

Les Desserts

Tiramisù traditionnel de Venise 22
(traditional tiramisù from Venice)

Maceloux 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)

Coupe de fraises au sucre, sorbet citron, menthe fraîche 25
(strawberries with sugar, lemon sorbet, fresh mint)

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

Pizza au Nutella 28
(Nutella pizza)

Suggestions

Les produits marqués d'une astérisque* bénéficient de la baisse intégrale de la TVA.

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, buffalo, basilic frais / tomato, mozzarella, buffalo, basil) 29
- Burrata al pesto** (tomate, burrata, mozzarella, rucola, pesto) 29
- Peperoni** (tomate, mozzarella, chorizo, olives, poivrons / tomato, mozzarella, chorizo, olives, peppers) 29
- Capriciosa** (tomate, jambon, artichaut, champignons, olives, mozzarella) 30
- Emiliana** (crème de pécorino, mortadelle, éclats de pistaches) 29
- Saroyarde** (tomate, raclette, jambon, champignons / tomato, Saroy cheese, ham, mushrooms) 29
- Quatre fromages** (tomate, gorgonzola, mozzarella, parmesan, raclette) 28
(tomato, gorgonzola, mozzarella, Parmesan cheese, Saroy cheese)
- 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** (Burrata cheese) 29
- Salade artichauts** (artichokes, Ligurian olives) 29
- Salade rucola** (rucola, mache, trévis, basilic, tomate Datterino) 22
- Carpaccio de bar aux agrumes et framboises** 38
- 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)
- Filetto 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 TVA. 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 à l'italienne** 30
(pancetta, œuf, fromage / bacon, egg and cheese)
- Spaghettoni al pesto Genovese** (pâtes fraîches au pesto / spaghetti with Genovese 'pesto') 30
- Ravioli aux truffes noires, artichauts et ricotta** 68
(ravioli with black truffles, artichokes and ricotta cheese)
- Rigatoni alla burrata** (melanzana, crema di provola affumicata olio basilico) 39
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino** (ail piment / garlic, chili pepper) 30
- Spaghetti alla Bolognese** (Bolognese) 35
- Penne Mama Rosa** (tomate, tomates cerises, basilic, crème fraîche / tomato, cherry tomatoes, basil, sour cream) 30
- Spaghetti à la boutargue** (œufs de poisson séchés, 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 truffes et morilles** (fresh tortelloni with truffles, 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
- Escalope de Veau traditionnelle italienne à la Milanaise** 68
(traditional Italian breaded and fried veal escalop)
- Filet de bœuf Black Angus grillé** (Black Angus grilled beef fillet) 75
- Filet de bœuf Black Angus aux morilles** (Black 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

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

Les Poissons

- Poisson du jour selon arrivage** 65
(fish of the day - according to season)
(loup, sole, daurade / sea bass, sole, sea bream)
- St Jacques poêlées, truffes noires, purée de pommes nouvelles** 59
(Pan-fried scallops, black truffles, new potato purée)
- Grosses gambas royales grillées** 59
(large grilled shrimps)
- Filet de bar ou de seriole à la méditerranéenne** 65
(Mediterranean-style sea bass or seriole fillet)
- Fritto misto de calamaretti et gambas** 59
(fried mixed of squids and king prawns)

Les produits marqués d'une astérisque* bénéficient de la baisse intégrale de la TVA.

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.