

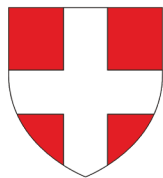
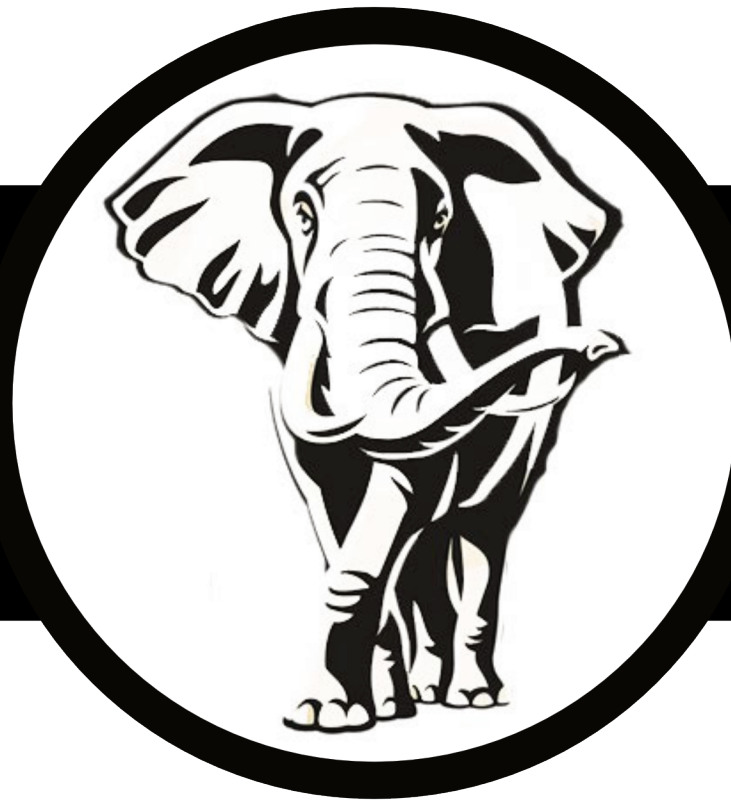
L'ÉLEPHANT DU PRAZ

RESTAURANT BAR MUSIC LIVE

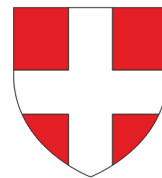
SPORTS

6 TV + 2 ECRANS GEANTS

Canal+, Bein, RMC, Sky Sports, BT Sports



LES SAVEURS DE SAVOIE



Produits locaux/Local produce

Ouvert 7j/7 15h-2h

Restauration 17h-23h

Sur place ou emporter/Eat in or take away

Courchevel Le Praz

06 99 82 49 51

Allergies - Merci de nous prévenir et de demander à votre serveur le livre des ingrédients. Il y a toujours un risque associé à la présence d'ingrédients allergènes dans une cuisine commerciale

Allergies - Please inform us of any allergies. Please ask for the allergies sheet
In commercial kitchens there is always a risk of cross contamination.

SNACKS, SIDES & ENTREES

FRITES MAISON  **6€**

Frites maison et leur sauce aioli
Twice cooked hand-cut potatoes & aioli sauce

PLANCHE APERO SAUCISSON & FROMAGE  **18€**

Servie avec cornichons & pain
French cured sausage, cheese & bread

Saucisson simple / *without cheese* **10€**

PLATEAU DE FROMAGE   **10€**

Fromages locaux & pain
Selected local cheese & bread

BEIGNETS DE CHOU-FLEUR   **VEGAN** **9€**

Beignets de chou-fleur sauce au piment
doux maison
*Deep-fried cauliflower florettes & homemade
sweet chili sauce*

POUTINE CANADIENNE  **9€**

Frites maison, mozzarella, gravy maison
*Homemade chips, mozzarella cheese & fresh
gravy*

AILES DE POULET **11€**

Ailes de poulet sauce teryaki servie avec
graines de sésame
*Baked chicken wings, served in a sticky
teryaki style sauce with sesame seeds*

PAIN A L'AIL **VEGAN** **7€**

Pain à l'ail, à partager. Beurre vegan, per-
sil
*Garlic bread, to share. Vegan butter and
parsley*

