





ENTRÉES STARTERS

Soupe de tomates confites à l'italienne  <i>Italian style tomato soup</i>	25
Sélection de crudo : thon, saumon, sériole (6, 12 ou 18 pièces)  <i>Crudo selection : tuna, salmon, yellowtail (6, 12 or 18 pieces)</i>	28/6 pièces
Arancini de thon épicé  <i>Spicy tuna arancini</i>	28
Vitello tonnato	35
Araignée de mer, sauce Champagne <i>Spider crab, Champagne sauce</i>	38
Salade de crevettes sauvages, yuzu et truffe noire  <i>Wild shrimp salad, yuzu, truffle vinaigrette</i>	55
Fritto misto : langoustine, crevettes, sole, noix de Saint-Jacques <i>Fritto misto : langoustine, prawns, sole, scallop</i>	55
Caviar Oscière Signature, purée de pommes rattes, citron confit <i>Oscièrre Signature caviar, ratte potato purée, lemon confit</i>	90

DÉGUSTATION DE CAVIAR by MAISON NEUVIC

Oscièrre Reserve

30 gr Oscièrre reserve - 198
50 gr Oscièrre reserve - 330
100 gr Oscièrre reserve - 660

Béluga Reserve

30 gr Béluga reserve - 414
50 gr Béluga reserve - 690
100 gr Béluga reserve - 1380



Option Vegan



Végétarien



Option Végétarienne



Sans gluten



Option sans gluten

La liste des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande.


Prix nets en euros, taxes et service compris.

The list of allergens and product origins is available upon request.

Net prices in euros, including taxes and service.



PÂTES, PIZZA & RISOTTO
PASTA, PIZZA & RISOTTO

Pomodoro, sauce tomate, crème de parmesan, stracciatella   	42
<i>Pomodoro, tomato sauce, parmesan cream, stracciatella</i>	
Agnolotti au boeuf braisé	45
<i>Braised beef agnolotti</i>	
Tagliatelle aux crevettes sauvages, sauce Prego 	55
<i>Wild shrimp tagliatelle, Prego sauce</i>	
Riz aux fruits de mer 	59
<i>Seafood rice</i>	
Pâtes fraîches au king crab	75
<i>Fresh king crab pasta</i>	
Pizza à la truffe noire 	78
<i>Black truffle pizza</i>	



Option Vegan



Végétarien



Option Végétarienne







Sans gluten



Option sans gluten



PLATS
MAIN COURSE

Bar, émulsion iodée et artichauts <i>Sea bass, iodized emulsion and artichokes</i>	58
Sole meunière au sarrasin et citron confit  <i>Sole meunière, buckwheat and lemon confit</i>	97/ 2 personnes
Bar en croûte de sel  <i>Salt-crusted sea bass</i>	170/2 personnes
Plateau de fruits de mer Salto Huîtres, langoustines, homard, crabe, araignée de mer, crevettes sauvages <i>Seafood platter, oysters, langoustines, lobster, spider crab, wild shrimps</i>	240/2-3 personnes
Filet de bœuf Angus  <i>Angus beef tenderloin</i>	58
Burger 1850 <i>Wagyu beef, cheddar cheese</i>	65
Tagliata de boeuf Wagyu  <i>Wagyu beef tagliata</i>	70
Poulet Rôti au vin jaune, morilles et légumes <i>Roast Chicken with yellow wine sauce, morel mushrooms and vegetables</i>	150/2 personnes
À la truffe <i>With truffle</i>	180/2 personnes
Tomahawk de boeuf Wagyu - Prix au gramme <i>Wagyu beef tomahawk - Price per gram</i>	39/100g



Option Vegan



Végétarien



Option Végétarienne



Sans gluten



Option sans gluten



AU BRASERO

DÉJEUNER

LUNCH

Notre menu est conçu autour du plaisir du partage
Our dishes are created to be enjoyed together



AU BRASERO

Filet de Boeuf Angus <i>Angus beef tenderloin</i>	58
Côtelettes d'agneau <i>Lamb chop</i>	63
Faux filet Angus <i>Angus beef sirloin</i>	64
Crevettes sauvages <i>Wild shrimp</i>	65
Homard bleu <i>Blue lobster</i>	95

SAUCES

Chimichurri <i>Parsley, garlic, coriander red pepper, olive oil</i>	Sauce poivre <i>Black pepper sauce</i>	Sauce Provençale <i>Tomato Provençal sauce</i>
---	--	--

