



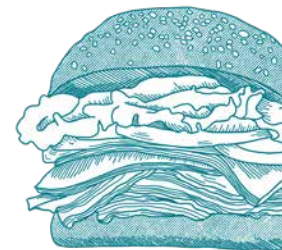
BistrotManali

COURCHEVEL

Menu



Follow, like & tag
[@bistrotmanali.courchevel](https://www.instagram.com/bistrotmanali.courchevel)



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.*

Apéritifs - Aperitif

Sardinettes Premium à l'huile d'olive

Premium sardines in olive oil

20 €

Planche de charcuteries Savoyarde

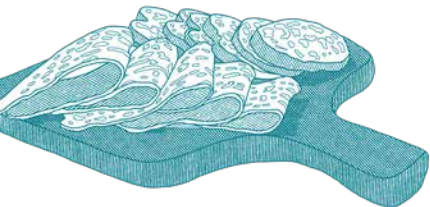
Savoyard Charcuterie platter

18 €

Boîte chaude : le Crémeux du Jura, pain grillé

Hot box: Jura's creamy cheese, grilled bread

19 €



Les entrées - Starters

- Ceviche de poisson selon le marché, leche de tigre, crémeux d'avocat, patates douces** 21 €
Market fish ceviche, leche de tigre, creamy avocado, sweet potatoes
- Tomate jaune juste confite aux agrumes, burrata di bufala et gaspacho andalou** 17 €
Citrus-confited yellow tomato, burrata di bufala, Andalusian gazpacho
- Œuf croustillant, crémeux de petits pois, vinaigrette gingembre et anguille fumée** 18 €
Crispy egg, creamy peas, ginger vinaigrette and smoked eel
- Carpaccio de faux filet de bœuf mariné, crème au kalamansi, herbes fraîches et pickles de légumes** 22 €
Marinated beef sirloin carpaccio, kalamansi cream, fresh herbs and vegetable pickles



Les incontournables - *The unavoidable*

Tartare de bœuf au couteau, yuzu ponzu, crème à la truffe d'été (Tuber Aestivum), accompagné de frites 30 €

Beef tartare, yuzu ponzu rosemary, summer Truffle cream and French fries

Salade Caesar, poulet, bacon, anchois et copeaux de parmesan 26 €

Caesar salad, chicken, bacon, anchovies and parmesan cheese

Burger du Manali : steak, raclette fumée, lard grillé, compotée d'oignons, frites 25 €

Manali Burger: steak, smoked raclette, grilled bacon, onion compote, served with French fries

Fondue Savoyarde (minimum 2 personnes, servie avec salade)

Savoyard fondue (minimum 2 persons, served with salad)

4 fromages Fruitière Chabert - 4 cheeses Fruitière Chabert

26 € / p

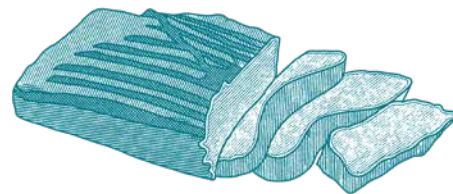
+ Planche de charcuteries Savoyarde / *Savoyard Charcuterie platter*

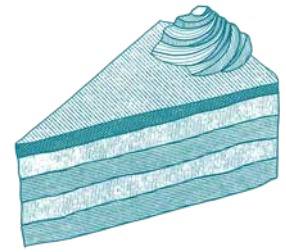
+18 €



Les viandes et poissons - *Meat and fish*

- Palomita de cochon rouge de Castille, encornet en persillade, chorizo ibérique, haricots tarbais au jus et poivrons** 30 €
Palomita of Castilian red pork, squid with parsley, Iberian chorizo, tarbais beans in jus, and peppers
- Dos de cabillaud poché à l'huile d'olive, artichaut, crème de moules de bouchot et riz vénéré** 34 €
Olive oil poached cod loin, artichoke, bouchot mussel cream and black rice
- Shrimp Roll : pain brioché, crevettes en mayonnaise citron, coleslaw, servi avec des frites** 30 €
Shrimp Roll: brioche bun, shrimp in lemon mayonnaise, coleslaw, served with French fries
- Filet de poulet, crème de maïs, sauce teriyaki à la Truffe d'été (Tuber Aestivum), légumes de saison** 29 €
Chicken fillet, corn cream, summer Truffle (Tuber Aestivum) teriyaki sauce, seasonal vegetables
- Faux filet de bœuf, parmigiana d'aubergine, ricotta, basilic et olives taggiasche** 36 €
Beef sirloin, eggplant parmigiana, ricotta, basil and taggiasca olives





