



## MENU & INFO

**TERRASSE  
SPORT  
PETENQUE  
JEUX**

OPEN 7/7

 69 RUE DE LA CULAZ,  
73120, COURCHEVEL

# A GRIGNOTER

## PLANCHE APERO

21€

Saucisson, serrano, et fromage servis avec cornichons, tomates séchées, olives noires  
*Saucisson, serrano ham, cheeses, sundried tomatoes, olives, cornichons*

## PIZZA "PAIN A L'AIL" FROMAGE

PETIT

8€

Mozzarella et persillade

GRAND

10€

*Mozzarella, persillade (garlic and parsley olive oil)*

## PLATEAU DE FROMAGES

10€

Servis avec cornichons et pain  
*Served with cornichons and bread*

## FRITES

7€

Servies avec sauce aioli  
*Served with garlic sauce*

## SAUCISSON

10€

Servi avec cornichons et pain  
*Served with cornichons and bread*

# SALADES

## SALADE ELEPHANT

16€

Laitue, concombre, tomate cerise, carotte, poulet, oeuf poché, parmesan et graines  
*Lettuce, cucumber, tomatoes, carrots, chicken, poached egg, parmesan and seeds*

## SALADE SIMPLE

7€

Laitue, concombre, tomates cerises, oignon  
*Lettuce, cucumber, cherry tomatoes, onion*

# MENU ENFANT

## AVEC UNE BOISSON ET UNE BOULE DE GLACE

Drink and one ball of ice cream included in the kids menu

## PIZZA BAMBINO

11€

Pizza marguerite - sauce tomate, mozzarella, deux olives noires (pour les yeux) et poivron (pour le sourire)  
*Marguerita pizza - tomato sauce and mozzarella, two olives (for eyes) and pepper (for the smile)*

## JAMBON BLANC ET FRITES

11€

Jambon blanc avec frites  
*Slices of ham with chips*

## NUGGETS ET FRITES

11€

Nuggets de poulet avec frites  
*Chicken nuggets with chips*

# 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\**

<b>MARGUERITE</b> Tomate, mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>	<b>13€</b>	<b>BARBECUE MEXICAINE</b> Tomate, mozzarella, chorizo, poivron, piments, champignons, sauce barbecue <i>Tomato, mozzarella, chorizo, peppers, jalapenos, mushrooms, BBQ sauce</i>	<b>17€</b>
<b>CALZONE</b> Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>	<b>15€</b>	<b>CHORIZO</b> Tomate, mozzarella, chorizo, oignon rouge, poivron, olives <i>Tomato, mozzarella, chorizo, red onions, peppers, olives</i>	<b>15€</b>
<b>REINE</b> Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	<b>15€</b>	<b>SERRANO</b> Tomate, mozzarella, serrano, tomates cerises, roquette, parmesan, olives <i>Tomato, mozzarella, serrano ham, cherry tomatoes, rocket, parmesan, olives</i>	<b>17€</b>
<b>HAWAIIAN</b> Tomate, mozzarella, jambon blanc, ananas <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple</i>	<b>15€</b>	<b>BUFFALO</b> Tomate, mozzarella, viande hachée, oignon rouge, olives, persillade <i>Tomato, mozzarella, mince meat, red onion, olives, persillade (garlic and parsley olive oil)</i>	<b>15€</b>
<b>NAPOLITAINE</b> Tomate, mozzarella, anchois, capres, olives <i>Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives</i>	<b>14€</b>	<b>VEGETARIENNE</b> Mozzarella, tomate, champignons, oignon rouge, poivron, tomates cerises, coeur d'artichaut, roquette, olives <i>Tomato, mushrooms, red onions, peppers, cherry tomatoes, rocket, artichoke, olives</i>	<b>14€</b>
<b>SAVOYARDE</b> Base crème, mozzarella, reblochon, lardons, pomme de terre, oignon rouge <i>Cream base, mozzarella, reblochon, lardons, potatoes, red onion</i>	<b>17€</b>	<b>SWEET CHILLI CHICKEN</b> Tomate, mozzarella, poulet, poivron, olives, sauce aigre douce (au piments) <i>Tomato, mozzarella, chicken, peppers, olives, sweet chilli sauce</i>	<b>16€</b>
<b>4 FROMAGES</b> Tomate, mozzarella, chèvre, reblochon, parmesan <i>Tomato, mozzarella, goats cheese, reblochon, parmesan</i>	<b>15€</b>	<b>FERMIERE</b> Tomate, mozzarella, champignons, poulet, reblochon, oeuf <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, chicken, reblochon, egg</i>	<b>16€</b>
<b>CANNETTE SUCREE</b> Tomate, mozzarella, tomate séchée, fromage de chèvre, margret de canard fumé, miel <i>Tomato, mozzarella, sun-dried tomatoes, goats cheese, smoked duck breast, honey</i>	<b>17€</b>		
<b>CHEVRE MIEL</b> Tomate, mozzarella, chèvre, noix, miel <i>Tomato, mozzarella, goats cheese, walnuts, honey</i>	<b>15€</b>		