SIDES

Frites <i>French fries</i>	15
Légumes grillés <i>Grilled vegetables</i>	15
Salade mesclun à la truffe et yuzu <i>Yuzu, truffle vinaigrette salad</i>	25



CHALET SAVOYARD

DÉJEUNER

LUNCH

Notre menu est conçu autour du plaisir du partage
Our dishes are created to be enjoyed together



CHALET SAVOYARD

Fondue Traditionnelle <i>Classic Fondue</i>	97/ 2 personnes
Fondue Champagne, truffe noire Melanosporum <i>Champagne fondue black truffle Melanosporum</i>	118/ 2 personnes
Fondue Cèpes, Whiskey 10ans <i>10-year whisky porcini mushroom fondue</i>	110/ 2 personnes
Mont d'Or au four <i>Oven baked Mont d'Or</i>	97/ 2 personnes



GARNITURES SIDES

Pain de campagne, pommes de terre grenaille, cornichons <i>Bread, baby potatoes, pickles</i>	
Charcuterie de Savoie en Ardoise <i>Savoyard cured meats platter</i>	42
Fromages de Savoie en Ardoise (Beaufort 12 mois, Comté AOP, Tomme de savoie AOP, Abondance AOP) <i>Savoyard cheese platter (Beaufort aged 12 months, Comté PDO, Tomme de Savoie PDO, Abondance PDO)</i>	42
Terrine aux morilles <i>Morel mushroom terrine</i>	42
Terrine à l'Armagnac <i>Armagnac terrine</i>	22
Terrine de bœuf aux herbes de montagne <i>Beef terrine with wild herbs</i>	21



KIDS MENU

MAIN COURSE

Soupe de tomates confites à l'italienne  	25
<i>Italian-style tomato soup</i>	
Pizza margherita 	28
<i>Margherita pizza</i>	
Burger de petit Chef, frites	32
<i>Junior Chef burger, French fries</i>	
Pâtes pomodoro 	32
<i>Pasta with tomato sauce</i>	
Pâtes bolognaises de veau 	32
<i>Pasta with veal Bolognese sauce</i>	
Filet de volaille, purée de pomme de terre 	35
<i>Poultry fillet, mashed potatoes</i>	
Fish & Chips, sauce tartare	35

DESSERT

Mi-cuit au chocolat grand cru, glace vanille de Madagascar 	15
<i>Grand cru chocolate lava cake, Madagascar vanilla ice cream</i>	
Pain perdu, fruits rouges, glace vanille de Madagascar 	15
<i>French toast, red berries, Madagascar vanilla ice cream</i>	
Crème glacée ou sorbet du jour  	6/1 boule
<i>Ice cream or sorbet of the day</i>	



Option Vegan



Végétarien



Option Végétarienne



Sans gluten



Option sans gluten



DESSERTS & GLACES
DESSERTS & ICE CREAM

French toast aux fruits rouges, glace à la vanille de Madagascar <i>French toast with red berries, Madagascar vanilla ice cream</i>	20
Tarte Tatin 	20
Cheesecake Salto, Vanille de Madagascar et mandarine <i>Salto cheesecake, Madagascar vanilla and mandarin</i>	20
Crèmeux au chocolat et fleur d'oranger <i>Chocolate and orange blossom crèmeux</i>	20
Glace yaourt, éclats de noix 	20
Glace à l'Italienne à la pistache  	20
Crêpes Suzette, glace fleur d'oranger <i>Crêpe suzette, orange blossom ice cream</i>	20
Buffet de desserts <i>Dessert buffet</i>	35



Option Vegan



Végétarien



Option Végétarienne



Sans gluten



Option sans gluten






CARTE DE L'APRÈS-MIDI DE 15H À 19H

AFTERNOON DINING SERVED FROM 3.00PM TO 7.00 PM



ENTRÉES STARTERS

Sélection de crudo : thon, saumon, sériole (6, 12 ou 18 pièces) 	28/6 pièces
<i>Crudo selection : tuna, salmon, yellowtail (6, 12 or 18 pieces)</i>	
Vitello tonnato 	35
Langoustines à la mostarda di Cremona 	36
<i>Langoustines with Cremona mustard</i>	