SALADES

SALADE ELEPHANT 

Salade, concombre, tomates, carottes,
poulet, avocat, oeuf poché & parmesan
*Lettuce, cucumber, tomatoes, carrots,
chicken, avocado, poached egg & parmesan*

Petite : 11€ Grande : 15€

BUDDHA BOWL  **VEGAN** 

Salade, quinoa, tofu mariné, pois
chiches frits, avocat, carottes rapées,
oignon rouge marinée, patate douce,
betterave
*Salad, quinoa, marinated tofu, fried
chickpeas, beetroot salsa, shredded carrot,
roasted red onion, sweet potato & avocado*

Petite : 11€ Grande : 15€

SALADE DE CREVETTE  **15€**


Crevettes grillé, salade, concombre,
tomates, poivron rouges, maïs doux,
oignon rouge marinée
*Grilled prawns, lettuce, cucumber,
tomatoes, red peppers, sweet corn, marinated
red onions*

SALADE VERTE   **6€**

Salade et concombre
*Lettuce and cucumber served with french
vinaigrette*



 **Végétarien** *Vegetarian*

 **Vegan** *Vegan*

 **Sans-Gluten** *Gluten Free*

PLATS

ENTRECÔTE 250 gr 24€

Entrecôte de boeuf, frites ou gratin dauphinois & sauce aux champignons ou sauce au poivre. Servie avec legumes cuits au four

Beef entrecôte from our local butcher with a choice of chips or potato gratin & mushroom or pepper sauce. Served with roasted vegetables

FISH N CHIPS 16€

Cabillaud fait en style Anglais, servie avec frites et sauce tartare maison

Deep-fried, beer-battered cod with chips and homemade tartar sauce

LASAGNES BOLOGNAISES 14€

Boeuf, champignons, sauce bolognaise, béchamel maison, servie avec salade verte

Beef, mushroom, tomato bolognese topped with a thick layer of cheesy béchamel sauce

RIBS BARBECUES 18€

Travers de porc de notre boucher local, cuisson basse température, servie avec sa sauce barbecue maison, frites et coleslaw à l'Americaine

Short ribs from our local butcher, slow cooked and served with homemade BBQ sauce, chips & American style coleslaw

RAVIOLI GRATIN 14€

Ravioli 4 fromages, sauce tomate, lait coco courgette, oignon, carotte, champignon, servie avec salade verte

4 cheese ravioli, tomato sauce, coconut milk, courgette, onions, carrots, mushrooms. Small salad

FILLET MIGNON DU PORC 19€

Deux médaillons de porc, filet mignon, purée de pomme de terre et patate douce

Two fillet mignon pork medallions with a potato and sweet potatoe purée and roasted vegetables

BURGERS

TOUS LES BURGERS SONT SERVIS AVEC DES FRITES MAISON

All burgers are served with homemade chips

CHEESEBURGER CLASSIQUE 16€

Steak haché, gouda, salade, tomate.
Beef patty, gouda cheese, lettuce & tomato

BURGER AMERICAIN 17€

Steak haché, gouda, bacon, salade, tomate, cornichons & sauce barbecue
Beef patty, gouda cheese, bacon, lettuce, tomato, gherkins & barbecue sauce

BURGER CAJUN POULET 17€

Blanc de poulet, cajun mayonnaise, salade, tomate, poitrine fumée & fromage
Chicken breast, cajun mayonnaise, lettuce, tomato, bacon & cheese

BEYOND MEAT - VEGGIE BURGER 17€

Beyond meat steak avec protéines de pois et riz, huile de coco. Servi avec salade, tomate, cornichons, fromage, sauce vegan maison

Beyond Meat - meat free burger. Pea and rice proteins with coconut oil. Served with lettuce, tomato and a slice of cheese. Homemade vegan sauce



Pain burger vegan disponible
Vegan burger buns available



Pain burgers sans-gluten disponible
Gluten-free burger buns available



PIZZAS

*** NOS PÂTES À PIZZAS SONT TOUTES FAITES MAISON AVEC DES INGREDIENTS À BASE DE PRODUITS FRAIS***

All our pizza bases are homemade and we use fresh produce for our pizza toppings

MARGUERITE

Tomate, mozzarella
Tomato, mozzarella

CALZONE

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg

REINE

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

HAWAIIAN

Tomate, mozzarella, jambon blanc, ananas
Tomato, mozzarella, ham, pineapple

NAPOLITAIN

Tomate, mozzarella, anchois, capres, olives
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives

SAVOYARDE

Base crème, mozzarella, reblochon, lardons, pomme de terre, oignons rouges
Cream base, mozzarella, reblochon, lardons, potatoes, red onions

4 FROMAGES

Tomate, mozzarella, chèvre, reblochon, parmesan
Tomato, mozzarella, goats cheese, reblochon, parmesan

CANNETTE SUCRÉE

Tomate, mozzarella, tomates séchées, fromage de chèvre, margret de canard fumé, miel
Tomato, mozzarella, sun-dried tomatoes, goats cheese

CHEVRE MIEL

Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, noix, miel
Tomato, mozzarella, goats cheese, walnuts, honey

SAUMON

Base crème, mozzarella, saumon fumé, ciboulette, citron
Cream base, tomato, mozzarella, smoked salmon, chives, lemon

13€

15€

14€

14€

13€

15€

15€

16€

15€

17€

BARBECUE MEXICAINE

Tomate, mozzarella, chorizo, oignons rouges, poivrons, piments, champignons, sauce barbecue
Tomato, mozzarella, chorizo, red onions, peppers, jalapenos, mushrooms, BBQ sauce

CHORIZO

Tomate, mozzarella, chorizo, oignons rouges, poivrons, olives
Tomato, mozzarella, chorizo, red onions, peppers, olives

SERRANO

Tomate, mozzarella, serrano, tomates cerises, roquette, parmesan, olives
Tomato, mozzarella, serrano ham, cherry tomatoes, rocket, parmesan, olives

BUFFALO

Tomate, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, olives, persillade
Tomato, mozzarella, mince meat, red onions, olives, persillade (garlic and parsley olive oil)

VEGA-TARIENNE **VEGAN**

Avec ou sans mozzarella, tomate, champignons, oignons rouges, poivrons, tomates cerises, coeur d'artichauts, roquette, olives
With or without cheese, tomato, mushrooms, red onions, peppers, sun-dried tomatoes, rocket, artichoke olives

ELEPHANT

Tomate, mozzarella, tomates séchées, coppa, burratina, roquette, olives
Tomato, mozzarella, sun-dried tomatoes, coppa ham, burratina, olives

SWEET CHILLI CHICKEN

Tomate, mozzarella, poulet, poivrons, olives, sauce aigre douce aux piments
Tomato, mozzarella, chicken, peppers, olives, sweet chilli sauce

16€

14€

16€

14€

14€

19€

15€

Toutes les garnitures sont disponibles en supplément
All toppings are available as supplements



MENU

PIOU-PIOU

- MENU ENFANT - KID'S MENU -



BOISSON ET UNE BOULE DE GLACE COMPRISES DANS LE MENU
Drink and ice cream included in kid's menu

PIZZA BAMBINO   **10€**

Pizza marguerite (tomate, mozzarella)
A small margherita pizza (tomato, mozzarella)

STEAK FRITES  **10€**

Steak haché avec frites maison ou légumes
Beef patty served with homemade chips or vegetables

JAMBON FRITES  **10€**

Jambon blanc, frites maison ou légumes
Sliced ham served with homemade chips or vegetables

NUGGETS FRITES **10€**

Nuggets de poulet, frites maison ou légumes
Chicken nuggets, homemade chips or vegetables



CAFE & THE

| | |
|----------------------------|-------|
| Espresso | 2,5€ |
| Noisette | 2,5€ |
| Allongé/ long black coffee | 3€ |
| Grand Crème / white coffee | 2,5€ |
| Cappuccino | 3,5€ |
| Chocolat Chaud | 3,5€ |
| Chocolat Viennoise | 4,5€ |
| Chocolat + 2cl alcool | 6,5€ |
| Irish Coffee | 12,5€ |

Thé/ Infusion Dammann **3€**
*Thés Verts (Vert nature, jasmin, menthe, citron),
 Thés Noirs (Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, fruits rouges)*