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

# DESSERTS

## MOUSSE AU CHOCOLAT

10€

Mousse au chocolat avec morceaux de brownie, servi avec chantilly  
*Chocolate mousse with brownie chunks, served with chantilly*

## ASSIETTE DE FROMAGES

10€

Servie avec cornichons et pain  
*Served with cornichons and bread*

## SPECULOOS SUNDAE

9€

Glaces: vanille, speculoos, caramel.  
Pépites fudge caramel, chantilly, biscuit speculoos et sauce caramel

*Ice cream: vanilla, speculoos, caramel. Caramel fudge cubes, whipped cream, speculoos biscuits and caramel sauce*

## ETON MESS SUNDAE

9€

Glaces: vanille, myrtille, fraise.  
Chantilly, coulis de fruits rouges, chocolat blanc, meringue

*Ice cream: vanilla, blueberry, strawberry. Whipped cream, red fruit coulis, white chocolate and meringue*

## LES GLACES

2 BOULES

4€

3 BOULES

6€

Servies avec chantilly  
*Served with chantilly cream*

Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, speculoos, mangue, citron, fraise, myrtille, pistache, menthe chocolat, café

*Vanilla, chocolate, salted caramel, speculoos, mango, lemon, strawberry, blueberry, pistachio, mint chocolate, coffee*

## CAFETIERE

Café espresso	2,5€
Double café espresso	3,5€
Café allongé	3,0€
Petit crème (espresso avec un peu de mousse de lait)	3,0€
Grand crème (café au lait avec un peu de mousse)	3,5€
Cappuccino (double espresso avec mousse de lait)	4,0€
Chocolat chaud (Milka)	3,5€
Chocolat viennois (avec chantilly)	4,5€
Chocolat avec 2cl d'alcool	7,0€
Chocolat avec 4cl d'alcool	11€
Thé/Tisane (Dammann)	3,5€



# BIÈRES EN PRESSION



		25cl	50cl	1,5l
Kronenbourg	4,2°	3,8 €	6,5 €	18 €
1664	5,5°	4,0 €	7,5 €	21 €
Finnbarra Cider	5,5°	4,0 €	7,5 €	21 €
Social Lubricant IPA	5°	4,5 €	8,0 €	24 €
1664 Blanc	5°	4,5 €	8,0 €	24 €
Carlsberg Elephant	7,2°	4,5 €	8,0 €	24 €
Grimbergen Blonde	6,7°	4,5 €	8,0 €	24 €
Brooklyn IPA	5,5°	4,5 €	8,0 €	24 €
Proper Job IPA	5,5°	4,5 €	8,0 €	24 €
Grimbergen Fruits Rouges	6°	5,0 €	9,0 €	25 €
Guinness	4,2°	5,0 €	9,0 €	25 €
Paix Dieu	10°	6,0 €	11 €	30 €
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°
Kwak	8,4°
Lefte Blonde	6,6°
Veyrat Rousse	5,2°
Veyrat Brune	6,4°
Mousse du Dahu:	
Alpine Pale Ale	5,5°
Blanche	5°
Pilsner	4,5°
Delmolition (triple)	8°
I Woks IPA	5,5°