PLATS MAIN COURSES

Fusilli Al pomodoro 	32
<i>Pasta with tomato sauce</i>	
Salade César, volaille ou crevettes sauvages	45
<i>Caesar salad with chicken or wild shrimps</i>	
Volaille au vin jaune et morilles 	45
<i>Vin jaune chicken, morel mushrooms</i>	
Tagliatelle aux crevettes sauvages, sauce Prego 	55
<i>Wild shrimp tagliatelle, Prego sauce</i>	
Burger 1850 	65
<i>Wagyu beef, cheddar cheese</i>	
Bar, émulsion iodée et artichauts	58
<i>Sea bass, iodine emulsion and artichokes</i>	
Risotto aux fruits de mer 	59
<i>Seafood risotto</i>	
Tagliata de boeuf Wagyu 	70
<i>Wagyu beef tagliata</i>	

DESSERTS

Tarte Tatin 	20
Cheesecake Salto, Vanille de Madagascar et mandarine	20
<i>Salto cheesecake, Madagascar vanilla and Mandarin</i>	



Option Vegan



Végétarien



Option Végétarienne



Sans gluten



Option sans gluten



SIGNATURE COCKTAILS

Piccante 12cl <i>Patron Anejo blend Los Siete Misterios, Bergamot Cordial, Suze, Tio Pepe, Spiced Cointreau</i> <i>Citrusy - Spicy</i>	35
Smoky Sour 10cl <i>Laphroaig 10, Toki Japanese Whiskey, Yuzu juice</i> <i>Spicy Mango Cordial, Egg white</i> <i>Sour - Citrusy</i>	35
The Martini - Shaken 12cl <i>Grey Goose Vodka, Noilly Prat, Cucumber Cordial, St Germain</i> <i>Citrusy - Refreshing</i>	35
Rituale - Tea Style 12cl <i>Patron Blanco vanilla infused, Espadin Mezcal, Chartreuse Verte, Winter Cordial</i> <i>Herbal - Spiced</i>	35
Salto Negroni 10cl <i>Bombay Sapphire, Noilly Prat, Campari, Sauternes, Genepi</i> <i>Bitter - Dry</i>	35
Pistacchio Fashioned 12cl <i>Fat-washed Pistacchio Bourbon Michter's, Coconut Liqueur, Pistacchio Syrup, Laphroaig 10</i> <i>Sweet - Nutty</i>	35
Dolce Vita 12cl <i>Bacardi Carta Blanca blend, Bacardi Carta Oro, Italicus, Strawberry Cordial, Red Berry Soda</i> <i>Fruity - Refreshing</i>	35

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande au prix de 30 euros
Timeless classic cocktails are available upon request at 30 euros

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Excessive alcohol consumption is harmful to your health. Drink responsibly.



COCKTAILS SANS ALCOOL
NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Tramonto 12cl	25
<i>Tanqueray 0.0%, Strawberry Cordial, Amarico Rosso, Red Berry Soda</i>	
<i>Fruity - Refreshing</i>	
Equinozio 10cl	25
<i>Seedlip 108, Cucumber & Edelflower Cordial, Olive Oil, Egg white</i>	
<i>Citruicy - Herbal</i>	

Les autres cocktails sans alcool sont disponibles sur demande
Other non alcoholic are available upon request

Prix nets en euros, taxes et service compris
Net prices in euros, taxes and service included

BIERES 33CL

Budweiser	14
Corona Extra	14
Mont Blanc « la blonde »	16
Mont Blanc « la blanche »	16
Alaryk Triple Grain	18
Alaryk Amber	18
Heineken 0.0%	14



**BOISSONS FRAICHES
COLD DRINKS**

Coca-Cola	33cl	12
Coca-Cola Zero	33cl	12
Sprite	25cl	12
Orangina	25cl	12
Lipton Ice Tea	25cl	15
Jus de fruits Alain Milliat	33cl	18
Jus de fruits « bien-être »	12cl	12
Mountain Spring Tonic	20cl	12
Mountain Spring Lemonade	20cl	12
Mountain Spring Ginger et Ale	20cl	12
Red bull	25cl	12

**EAUX
WATER**

Eau filtrée : plate ou pétillante <i>Filtered Water : still or sparkling</i>	75cl	10	1L	12
Evian	50cl	9	75cl	14
Badoit	33cl	9	75cl	14
Chateldon			75cl	16



GIN 4CL

N°44 Gin	32
Gin Mare	32
Hendrick's	26
Monkey 47	28
Monkey 47 Sloe	32
Oxley	32
Roku Gin	38
Bombay Sapphire 1er Cru	35
Bombay Dry Gin	22
Tanqueray	25
Tanqueray Ten	28
N.3 London Dry	32
The Botanist	32
Plymouth	36
Brockmans Raspberry Pink	28