DESSERTS

FONDANT CHOCOLAT   **9€**

Fondant chocolat avec coeur coulant, avec sa boule vanille et chantilly.
Chocolate cake with a melted chocolate center, served with vanilla ice cream and whipped cream

CRUMBLE    **9€**

Crumble de pomme et cassis avec glace vanille ou sorbet (crumble et sorbet vegan)
Homemade apple and blackcurrant crumble served with vanilla ice cream or sorbet (crumble and sorbet vegan)

TARTELETTE CITRON MERINGUÉ   **9€**

Tartelette au citron façon tatin, chantilly
Upsidedown lemon meringue pie, served with whipped cream

MOUSSE CHOCOLAT BLANC MYRTILLE   **9€**

Mousse au chocolat blanche, coulis myrtille
White chocolate mousse, blueberry coulis

SPECULOOS SUNDAE **9€**

Glace; vanille, speculoos, caramel.
 Pépite fudge caramel, chantilly, biscuit speculoos et sauce caramel
Ice cream; vanilla, speculoos, caramel. Caramel fudge cubes, whipped cream, speculoos biscuits and caramel sauce

ASSIETTE DE FROMAGE   **10€**

Sélection de fromages locaux
A selection of local cheeses

GLACES

Vanille
 Chocolat
 Caramel au beurre salé
 Speculos (contient du blé)
 Menthe chocolat
 Pistache

SORBETS VEGANS

Fraise 
 Mangue
 Citron
 Myrtille

2 BOULES 4€ OU 3 BOULES 6€

Servies avec chantilly et cigaretttes russe
Served with cigar waffer and whipped cream



BIÈRES EN PRESSION



| | | 25cl | 50cl | 1,5l |
|----------------------|------|-------|-------|------|
| Kronembourg | 4,2° | 3,5 € | 6,5 € | 18 € |
| 1664 | 5,5° | 3,8 € | 7 € | 19 € |
| Social Lubricant IPA | 5° | 3,8 € | 7 € | 19 € |
| Finbarra Irish Cider | 5,5° | 3,8 € | 7 € | 19 € |
| 1664 Blanc | 5° | 4 € | 7,5 € | 21 € |
| Carlsberg Elephant | 7,2° | 4 € | 7,5 € | 21 € |
| Grimbergen Blonde | 6,7° | 4 € | 7,5 € | 21 € |
| Brooklyn IPA | 5,5° | 4 € | 7,5 € | 21 € |
| Proper Job IPA | 5,5° | 4 € | 7,5 € | 21 € |
| Grimbergen Rouge | 6° | 4,5 € | 8,5 € | 24 € |
| Guinness | 4,2° | 4,5 € | 8,5 € | 24 € |
| Paix Dieu | 10° | 5,5 € | 10 € | 28 € |
| Supplément Picon | 18° | 0,5 € | 1 € | |
| Supplément Sirop | | 0,3 € | 0,5 € | |



BIERES BOUTEILLES

7€ -33cl

| | | |
|----------------------|------|------|
| Carlsberg | 4,2° | |
| Chouffe | 8° | |
| Corona | 4,6° | |
| Desperados | 5,9° | |
| Duvel | 8,5° | |
| Heineken | 5° | |
| Kwak | 8,4° | |
| Lefte Blonde | 6,6° | |
| Lefte Brune | 6,5° | |
| Mousse du Dahu: | | |
| Alpine Pale Ale | 5,5° | |
| Blanche | 5° | |
| Pilsner | 4,5° | |
| Delmolition (triple) | 8° | |
| Heineken 0°alcool | | 5,5€ |

SOFTS

| | | |
|--|-------|-------|
| Perrier | 3,5 € | 3,5 € |
| Coca-Cola | 3,5 € | 5 € |
| Coca-Cola Zero | 3,5 € | 5 € |
| Orangina | 3,5 € | 5 € |
| Sprite | 3,5 € | 5 € |
| Tonic | 3,5 € | 5 € |
| Fuzetea Ice Tea | 3,5 € | 5 € |
| Schweppes Agrumes | 3,5 € | |
| Red Bull | 4 € | |
| Diabolo | 3,5 € | 5€ |
| Sirop à l'Eau | 2 € | |
| Jus de Fruits | 25cl | 3,5 € |
| <i>(orange, ananas, pomme, cranberry, fraise, ACE, tomate)</i> | | |