Heineken	0° alcool	6,5€
Brooklyn	0°5 alcool	6,5€

## SOFTS

	33cl	50cl
Perrier	4,0 €	6,0 €
Coca-Cola	4,0 €	6,0 €
Coca-Cola Zero	4,0 €	6,0 €
Orangina	4,0 €	6,0 €
Sprite	4,0 €	6,0 €
Tonic	4,0 €	6,0 €
Fuzetea Ice Tea	4,0 €	6,0 €
Schweppes Agrumes	4,0 €	6,0 €
Ginger Beer	4,0 €	6,0 €
Red Bull	4,5 €	
Diabolo	4,0 €	6,0 €
Sirop à l'Eau	2,0 €	2,0 €
Jus de fruits bouteille	25cl	4,0 €
<i>(fraise, ACE, tomate)</i>		
Jus de fruits	33cl	4,0 €
<i>(orange, ananas, pomme, cranberry)</i>		

## VODKAS

		2cl	4cl	70cl
Sobieski	37,5°	6€	10€	90€
Après 92	40,2°	6,5€	11,5€	120€
Grey Goose	40°	6,5€	11,5€	120€
Belvedere	40°	6,5€	11,5€	120€

## RHUMS

		2cl	4cl	70cl
Bacardi	37,5°	6€	10€	90€
Captain Morgan	35°	6€	10€	90€
Havana Especial	40°	6€	10€	90€
Diplomatico	40°	6,5€	11,5€	120€
Don Papa	40°	6,5€	11,5€	120€
Kraken	40°	6,5€	11,5€	120€
Saint James	40°	6€	10€	110€
RPG "spice rhum"	26°	6,5€	11,5€	120€

## TEQUILAS

		2cl	4cl	70cl
José Cuervo	38°	6€	10€	90€
Patron Silver	40°	8€	14€	250€
Patron XO Café	35°	8€	14€	250€

## GINS

		2cl	4cl	70cl
Bombay Sapphire	40°	6,5€	11,5€	120€
Hendrick's	41,4°	6,5€	11,5€	120€
Tanqueray	43,1°	6,5€	11,5€	120€
Mont Blanc	43,6°	6,5€	11,5€	120€
Après 92	42,4°	6,5€	11,5€	120€

## COCKTAILS 12,50€

### MOJITO

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

### COSMOPOLITAN

Vodka, cointreau, citron vert, jus de cranberry

### CAÏPIRINHA

Citron vert, sucre de canne, cachaça, glace pilée

### NEGRONI

Martini rosso, campari, gin, tranche d'orange

### AMARETTO SOUR

Amaretto, citron vert, sucre de canne, blanc d'oeuf

## WHISKYS

		2cl	4cl	70cl
Chivas Royal	40°	6,5€	11,5€	120€
Cutty Sark	40°	6,5€	11,5€	120€
Fireball	40°	6,5€	11,5€	120€
Talisker	33°	6,5€	11,5€	120€
Oban	43°	6,5€	11,5€	120€
Jack Daniel's	40°	6,5€	11,5€	120€
JackD Honey	35°	6,5€	11,5€	120€
Jameson	40°	6,5€	11,5€	120€

## ET ENCORE ....

		2cl	4cl	70cl
Amaretto	25°	6€	10€	90€
Baileys	17°	6€	10€	90€
Cointreau	4°	6€	10€	90€
Kahlua	20°	6€	10€	90€
Malibu	21°	6€	10€	90€
Southern Comfort	35°	6€	10€	90€
Cognac	40°	6,5€	11,5€	120€
Calvados	40°	6,5€	11,5€	120€