VODKA 4CL

	45
Beluga Vodka Gold Line	35
Beluga Vodka Noble	28
Grey Goose Vodka L'Original	45
Grey Goose Altius	38
Grey Goose Citron	45
Elit Vodka	25
Konicks Tails	28
Tito's Vodka	28
Haku Vodka	



APERITIF & VERMOUTH 4CL

Carpano Punt E Mes	14
Carpano Antica Formula	14
Cocchi Storico Di Torino	14
Martini Ambrato	14
Martini Rubino	14
Martini Bianco	14
Noilly Prat	14
Lillet Blanc	14
Aperol	14
Picon Bière	14
Select Aperitivo	14
Suze	14
Campari	14
Campari Cask Tales Bourbon	45

AGAVE 4CL

Patron Tequila Silver	25
Patron Reposado	35
Patron Anejo	45
Patron El Alto Tequila	85
Don Julio Tequila 1942	65
Casamigos Tequila Blanco	22
Casa Dragones Joven	75
Clase Azul Plata Tequila	45
Clase Azul Reposado Tequila	55
Clase Azul Anejo Tequila	165
Clase Azul Ultra Anejo	530
The Lost Explorer Espadin	32
The Lost Explorer Tobala	185
Los Siete Misterios House Mezcal	36



SCOTCH WHISKY AND IRISH WHISKEY 4CL

SCOTCH - HIGHLANDS

Glenmorangie Signet	65
Royal Brackla 12 Ans	28
Oban 14 Ans	25
Alberfeldy 16 Ans	45
Dalmore 18 Ans	45
Talisker 10 Ans	32

SCOTCH - SPEYSIDE

Balvenie 12 Double Wood	28
Glenfiddich Grand Cru 23 Ans	110
The Macallan 12 Ans Double Cask	38
The Macallan 15 Ans Double Cask	65
The Macallan 18 Ans Sherry Oak	125
The Macallan 25 Ans Sherry Oak	480
The Macallan 30 Ans Sherry Oak	760
The Macallan 40 Ans Red Collection	2 800

SCOTCH - ISLAY

Lagavulin 8 Ans	22
Lagavulin 16 Ans	28
Laphroaig 10 Ans	28

SCOTCH - LOWLANDS

Auchentoshan Tree Wood	25
------------------------	----

SCOTCH - BLENDED

Chivas Regal 18 Ans	35
Chivas Royal Salute 21 Ans	55
Chivas Royal Salute 25 Ans	65
Johnnie Walker Black Label	18
Johnnie Walker Gold Label	35



IRISH WHISKEY

Jameson Black Barrel	28
----------------------	----

AMERICAN WHISKEY 4CL

Bulleit Bourbon	18
Bulleit Rye	22
Woodford Reserve Distiller's Select Bourbon	28
Woodford Reserve Rye	45
Maker's Mark 46	36
Michter's Bourbon	25
Michter's Rye	28

JAPANESE WHISKY 4CL

Yamazaki 12 Ans	60
Yamazaki 25 Ans	890
Yamazaki Mizunara 18 Ans Tsukuriwake	440
Toki Japanese Blended Whisky	18
Nikka From The Barrel Whisky	28
Hibiki Japanese Harmony	45
Hibiki 21 Ans	245

FRENCH WHISKY 4CL

Domaine Des Hautes Glaces Indigene	28
------------------------------------	----



RHUM 4CL

Bacardi Carta Blanca	22
Bacardi Carta Oro	24
Bacardi Gran Reserva 10 Ans	35
Diplomatico Reserva Exclusiva	35
Havana Club Selection De Maestros	32
Zacapa Centenario 23 Ans	35
Brugal 1888	45
Appleton Signature Blend Jamaica	25
Santa Teresa 1796	30
Leblon Cachaça Brazil	28

PISCO 4CL

Pisco 1615 Puro Quebranta	22
---------------------------	----

GRAPPA 4CL

Nardini Grappa Bianca	25
Nardini Grappa Riserva	28



LIQUEUR & DIGESTIVE 4CL

Amaretto Adriatico	22
Absinthe Pernod	22
Cointreau	22
Chambord	22
Grand Marnier	22
Ricard	22
Italicus	22
Limoncello di Sorrento Villa Massa	22
Luxardo Maraschino	22
Sambuca Molinari	22
Dom Benedictine	22
Cynar Amaro	22
Fernet Branca	22
Amaro Averna	22
Amaro Nonino	22
Amaro Del Capo	22
Genepi De Savoie	22
Chartreuse Jaune	35
Chartreuse Verte	35
Chartreuse Cuvee MOF	55
Chartreuse Centenaire	55
Chartreuse Jaune VEP	95
Chartreuse Reine des Liqueurs	125

