



# BistrotManali

COURCHEVEL

## Carte du midi

### *Lunch menu*



manali.lodge



bistrotmanali

Prix nets en euros, service compris. Nous tenons à disposition de notre clientèle l'information concernant la présence d'allergènes dans nos plats. Toutes nos viandes et volailles sont d'origine Française.

*Net prices in euros, which includes taxes and service. Please inform our staff about your food allergies or intolerances. All our meats and poultry are of French origin.*

## Assiettes à partager à 2 ou plus / *Dish to share*

<b>Caviar Petrossian (30g), crème à l'aneth citronnée, blinis</b> <i>Petrossian Caviar (30gr), lemon dill cream, blinis</i>	<b>100 €</b>
<b>Croque à la Truffe (Tuber Melanosporum), béchamel au Beaufort, jambon blanc</b> <i>Truffle ham and Beaufort cheese sandwich</i>	<b>20 €</b>
<b>Houmous de pois chiche à tartiner, grenade, sésame et crackers</b> <i>Chickpea hummus, pomegranate, sesame and crackers</i>	<b>14 €</b>
<b>Planche de charcuteries Savoyarde</b> <i>Local cold meat platter</i>	<b>18 €</b>
<b>Tarama au corail d'oursins à tartiner, blinis et crackers</b> <i>Sea urchin coral Tarama to spread, blinis and crackers</i>	<b>19 €</b>

## Les entrées / Starters

- Burratina (125g), crème de courge et balsamique blanc, jambon de Savoie** 18 €  
*Burratina (125gr), squash cream and white balsamic vinegar, local ham*
- Ceviche de Dorade, crémeux avocat, leche de tigre, patates douces croustillantes** 20 €  
*Sea bream ceviche, avocado, leche de tigre, crispy sweet potatoes*
- Vitello Tonnato, fines lamelles de veau, mayonnaise au thon et câpres, roquette et parmesan** 21 €  
*Vitello Tonnato, thin slices of veal, tuna and caper mayonnaise, arugula and parmesan cheese*
- Velouté de potimarron, mousse de parmesan aux éclats de châtaignes et huile de noisettes** 17 €  
*Pumpkin soup, Parmesan mousse with chestnuts*
- Carpaccio de saumon gravlax maison, fruits de saison et pickles de légumes, crème yuzu** 22 €  
*Homemade gravlax salmon carpaccio, seasonal fruits and pickled vegetables, yuzu cream*

# Les incontournables / *The unavoidable*

**Linguine cacio pepe, guanciale, Truffe d'hiver (Tuber Melanosporum)** 38 €  
*Cacio pepe Linguine pasta, pork guanciale, winter Truffle*

**Linguine, sauce tomates cerises, burrata, pesto de basilic frais, huile d'olive** 26 €  
*Linguine pasta, cherry tomato sauce, burrata, fresh basil pesto, olive oil*

**Tartare de bœuf au couteau, yuzu ponzu, crème à la Truffe d'hiver (Tuber Melanosporum)** 34 €  
*Beef tartare, yuzu ponzu, winter Truffle cream*

**Salade Caesar, filet de poulet, bacon, anchois et copeaux de parmesan** 27 €  
*Caesar salad, chicken fillet, bacon, anchovies and parmesan cheese*

**Burger du Manali, Beaufort, lard grillé et compotée d'oignons** 27 €  
*Manali's burger, Beaufort cheese, grilled bacon and onion compote*

**Tartiflette au reblochon, oignons, lardons et servie avec salade** 27 €  
*Tartiflette with reblochon cheese, onions, bacon and served with salad*

**Fondue Savoyarde 4 fromages, fruitière Chabert / Minimum 2 personnes, servie avec salade** 28 €/p.  
*Cheese fondue with salad*

**Fondue Savoyarde à la Truffe (Tuber Melanosporum) / Minimum 2 personnes, servie avec salade** 40 €/p.  
*Truffle cheese fondue with salad*

★ Planche de charcuteries Savoyarde / *Local cold meat platter* +18 €.