Desserts - Desserts

Sablé aux fruits rouges, crémeux vanille et glace verveine

Red fruit shortbread, vanilla cream and verbena ice cream

13 €

Chou au chocolat, caramel beurre salé et crème glacée cacahuète

Chocolate choux, salted caramel and peanut ice cream

13 €

Clafoutis aux abricots et glace romarin

Apricot clafoutis and rosemary ice cream

13 €

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 €

Pour les enfants - For kids

-12 ANS / -12 YRS

Plat du petit randonneur - Little hiker's main dish

14 €

Steak haché de bœuf, accompagnement au choix : légumes ou frites

Minced beef with vegetables or French fries

Filet de cabillaud, accompagnement au choix : légumes ou frites

Cod fillet with vegetables or French fries

Filet de poulet, accompagnement au choix : légumes ou frites

Chicken fillet with vegetables or French fries

Dessert du petit randonneur - Little hiker's dessert

6 €

Sablé aux fraises et crèmeux chocolat blanc OU 2 boules de glace

Strawberry shortbread and white chocolate cream OR 2 scoops of ice cream



Bistrot**Manali**

COURCHEVEL

Les boissons

Drinks



Follow, like & tag
[@bistrotmanali.courchevel](https://www.instagram.com/bistrotmanali.courchevel)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. / *Alcohol abuse is dangerous for the health.*

N'hésitez pas à demander le **Cocktail du Jour au Barman**.
Don't hesitate to ask the Barman for the Cocktail of the Day.

Cocktails

| | |
|--|------|
| Bloody Mary - 18 cl Vodka , citron, jus de tomates, assaisonnements / <i>Vodka, lemon, tomato juice, seasonings</i> | 17 € |
| Caipirinia - 6 cl Cachaça, Citron vert, cassonade / <i>Cachaça, lime, brown sugar</i> | 15 € |
| Alpen Mojito - 20 cl Génépi, menthe, citron vert, cassonade, eau pétillante / <i>genepi, mint, lime, brown sugar, sparkling water</i> | 17 € |
| June Spritz - 17 cl Gin June Pêche, Proseco, eaux gazeuse / <i>Gin June Pêche, Proseco, sparkling water</i> | 15 € |
| Sex on the beach - 20 cl Vodka, crème de pêche, jus ananas, jus de cramberry / <i>Vodka, peach cream, pineapple juice, cramberry juice</i> | 16 € |
| Jack of the Caribbean - 12 cl Jack Daniel's Fire, passion, vanille, citron vert / <i>Jack Daniel's Fire, passion, vanilla, lime</i> | 18 € |
| Moscow Mule - 16 cl Vodka, citron vert, ginger beer / <i>Vodka, citron vert, ginger beer</i> | 16 € |
| Cosmopolitain - 15 cl Vodka, cointreau, citron , jus de cramberry / <i>Vodka, cointreau, lemon, cramberry juice</i> | 16 € |
| Rossini - 20 cl Champagne, purée de fraise / <i>Champagne, strawberry purée</i> | 20 € |

Tous les cocktails et mocktails classiques sont disponibles sur demande.
All classic cocktails and mocktails are available on request.

Cocktails classiques

| | |
|--|------|
| Les Spritz - 18 cl Aperol, Campari, Fiorente / <i>Aperol, Campari, Fiorente</i> | 14 € |
| Les Mojitos - 20 cl Menthe, fruits rouges, passion / <i>Mint, red berries, passion fruit</i> | 15 € |
| Les Martini - 11 cl Porn Star, espresso / <i>Porn Star, espresso</i> | 16 € |
| Les Sour - 12 cl Whisky, amaretto, aperol / <i>Whisky, amaretto, apéritif</i> | 16 € |

Et bien d'autres ! *And many more!*

Mocktails

| | |
|---|------|
| Crodino Spritz - 23 cl Crodino, cranberry, eau pétillante / <i>Crodino, cranberry, sparkling water</i> | 10 € |
| Fruity - 20 cl Mix de jus de fruits / <i>Fruit juice mix</i> | 8 € |
| Virgin Mojito - 20 cl Citron vert, menthe, cassonade, jus de pomme, eau gazeuse <i>Lime, mint, brown sugar, apple juice, sparkling water</i> | 10 € |



Les sodas & eaux - *Sodas & waters*

| | |
|--|--------|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero - 33 cl | 6 € |
| Limonade de Savoie, Bio, Brasseurs Savoyards - 33 cl | 6 € |
| Orangina - 25 cl | 6 € |
| Ice tea Maison - 25 cl | 6 € |
| Red Bull - 25 cl | 6 € |
| Schweppes Premium Mixer Tonic Original - 33 cl | 6 € |
| Schweppes Premium Mixer Ginger Ale - 33 cl | 6 € |
| Schweppes Premium Mixer Ginger Beer - 33 cl | 6 € |
| Badoit rouge - 33 cl | 4 € |
| Evian - 33 cl | 4 € |
| L'eau du Bistrot Manali par FiltraBio - 75 cl | 5,50 € |
| Sirop à l'eau | 3 € |
| Jus de fruits Kookabarra BIO - 25 cl | 7 € |
| Orange, Pomme, Tomate, Ananas <i>Orange, Apple, Tomato, Pineapple</i> | |
| Orange pressée / citron pressé | 9 € |



