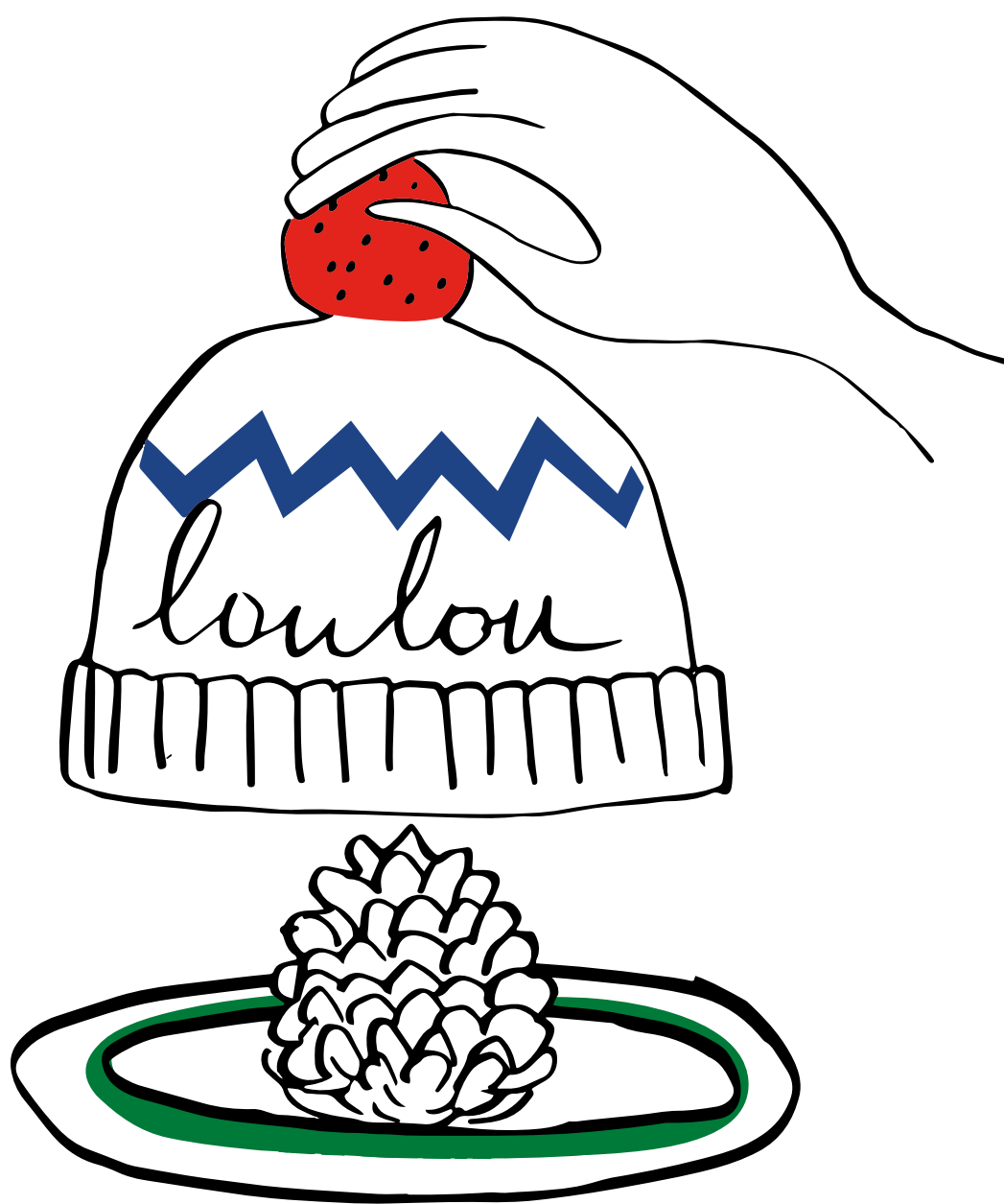






15cl — 32

IL VERTICE

ABC liqueur, Chartreuse verte, jus de pomme Alain Milliat,
verjus, miel de cannelle, Prosecco
*ABC liqueur, green Chartreuse, Alain Milliat apple juice, verjus,
cinnamon honey, Prosecco*

ACQUA E SALE

Gin Umami, vermouth Noilly Prat, eau de tomate
Umami Gin, Noilly Prat vermouth, tomato water

AGRUMI

Vodka Belvedere, cerise, verjus, gingembre, soda Three Cents pamplemousse
Belvedere vodka, cherry, verjus, ginger, Three Cents grapefruit soda

IL DIVINO

Whisky Maker's Mark, liqueur de chocolat Mozart, zeste d'orange, sirop d'érable
Maker's Mark Whisky, Mozart chocolate liqueur, orange zest, maple syrup

CASA VECCHIA

Rhum Eminente 7 ans, lait chaud infusé à la fève de tonka, crème de chocolat,
sirop de sucre de canne, chantilly noisette
*Eminente 7-year-old rum, warm milk infused with tonka bean, chocolate cream,
cane sugar syrup, hazelnut whipped cream*

ALVEARE

Gin Belle Rive, apéritif à base de thym Maison M, verjus, miel de châtaignier
Belle Rive Gin, Maison M thyme apéritif, verjus, chestnut honey

MEZCACELLO

Mezcal Unión, limoncello Meletti, jus de citron jaune, sirop maison de sauge
Mezcal Unión, Meletti limoncello, lemon juice, homemade sage syrup