# Les viandes et poissons / *Meat and fish*

<b>La pièce de Bœuf du boucher, frites, salade verte, sauce béarnaise</b> <i>Beef steak from our butcher, French fries, green salad and béarnaise sauce</i>	<b>38 €</b>
<b>Le Boudin noir du Pays Basque et poitrine grillée, purée de pommes de terre, pomme fruit</b> <i>Black pudding from the Basque area and grilled pork breast, mashed potatoes, apple fruit</i>	<b>27 €</b>
<b>Filet de poulet, variation de topinambours, jus balsamique soja</b> <i>Chicken fillet, variation of Jerusalem artichokes, balsamic soy juice</i>	<b>28 €</b>
<b>Poulpe grillé à la plancha, risotto de céréales, sauce romesco, beurre noisette citron</b> <i>Grilled octopus cooked a la plancha, cereal risotto, romesco sauce, lemon brown butter</i>	<b>33 €</b>
<b>Le thon mi-cuit mariné aux épices thaï et snacké à la plancha, légumes de saison, mousseline de carotte au gingembre</b> <i>Semi-cooked tuna marinated in Thai spices and snacked a la plancha, seasonal vegetables, ginger carrot mousseline</i>	<b>29 €</b>
<b>Risotto de céréales, mousseline carotte gingembre, légumes croquants et vinaigrette soja</b> <i>Cereal risotto, ginger carrot mousseline, crunchy vegetables and soy vinaigrette</i>	<b>25 €</b>

# Pour les enfants / For kids

-12 ANS / -12 YRS

## Le plat du 'petit skieur' / Main dish for 'little skier'

13 €

**Viande à burger de bœuf OU filet de poisson.**

**Accompagnement au choix : pâtes, légumes ou frites.**

*Minced beef OR fish fillet.*

*Select your side dish: pasta, vegetables or French fries.*

## Le dessert du 'petit skieur' / Dessert for 'little skier'

5 €

**Crumble banane caramel chantilly OU 2 boules de glace.**

*Whipped cream, caramel, banana crumble OR 2 scoops of ice cream.*



# Bistrot**Manali**

COURCHEVEL

## Carte du soir *Dinner menu*



manali.lodge



bistrotmanali

Prix nets en euros, service compris. Nous tenons à disposition de notre clientèle l'information concernant la présence d'allergènes dans nos plats. Toutes nos viandes et volailles sont d'origine Française.

*Net prices in euros, which includes taxes and service. Please inform our staff about your food allergies or intolerances. All our meats and poultry are of French origin.*

# Les entrées / Starters

<b>Caviar Petrossian (30g), crème à l'aneth citronnée, blinis</b> <i>Petrossian Caviar (30gr), lemon dill cream, blinis</i>	<b>100 €</b>
<b>Carpaccio de bœuf fumé, crème au poivre de Sichuan, mayonnaise anguille fumée</b> <i>Smoked beef carpaccio, Sichuan pepper cream, smoked eel mayonnaise</i>	<b>23 €</b>
<b>Ceviche de Dorade, crémeux avocat, leche de tigre, patates douces croustillantes</b> <i>Sea bream ceviche, avocado, leche de tigre, crispy sweet potatoes</i>	<b>20 €</b>
<b>Velouté de potimarron, mousse de parmesan aux éclats de châtaignes et huile de noisettes</b> <i>Pumpkin soup, Parmesan mousse with chestnuts</i>	<b>17 €</b>
<b>Œuf Crouillant, variation de topinambour, Truffe d'hiver (Tuber Melanosporum), pickles de champignons</b> <i>Crispy egg, jerusalem artichoke, winter Truffle (Tuber Melanosporum), pickled mushrooms</i>	<b>20 €</b>
<b>Émietté de crabe, crème vichyssoise au fenouil</b> <i>Crumbled crab, vichyssoise cream with fennel</i>	<b>23 €</b>
<b>Foie gras en terrine mi-cuit, anguille fumée, betterave et vinaigre de framboise</b> <i>Half-cooked foie gras terrine, smoked eel, beets and raspberry vinegar</i>	<b>26 €</b>



## Les incontournables / *The unavoidable*

- Linguine cacio pepe, guanciale, Truffe d'hiver (Tuber Melanosporum)** 38 €  
*Cacio pepe Linguine pasta, pork guanciale, winter Truffle*
- Tartare de bœuf au couteau, yuzu ponzu, crème à la Truffe d'hiver (Tuber Melanosporum)** 34 €  
*Beef tartare, yuzu ponzu, winter truffle cream*
- Salade Caesar, poulet fermier, bacon, anchois et copeaux de parmesan** 27 €  
*Caesar salad, free-range chicken, bacon, anchovies and parmesan cheese*
- Burger du Manali, Beaufort, lard grillé et compotée d'oignons** 27 €  
*Manali's burger, Beaufort cheese, grilled bacon and onion compote*
- Fondue Savoyarde 4 fromages, fruitière Chabert / Minimum 2 personnes, servie avec salade** 28 €/p.  
*Cheese fondue with salad*
- Fondue Savoyarde à la Truffe (Tuber Melanosporum) / Minimum 2 personnes, servie avec salade** 40 €/p.  
*Truffle cheese fondue with salad*
- ★ Planche de charcuterie Savoyarde / *Local cold meat platter* +18 €.

# Les viandes et poissons / *Meat and fish*

- Tomahawk de bœuf fumé, cuit à la plancha, pommes de terre grenaille, maïs grillé, coulis de poivron harissa, huile de menthe et salade (2 personnes, 30 min d'attente en fonction de la cuisson)** **140 €**  
*Grilled smoked beef Tomahawk cooked a la Plancha, baby potatoes, grilled corn, harissa pepper coulis, mint oil and salad (for 2 people, 30 min waiting time depending on the cooking time)*
- Ris de veau, jus au poivre vert, fricassée de champignons, polenta au fromage** **42 €**  
*Veal sweetbreads with green pepper juice fricassee of mushrooms, cheese polenta*
- Risotto crémeux, crevette « Black Tiger » haddock, coques et moules, émulsion marinère** **33 €**  
*Creamy risotto, black tiger haddock shrimp, cockles and mussels, marinère emulsion*
- Filet mignon de cochon, purée de pommes de terre, oignons caramélisés, guanciale croquant et éclats de noisettes** **28 €**  
*Pork tenderloin, mashed potatoes, caramelized onions, crunchy pork guanciale and chopped hazelnuts*
- Le thon mi-cuit mariné aux épices thaï et snacké à la plancha, légumes de saison, mousseline de carotte au gingembre** **29 €**  
*Semi-cooked tuna marinated in Thai spices and snacked a la plancha, seasonal vegetables, ginger carrot mousseline*
- Risotto de céréales, mousseline carotte gingembre, légumes croquants et vinaigrette soja** **25 €**  
*Cereal risotto, ginger carrot mousseline, crunchy vegetables and soy vinaigrette*

# Pour les enfants / For kids

-12 ANS / -12 YRS

## Le plat du 'petit skieur' / Main dish for 'little skier'

13 €

**Viande à burger de bœuf OU filet de poisson.**

**Accompagnement au choix : pâtes, légumes ou frites.**

*Minced beef OR fish fillet.*

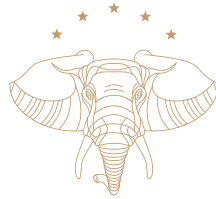
*Select your side dish: pasta, vegetables or French fries.*

## Le dessert du 'petit skieur' / Dessert for 'little skier'

5 €


**Crumble banane caramel chantilly OU 2 boules de glace.**

*Whipped cream, caramel, banana crumble OR 2 scoops of ice cream.*



**BistrotManali**  
COURCHEVEL

*Douceurs sucrées*  
*Sweetness*

 manali.lodge

 bistrotmanali

# Desserts

## Tartelette aux agrumes

*Citrus tartlet*

12 €

## Tiramisu au café

*Coffee Tiramisu*

12 €

## Financier coco aux fruits exotiques

*Coconut financier cake with exotic fruits*

13 €

## Paris-Brest

*Paris-Brest*

13 €

## Finger au chocolat poire tonka

*Chocolate pear tonka finger*

13 €

## Café Gourmand et ses mignardises

*Gourmet Coffee and sweets*

16 €

## Assortiment sorbets et glaces / la boule

*Ice creams and sorbets / scoop*

Glaces : Vanille, Cacahuète, Chocolat / *Ice creams: Vanilla, Peanuts, Chocolat*

Sorbets : Ananas, Citron, Fraise / *Sorbets: Pineapple, Lemon, Strawberry*

3 €