		2cl	4cl	100cl
Getz7	21°	6€	10€	110€
Getz1	24°	6€	10€	110€
Jagermeister	35°	6,5€	11,5€	120€

			70cl
Campari	25°	6cl	6,5€ 90€
Suze	15°	6cl	6,5€ 90€

Ricard	45°	2cl	3,5€ 90€
--------	-----	-----	----------

### MOJITO CHARTREUSE

Chartreuse, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, espresso, kahlua, sucre de canne

### GINGER BEAST

Kraken, pulco citron vert, jus d'ananas, ginger beer

### TI' PUNCH

Rhum, cassonade, citron vert

### DAIQUIRI FRAISE

Rhum blanc, jus de fraise, pulco citron vert



# La Carte des Vins



## Blancs

	<u>Verre</u>	<u>BTL</u>
<b>IGP PAYS d'OC - SAUVIGNON</b> <i>La Baie du Soleil</i>	5€	22€
	<u>PICHET 50CL</u>	14€
<b>IGP PAYS d'OC - VIOGNIER</b> <i>Marius Chapoutier</i>	5,5€	26€
<b>AOP VIN DE SAVOIE - ALTESSE</b> <i>Domaine Ravier</i>		28€
<b>DOC PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE</b> <i>« Grigi, o Luna » Cecilia Barreta</i>	6€	28€
<b>BOURGOGNE CHARDONNAY</b> <i>Olivier Depardon</i>		28€
<b>AOP MENETOU SALON - SAUVIGNON</b> <i>Guy Saget</i>		33€
<b>AOP CHABLIS - CHARDONNAY</b> <i>Domaine La Chablisienne « La Finage »</i>	8,5€	41€
<b>AOP VIN DE SAVOIE - CHIGNIN BERGERON</b> <i>Domaine Ravier</i>		42€
<b>AOP SANCERRE - SAUVIGNON</b> <i>Domaine du Carrou</i>		50€
<b>COTES DE GASCOGNE - MOELLEUX</b> <i>Gros Mansang - Moelleux Villa-Dria</i>	6€	28€

## Effervescents

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

## Rouges

	<u>Verre</u>	<u>BTL</u>
<b>IGP PAYS d'OC - MERLOT</b> <i>La Baie du Soleil</i>	5€	22€
	<u>PICHET 50 cl</u>	14€
<b>AOP VIN DE SAVOIE - MONDEUSE</b> <i>Domaine Jean Vullien</i>		28€
<b>AOP MINERVOIS</b> <i>Domaine Preignes le Vieux - Aurélie VIC</i>	6€	28€
<b>AOP CÔTES DE RHONE</b> <i>Maison Delas - Saint-Esprit</i>	6€	28€
<b>AOP SAINT-EMILION</b> <i>Château le Destrier</i>		39€
<b>BOURGOGNE - PINOT NOIR</b> <i>Côte Chalonnaise</i>	8€	39€
<b>AOP CROZES-HERMITAGE</b> <i>Les Amandiers</i>		42€
<b>SAINT JOSEPH</b> <i>Domaine Courbis</i>		55€
<b>AOP SAINT-ESTEPHE - BORDEAUX</b> <i>La Devise de Lilian</i>		65€
<b>GIGONDAS</b> <i>Domaine de Mt Redon</i>		79€
<b>AOP GEVREY-CHAMBERTIN - PINOT NOIR</b> <i>Domaine Tortochot - les Jeunes Rois - 2017 BIO</i>		120€

## Rosés

	<u>Verre</u>	<u>BTL</u>
<b>IGP PAYS d'OC - CINSAULT</b> <i>La Baie du Soleil</i>	5€	22€
	<u>PICHET 50CL</u>	14€
<b>AOC COTES DE PROVENCE</b> <i>Chateau Paradis - Coteaux d'Aix</i>	6€	28€