CALVADOS 4CL

Chateau du Breuil Calvados 8 Ans d'Âge	28
Calvados Domaine Dupont Pays d'Auge	35



COGNAC 4CL

Rémy Martin VSOP	38
Rémy Martin Accord Royal 1738	45
Rémy Martin Louis XIII Salto Edition	580
Hennessy Xo	55
Hennessy Paradise	140
Martel Xo	65

ARMAGNAC 4CL

Armagnac Clés Des Ducs Vsop	45
Armagnac Château De Laubade 1978	65

LOW ABV & NON ALCOHOLIC SPIRITS 4CL

Seedlip garden 108	18
Tanqueray Gin 0°	18
Martini Vibrante	18
Martini Floreale	18
Amaretto Adriatico 0°	18
Everleaf Mountain	18
Amarico Aperitivo Rosso	18
Amarico Aperitivo Arancia	18
Amarico Peach Spritz by Rosewood 25cl	25



BOISSONS CHAUDES
HOT BEVERAGE

Espresso	12
Double Espresso	15
Cappuccino, Latte	15
Chocolat Chaud Hot Chocolate	15
Thé Noir Black Tea	15
<i>Assam Jungle, Darjeeling List Bari, Breakfast, Earl Grey</i>	
Thé Vert Green Tea	15
<i>Genmaicha Yamma, Sencha Ariake, Grand Jasmin</i>	
Thé Bleu Blue Tea	15
<i>Oolong Julian</i>	
Infusion Verveine	15
Infusion Herboriste 52	15
<i>Menthe poivrée, mélisse, anis</i> <i>peppermint, lemon balm, anise, rooibos</i>	
Infusion Herboriste 74	15
<i>Camomille, tilleul, fleur d'oranger</i> <i>Chamomile, linden blossom, orange blossom</i>	
Infusion Rooibos	15

Au Rosewood Courchevel nous proposons une sélection de cafés et de thés
durables et certifiés biologiques.

At Rosewood Courchevel we use sustainable and organic certified teas & coffee



ORIGINES DES CAFES ET THES TEA AND COFFEE ORIGINS

CAFÉS

Notre Café, La Reserva de Tierra Lavazza provient de la région de Jinotega au Nicaragua où Lavazza soutient plus de 25 communautés de petits producteurs de café avec une formation dédiée et une assistance technique, promouvant l'adoption de pratiques agricoles durables afin d'augmenter la qualité et la productivité du café, améliorant le bien-être des agriculteurs et des communautés locales. Il contient 100% de café cultivé de manière durable dans des fermes certifiées Rainforest Alliance.

Our coffee, La Reserva de Tierra Lavazza, is from the Jinotega Region (Nicaragua) where Lavazza supports over 25 communities of small coffee producers with dedicated training and technical assistance, promoting the adoption of sustainable agricultural practices to increase quality and coffee productivity, improving the wellbeing of farmers and local communities. It Contains 100% sustainably grown coffee from Rainforest Alliance Certified farms.

THÉS

Palais des Thés certifié Ecocert, accompagne les producteurs de thés dans divers pays en facilitant la transition vers le bio et en les accompagnant dans l'obtention d'une certification bio.

Palais des Thés, Ecocert certified, helps tea producers in various countries by facilitating the transition towards organic, and by accompanying them in obtaining organic certification.

Au Rosewood Courchevel nous proposons une sélection de cafés et de thés durables et certifiés biologiques.

At Rosewood Courchevel we use sustainable and organic certified teas & coffee



PROVENANCE DES VIANDES MEAT ORIGINS

Volaille - Poultry : France

Poulet - Chicken : France

Veau - Veal : France

Agneau - Lamb : Irlande

Boeuf Angus - Angus beef : USA

Tagliata Boeuf Wagyu - Wagyu beef tagliata : USA

Tomahawk Boeuf Wagyu - Wagyu beef tomahawk : USA

Veau Vitello Tonato - Veal vitello tonato : République Tchèque, Belgique

PROVENANCE DES POISSONS FISH ORIGINS

Noix de Saint-Jacques, Huîtres, Moules - Scallops, Oysters, Mussels : France

Truite fumée - Smoked trout : France, pêche locale - sustainable fishing

Langoustines, Sole, Palourdes - Scampi, Sole, Clams : Atlantique

Bar - Sea Bass : Atlantique, pêche durable - sustainable fishing

Crevettes - Shrimps : Argentine

Saumon fumé, Crabe royal - Smoked salmon, King crab : Alaska

