousse au chocolat « maison », chantilly <i>Homemade chocolate mousse, whipped cream</i>	15 €
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	12 €
Assortiment de glaces ou sorbets artisanaux au choix <i>Selection of artisanal ice creams and sorbets</i>	4,5 € / boule 4,5 € / scoop
Chocolat, vanille, fraise et citron <i>Chocolate, vanilla, strawberry and Lemon</i>	
Tiramisu au chocolat et spéculoos <i>Chocolate tiramisu and speculoos</i>	15 €
Tarte tatin et sa boule de glace <i>Tarte tatin and a scoop of ice cream</i>	15 €

VINS ROUGES**RED WINES****SAVOIE**

AOP Vin de Savoie, Mondeuse, Les Caillasses 2017, Domaine G&G Bouvet	46 €
AOP Vin de Savoie Persan "Fogueux" 2020	60 €
AOP Vin de Savoie, Mondeuse Marie Clothilde 2017, Domaine du Cellier des Crays – Bio	70 €
AOP Vin de Savoie Mondeuse, St-Jean de la Porte 2017, Cellier La Baraterie	72 €
AOP Vin de Savoie, Persan, Cuvée Octavie 2017, Domaine du Cellier des Crays – Bio	76 €
IGP Vin des Allobroges, Argiles 2017, Domaine des Ardoisières – Bio	79 €
AOP Vin de Savoie, Mondeuse, La Deuse 2017, Domaine Gilles Berlioz – Bio	96 €

BORDEAUX

Château Tour du Cauze 2019, St Emilion, Grand Cru	87 €
---	------

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes de Rhône 2019, Perrin	55 €
-----------------------------	------

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot noir, Domaine Joseph Faiveley	78 €
---	------

VAL DE LOIRE

AOC Saumur Coq'Licot 2019, Cave Robert et Marcel – Bio	45 €
--	------

VINS BLANCS

75CL

WHITE WINES**SAVOIE**

AOP Vin de Savoie, Mondeuse blanche, Cuvée Originelle	60 €
AOP Vin de Savoie « La Pente » 2017, Domaine des Côtes Rousses	41 €
AOP Roussette de Savoie de Monterminod 2016, Domaine G&G Bouvet	48 €
AOP Roussette de Savoie, Cuvée Anne-Sophie 2016, Domaine Quénard	48 €
AOP Vin de Savoie, Chardonnay, "Distingué 2021"	46 €
AOP Vin de Savoie Chignin Bergeron, Cuvée comme avant 2015, Domaine Quénard	74 €
AOP Vin de Savoie Chignin Bergeron, Grand Zeph 2017, Domaine du Cellier des Crays – Bio	74 €
AOP Roussette de Savoie, El Hem, Domaine Gilles Berlioz – Bio	95 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Crozes Ermitage, Tradition 2017, Domaine Yann Chave – Bio	72 €
---	------

BOURGOGNE

AOC Montagny, tête de cuvée, Domaine Berthenet 2020	75 €
---	------

VINS ROSÉS

ROSE WINES

PROVENCE

Côtes de Provence, Château La Martinette 2020 45 €

SAVOIE

AOP Vin de Savoie rosé, Les Pierres Roses 2018 45 €

CHAMPAGNES

Laurent Perrier Brut, La Cuvée 130 €

Laurent Perrier Rosé 180 €

Deutz Brut Classic 140 €

Deutz Brut Rosé 190 €

Deutz Blanc de Blancs 230 €

FLÛTES DE CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GLASS

Deutz Brut Classic 24 €

Deutz Brut Rosé 29 €

VINS AU VERRE

12CL

GLASS OF WINE

VINS BLANCS

WHITE WINES

AOC Vin de Savoie Chardonnay, Distingué 2021 14 €

AOC Crozes Ermitage, tradition 2017 - Bio 15 €

AOC Montagny, tête de cuvée, Domaine Berthenet 2020 16 €

VINS ROUGES

RED WINES

AOP Vin de Savoie, Mondeuse, Les Caillasses 2017, Domaine G&G Bouvet 15 €

AOC Saumur Coq'licot 2019 -Bio 15 €

AOP Bourgogne Pinot Noir 2020, Domaine de Rochebin 16 €

VINS ROSÉS

ROSE WINES

AOP Vin de Savoie, Rosé de Mondeuse "Inattendu" 2021 13 €

Le restaurant est ouvert de 19h00 à 21h00

The restaurant is open from 7:00 to 9:00 pm

Prix net en euros taxes et service compris / *Prices in euros, taxes and service included*

Une liste des allergènes est disponible sur demande / *A list of allergens is available upon request*

Nos viandes proviennent de France / *All our meat is of French origin*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération /

Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation

