

Les Desserts

Tiramisù traditionnel de Venise 22
(traditional tiramisù from Venice)

Moelleux au chocolat fondant 30
(génoise avec fondue de chocolat chaud / soft cake with hot chocolate)

Panna cotta aux fruits rouges 28
(red wild berries panna cotta)

Fondue au chocolat 30
(chocolate fondue)

Crème brûlée à la vanille 22
(crème brûlée with vanilla flower)

Assiette de fruits rouges 39
(dish of red wild berries)

Ananas frais préparé par nos soins 25
(fresh pineapple)

Notre sélection de sorbets et glaces 22
(our selection of sorbets and icecream)

Pizza au Nutella 28
Nutella pizza

Sgroppino 45
(sorbet citron, vodka, prosecco / lemon sorbet, vodka, prosecco)

Les produits marqués d'une astérisque bénéficient de la baisse intégrale de la T.V.A.
Prix nets en Euro*

*Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes à partir de produits de qualité.
All dishes in the menus or à la carte are prepared on the spot in our kitchen, according to our recipes, and with high quality products.*



La Cendrée
Courchevel

La Cendrée Courchevel

Pizzas au feu de bois

Margherita à la mozzarella (tomate, mozzarella / tomato, mozzarella) **28**

Caprese (tomate, mozzarella bufala, basilic frais / tomato, mozzarella bufala, basil) **29**

Napoletana (tomate, mozzarella, anchois, olives) **28**
(tomato, mozzarella, anchovies, olives)

Tonnata (tomate, mozzarella, thon, oignon / tomato, mozzarella, tuna, onion, olives) **28**

Peperoni (tomate, mozzarella, chorizo, olives, poivrons / tomato, mozzarella, chorizo, olives, peppers) **29**

Funghi (tomate, mozzarella, jambon, champignons / tomato, mozzarella, ham, mushrooms) **29**

Savoyarde (tomate, raclette, jambon, champignons / tomato, Savoy cheese, ham, mushrooms) **29**

Cendrée (tomate, mozzarella, jambon, œuf / tomato, mozzarella, ham, egg) **29**

Quatre fromages (tomate, gorgonzola, mozzarella, parmesan, raclette) **28**
(tomato, gorgonzola, mozzarella, Parmesan cheese, Savoy cheese)

Rucola (tomate, mozzarella, salade rucola / tomato, mozzarella, rucola salad) **26**

Prosciutto (tomate, mozzarella, jambon de Parme / tomato, mozzarella, Parma ham) **35**

Végétarienne (tomate, légumes, mozzarella / tomato, vegetables, mozzarella) **28**

Truffes noires (with black truffles) **68**

Truffes blanches (with white truffles) **195**

Les Entrées

Burrata et pesto verde (Burrata cheese) **29**

Salade artichauts - Olives Taggiasca (artichokes, Ligurian olives) **29**

Salade rucola aux copeaux de Parmesan (rucola and Parmesan cheese) **22**

Minestrone de petits légumes et pesto 25

(julienne de légumes, pesto et romarin à l'huile d'olive / Vegetables julienne, pesto and rosemary with olive oil)

Salade «Caprese» (Tomates "grappe", mozzarella et basilic frais) **28**
(cluster tomatoes, mozzarella and fresh basil)

Salade Puntarella et Pecorino Romano (italian salad Puntarella, Pecorino Romano) **29**

Fritto de calamaretti (fried of squids) **45**

Carpaccio de bœuf aux copeaux de Parmesan **29**
(beef carpaccio and Parmesan cheese)

Ceviche de poisson mariné, poisson mariné à l'huile d'olive de Ligurie, gingembre, agrumes **38**

Vitello tonnato (Veal with tuna sauce) **36**

Fritto misto de calamaretti et gambas (fried mixed of squids and king prawns) **59**

Aubergines à la Parmigiana **30**

(aubergines, tomates, parmesan, basilic /egg plants, tomato, parmesan, basil)

Bresaola **35**

(Viande de bœuf séchée, huile d'olive vierge, citron /dried beef in slides, olive oil lemon)

Carpaccio de bœuf à la Piémontaise, truffes noires (selon la saison et selon le cours) **69**
(thin fresh slices of marinated beef with black truffles - according to season and current price)

Carpaccio de bœuf à la Piémontaise, truffes blanches (selon la saison et selon le cours) **195**
(thin fresh slices of marinated beef with white truffles - according to season and current price)

Les produits marqués d'une astérisque* bénéficient de la baisse intégrale de la T.V.A. Prix nets en Euro

Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
All dishes in the menus or à la carte are prepared on the spot in our kitchen, according to our recipes, and with high quality products.

Les Pâtes

Penne all'arrabbiata (tomate, ail pimenté / tomato sauce with garlic and hot «chilli» pepper) **28**

Spaghetti alla Carbonara **30**

(pancetta, crème fraîche, œuf, fromage / pancetta with cream, egg and cheese)

Trofie al pesto Genovese (pâtes fraîches au pistou / trofie with Genovese 'pesto') **30**

Ravioli aux truffes noires, artichauts et ricotta **68**

(ravioli with black truffes, artichokes and ricotta cheese)

Rigatoni alla burrata (tomate cerise et basilic / rigatoni with burrata cheese, cherry tomatoes, basil) **39**

Penne alla Norma (aubergine, tomate, mozzarella, basilic / eggplants, tomatoes, mozzarella, basil) **39**

Spaghetti aglio, olio e peperoncino (ail piment /garlic, chili pepper) **30**

Spaghetti alla bolognese (bolognese) **35**

Spaghetti all'amatriciana (tomate, tomates cerises, oignon, lardons / tomato, cherry tomatoes, onion, bacon) **35**

Penne Mama Rosa (tomate, tomates cerises, basilic, crème fraîche / tomato, cherry tomatoes, basil, sour cream) **30**

Spaghetti à la boutargue (œufs de poisson sèches, tomate, persil, ail / dried botargo, tomatoes, parsley, garlic) **49**

Linguine alle vongole (with clams) **49**

Lasagnes au four (baked lasagne) **38**

Risotto aux truffes noires (selon la saison et selon le cours) **85**

Risotto aux truffes blanches (selon la saison et selon le cours) **195**
(white truffles risotto - according to season and current price)

Tagliatelle aux langoustines (tagliatelle with scampi) **59**

Tortelloni frais aux morilles (fresh tortelloni with mushrooms and cream sauce) **65**

Tagliolini aux truffes noires (selon la saison et selon le cours) **85**

(Tagliolini with black truffles - according to season and current price)

Tagliolini aux truffes blanches (selon la saison et selon le cours) **195**

(Tagliolini with white truffles - according to season and current price)

Les Viandes

Piccata de veau au citron (veal piccata with lemon) **49**

Suprême de volaille aux morilles (chicken Supreme, morel mushroom cream) **55**

Tagliata de bœuf Black Angus **59**

(Black Angus beef steak)

Ossobuco à la Milanaise, risotto au safran (ossobuco Milanese style, saffron risotto) **59**

Côte de Veau traditionnelle italienne à la Milanaise **68**

(traditional Italian breaded and fried veal chop)

Filet de bœuf Black Angus grillé (Back Angus grilled beef fillet) **75**

Filet de bœuf Black Angus aux morilles (Back Angus beef fillet with morel mushrooms) **79**

Tournedos Rossini aux truffes noires **95**

(filet de bœuf, foie gras, truffes /fillet with foie gras and black truffles)

Tournedos Rossini aux truffes blanches (fillet with white truffles) **195**

Les Poissons

Poisson du jour selon arrivage 15€ les 100g

(fish of the day - according to season)

(loup, sole, daurade /sea bass, sole, sea bream)

Blanc de turbot grillé **59**

(grilled turbot)

Grosses gambas royales grillées **59**

(large grilled shrimps)

Fritto de calamaretti **45**

(fried of squids)

Fritto misto de calamaretti et gambas **59**

(fried mixed of squids and king prawns)

Suggestions

Les produits marqués d'une astérisque* bénéficient de la baisse intégrale de la T.V.A.

Prix nets en Euro

Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
All dishes in the menus or à la carte are prepared on the spot in our kitchen, according to our recipes, and with high quality products.

Toutes nos viandes sont de provenance France et CEE / Our meats come from France and CEE