Cicchetti

Jambon de Parme DOP 30 mois Sant'Ilario 39
30 months Sant'Ilario Parma ham (LF)

Sélection de charcuteries italiennes — *A selection of Italian cold cuts (LF)* 45

Croque jambon, Comté, truffe noire 45
Ham, Comté cheese, black truffle

Antipasti

Soupe ou velouté du jour — *Soup of the day* 29

Aubergines alla parmigiana 31
Eggplant, Mozzarella, tomato, basil, Parmesan (GF)

Rösti de pommes de terre, champignons, œuf au plat, truffe noire 55
Potato rosti, mushrooms, fried egg, black truffle

Calamari fritti — *Fried calamari* 31

Crabe Royal gratiné — *King crab gratiné* 95

Vitello tonnato 35
Thin sliced Piedmont veal with capers, sundried tomatoes, creamy tuna sauce (GF, LF)

Salades

Cœur de laitue, avocat et fines herbes — *Lettuce heart, avocado and fresh herbs (GF, LF, V)* 27

Artichauts violets à cru, vieux Parmesan, huile d'olive vierge 35
Raw purple artichokes, aged Parmesan, virgin olive oil (GF)

Mozzarella di Bufala, tomates Datterini, condiment aux fruits rouges et noirs 37
Buffalo Mozzarella, Datterini tomatoes, red and black berries condiment (GF)

Belle salade de pommes de terre tièdes, ventrèche de thon, câpres de Pantelleria 37
Warm potatoes salad, tuna ventresca, Pantelleria capers (GF, LF)

Salade de chou kale, avocat, Feta, pesto de kale, pignons de pin, grenades, fruits secs 35
Kale salad with avocado, Feta, kale pesto, pine nuts, pomegranate, dried fruits (GF)

Crudos

Tranches de thon marinées alla puttanesca 42
Tuna carpaccio, tomatoes, garlic, spicy pepper, capers, olives, anchovies (GF, LF)

Carpaccio de bar, Straciatella, framboises 42
Sea bass carpaccio with Straciatella cheese, raspberries (GF)

Carpaccio de noix de Saint-Jacques au caviar Petrossian 79
Scallop carpaccio with Petrossian caviar (GF)





« A Partager »

Linguine à la langouste, tomates, câpres de Pantelleria 42 (100gr)

Lobster linguine, tomatoes, Pantelleria capers

Poulet fermier rôti aux morilles et vin Jaune 135

Roasted farm-raised chicken with morel mushrooms and vin Jaune (GF)

Épaule de cochon de lait caramélisée au miel de sapin 120

Caramelised suckling pig shoulder, fir tree honey (GF)

Poisson & viande du jour — *Fish and meat of the day* PM

Pizza

Truffe noire — *Black truffle* 79

Taleggio, pommes de terre, bresaola — *Taleggio cheese, potatoes, bresaola* 35

Pasta & Risotto

Pipe rigate alla vodka, tomates légèrement épicées 37

Pipe rigate alla vodka, lightly spiced tomatoes

Linguini alle vongole — *Linguini with clams (LF)* 47

Mezze maniche au ragoût de veau — *Mezze maniche pasta with veal stew* 39

Gratin de Diavolini, jambon, Fontina, Parmesan 37

Diavolini, ham, Fontina, Parmesan gratin

Tagliatelle Alfredo à la truffe noire 80

Truffled tagliatelle Alfredo

Tagliolini au thon cru — *Raw tuna tagliolini* 55

Tagliolini au thon cru et caviar Petrossian 88

Raw tuna and Petrossian caviar tagliolini

Risotto à la tomate, safran, romarin 38

Tomato and saffron risotto (GF)



Caviar Petrossian

Osciètre impérial

30g 210 50g 320 125g 710

Poissons

Noix de Saint-Jacques simplement rôties au beurre demi-sel,
Chartreuse verte, livèche 49

Roasted scallops, green Chartreuse, lovage

Blanc de turbot en croûte de Comté, vin Jaune 58

Comté cheese crusted turbot fillet, vin Jaune

Filet de loup aux artichauts — *Sea bass fillet, artichokes (GF)* 51

Poulpe à la braise, aïoli 47

Charcoal-grilled octopus with aioli (GF)

Viandes

Piccata de veau al limone 41

Veal piccata with lemon and sage (GF)

Osso bucco — *Osso bucco with a pastry crust (GF)* 45

Veau alla milanese gratiné à la tomate et Mozzarella 51

Milanese veal sirloin with tomatoes and Mozzarella

Côtelettes d'agneau, harissa de carottes 48

Lamb chops, carrot harissa (GF)

Fromages

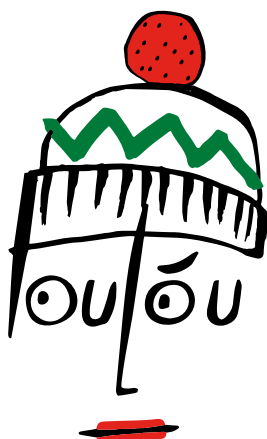
Sélection de fromages — *Cheese plate* 27

Desserts

Au Buffet

La sélection sur le buffet 35

A slice of the pastry of your choice



Fouquet's
COURCHEVEL

422 rue de Bellecôte - 73120 Courchevel
+33 (0)4 57 55 21 60
Instagram @loulourestaurants