VODKAS

| | | 2cl | 4cl | 70cl |
|------------|-------|------|-----|------|
| Sobieski | 37,5° | 6€ | 9€ | 90€ |
| Smirnoff | 37,5° | 6€ | 9€ | 90€ |
| Zubrowka | 40° | 6€ | 9€ | 90€ |
| Grey Goose | 40° | 6,5€ | 10€ | 120€ |
| Belvedere | 40° | 6,5€ | 10€ | 120€ |

RHUMS

| | | 2cl | 4cl | 70cl |
|------------------|-------|------|-----|------|
| Bacardi | 37,5° | 6€ | 9€ | 90€ |
| Captain Morgan | 35° | 6€ | 9€ | 90€ |
| Havana Especial | 40° | 6€ | 9€ | 90€ |
| Diplomatico | 40° | 6,5€ | 10€ | 120€ |
| Don Papa | 40° | 6,5€ | 10€ | 120€ |
| Kraken | 40° | 6,5€ | 10€ | 120€ |
| Saint James | 40° | 6€ | 9€ | 110€ |
| RPG "spice rhum" | 26° | 6€ | 9€ | 90€ |

TEQUILAS

| | | 2cl | 4cl | 70cl |
|----------------|-----|------|-----|------|
| José Cuervo | 38° | 6€ | 9€ | 90€ |
| Patron Silver | 40° | 6,5€ | 10€ | 120€ |
| Patron XO Café | 35° | 6,5€ | 10€ | 120€ |

GINS

| | | 2cl | 4cl | 70cl |
|-----------------|-------|------|-----|------|
| Bombay Sapphire | 40° | 6€ | 9€ | 90€ |
| Hendrick's | 44,4° | 6,5€ | 10€ | 120€ |
| Tanqueray | 43,1° | 6,5€ | 10€ | 120€ |
| Mont Blanc | 43,6° | 6,5€ | 10€ | 120€ |

COCKTAILS

MOJITO

Rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau pétillante, glace pilée

COSMOPOLITAN

Vodka, cointreau, citron vert, jus de cranberry

ÇAÏPIROSKA

Citron vert, sucre de canne, vodka, glace pilée

ÇAÏPIRINHA

Citron vert, sucre de canne, cachaça, glace pilée

MARGARITA

Citron vert, tequila, cointreau, glace pilée, sel

WHISKYS

| | | 2cl | 4cl | 70cl |
|----------------|-----|------|-----|------|
| William Lawson | 40° | 6€ | 9€ | 90€ |
| Chivas Royal | 40° | 6,5€ | 10€ | 120€ |
| Talisker | 40° | 6,5€ | 10€ | 120€ |
| Oban | 43° | 6,5€ | 10€ | 120€ |
| Jack Daniel's | 40° | 6,5€ | 10€ | 120€ |
| JackD Honey | 35° | 6,5€ | 10€ | 120€ |
| Jameson | 40° | 6,5€ | 10€ | 120€ |

ET ENCORE

| | | 2cl | 4cl | 70cl |
|------------------|-----|------|------|-------|
| Amaretto | 25° | 6€ | 9€ | 90€ |
| Baileys | 17° | 6€ | 9€ | 90€ |
| Cointreau | 4° | 6€ | 9€ | 90€ |
| Kahlua | 20° | 6€ | 9€ | 90€ |
| Malibu | 21° | 6€ | 9€ | 90€ |
| Southern Comfort | 35° | 6€ | 9€ | 90€ |
| Cognac | 40° | 6,5€ | 10€ | 120€ |
| Calvados | 40° | 6,5€ | 10€ | 120€ |
| | | 2cl | 4cl | 100cl |
| Getz7 | 21° | 6€ | 9€ | 110€ |
| Getz1 | 24° | 6€ | 9€ | 110€ |
| Jagermeister | 35° | 6€ | 9€ | 110€ |
| | | 2cl | 4cl | 70cl |
| Campari | 25° | 6cl | 6,5€ | 90€ |
| Lillet Blanc | 17° | 5cl | 7,5€ | 90€ |
| Lillet Rosé | 17° | 5cl | 7,5€ | 90€ |
| Suze | 15° | 6cl | 6,5€ | 90€ |
| Ricard | 45° | 2cl | 3€ | |

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, sirop de canne, espresso

BLOODY MARY

Vodka, jus de tomate, tabasco, sel de céleri, poivre, Worcestershire sauce, concombre

AMARETTO SOUR

Citron vert, amaretto, blanc d'oeuf, sucre de canne, cerise

NEGRONI

Martini blanc, martini rosso, campari, gin, tranche d'orange

12,50€



La Carte des Vins



Blancs

| | <u>Verre</u> | <u>BTL</u> |
|---|--------------------|------------|
| IGP PAYS d'OC - SAUVIGNON <i>La Baie du Soleil</i> | 4,50€ | 20€ |
| | <u>PICHET 50CL</u> | 12€ |
| AOP VIN DE SAVOIE - JAQUIERE <i>Cru Chignin - Domaine Berthollier</i> | 4,8€ | 22€ |
| DOC PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE <i>« Grigi, o Luna » Cecilia Barreta</i> | 5€ | 25€ |
| AOP VIN DE SAVOIE - ROUSSETTE-ALTESSE <i>La Cave du Prieuré - Barlet Raymond & Fils</i> | 5€ | 25€ |
| IGP PAYS d'OC - VIOGNIER <i>Domaine Parcé Freres - Cuvée « Zoé »</i> | 5,5€ | 27€ |
| AOP MENETOU SALON - SAUVIGNON <i>Guy Saget</i> | 6€ | 30€ |
| AOP CHABLIS - CHARDONNAY <i>Domaine La Chablisienne « La Finage »</i> | 6,5€ | 32€ |
| AOP SANCERRE - SAUVIGNON <i>Domaine de la Perrière</i> | 7,5€ | 38€ |
| COTES DE GASCOGNE - MOELLEUX <i>Gros Mansang - Moelleux Vzlla-Dria</i> | 5,5€ | 25€ |

Rosés

| | <u>Verre</u> | <u>BTL</u> |
|--|--------------------|------------|
| IGP PAYS d'OC - CINSAULT <i>La Baie du Soleil</i> | 4,5€ | 20€ |
| | <u>PICHET 50CL</u> | 12€ |
| AOC COTES DE PROVENCE <i>Chateau Paradis - Coteaux Aix</i> | 5,5€ | 27€ |

Rouges

| | <u>Verre</u> | <u>BTL</u> |
|--|---------------------|------------|
| IGP PAYS d'OC - MERLOT <i>La Baie du Soleil</i> | 4,50€ | 20€ |
| | <u>PICHET 50 cl</u> | 12€ |
| AOP VIN DE SAVOIE - MONDEUSE <i>Domaine Jean Vullien</i> | 4,8€ | 22€ |
| AOP MINERVOIS <i>Domaine Preignes le Vieux - Aurélie VIC</i> | 5,5€ | 25€ |
| AOP CÔTES DE RHONE <i>Maison Delas - Saint-Esprit</i> | 5,5€ | 27€ |
| AOP SAINT-EMILION <i>Château le Destrier</i> | 6€ | 30€ |
| AOP CROZES-HERMITAGE <i>Domaine la Fayolle - « Sens »</i> | 6,5€ | 32€ |
| AOP BOURGOGNE - PINOT NOIR <i>Domaine Agnès Paquet</i> | 7,5€ | 38€ |
| AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE <i>Domaine Roger Parrin - 2015</i> | | 75€ |
| AOP SAINT-ESTEPHE - BORDEAUX <i>Château Coutelin - Merville - 2012</i> | | 95€ |
| AOP GEVREY-CHAMBERTIN - PINOT NOIR <i>Domaine Tortochot - les Jeunes Rois - 2017 BIO</i> | | 120€ |

Effervescents

| | <u>Verre</u> | <u>BTL</u> |
|---|--------------|------------|
| DOC PROSECCO "RICCADONNA" | 8€ | 50€ |
| CHAMPAGNE BRUT "LHULLIER" <i>Brut Tradition</i> | 10€ | 65€ |
| CHAMPAGNE BRUT "MOËT CHANDON" | | 120€ |