Les bières - *Beers*

| | 25 cl | 50 cl |
|---|-------|-------|
| Carlsberg, Pression | 4€ | 7€ |
| Tigre Bock IPA, Pression | 6€ | 11€ |
| Corona - 33 cl | | 7€ |
| La bière blanche du moment - 33 cl | | 7€ |
| 1664 0°, Bière sans Alcool - 33 cl | | 6€ |

Les apéritifs & portos - *Aperitifs & portos*

| | |
|--|-----|
| Martini Bianco, Dry, Rosso - 6 cl | 7€ |
| Lillet Blanc, Lillet rouge - 6 cl | 7€ |
| Ricard - 4 cl | 5€ |
| Suze - 4 cl | 5€ |
| Campari - 6 cl | 8€ |
| Kir - 15 cl | 8€ |
| Kir Royal - 15 cl | 16€ |
| Cassis, Cerise, Châtaigne, Mûre, Myrtille, Pêche <i>Blackcurrant, Cherry, Chestnut, Berry, Blueberry, Peach</i> | |
| Porto Offley White - 8 cl | 11€ |
| Porto Offley Ruby Red - 8 cl | 12€ |
| Porto Blanc Westport - 8 cl | 15€ |



Les vins au verre - *Wines by the glass*

Les Champagnes - 15 cl

Lallier R.020

Devaux rosé

MILLÉSIME

18 €

20 €

Vin blanc / *White wine* - 15 cl

Pays D'oc IGP Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild

AOP, Apremont, Fleur de Jacquère Maison Perrier

IGP Côtes de Gascogne, Domaine du Teston Gros Manseng

Chablis, Domaine Jean Marc Brocard

2022

7 €

2021

9 €

2021

9 €

2020

12 €

Vin rouge / *Red wine* - 15 cl

IGP Pays d'oc Syrah, Baron Philippe De Rothschild

AOP Chautagne, Fleur de Pinot, Maison Perrier

AOP Sancerre, Comte Lafond

2021

7 €

2021

9 €

2020

13 €

Vin rosé AOP / *Rosé wine* - 15 cl

AOP Minuty Prestige, Château Minuty

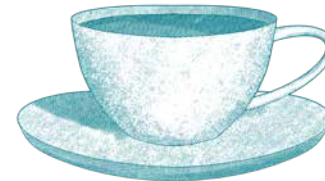
2022

8 €



Les boissons chaudes - *Hot drinks*

| | EXPRESSO | DOUBLE |
|---|----------|--------|
| Café (Mexique, Pur Arabica, Bio) / Coffee | 3,50 € | 5,50 € |
| Décaféiné / Decaffeinated coffee | 3,50 € | 5,50 € |
| Noisette | 4,50 € | |
| Cappuccino | 6 € | |
| Café Latte | 6 € | |
| Latte Macchiato | 6 € | |
| Chocolat chaud / Hot Chocolate | 6 € | |
| Café ou Chocolat viennois / Viennese coffee or chocolate | 7 € | |
| Thés & Infusions / Teas & herbal infusions | 7 € | |
| Thés : Noir Ceylan O.P., Noir Grand Earl Grey, Noir Fruits Rouges, Vert Sencha, Vert Menthe, Blanc Rose & Litchi | | |
| Tisanes : Verveine, Menthe Poivrée, Camomille, Tilleul | | |
| <i>Teas: Ceylan O.P., Grand Earl Grey, Red Fruits, Green Sencha, Green Mint, White Rose & Litchi</i> | | |
| <i>Herbal infusions: Verbena, Peppermint, Camomile, Lime Flower</i> | | |
| Irish Coffee - 10 cl (Whisky, Café, Crème, Sucre, Cacao) | 15 € | |
| French Coffee - 10 cl (Cognac, Café, Crème, Sucre, Cacao) | 16 € | |
| Montain Coffee - 10 cl (Génépi ou Chartreuse, Café, Crème, Sucre, Cacao) | 16 € | |
| Grog | 12 € | |
| Vin Chaud | 6 € | |



Les vodkas

| | | |
|-------------------|------|------|
| Ciroc, France | 4 cl | 14 € |
| Belvédère, France | | 16 € |
| Haku, Japon | | 20 € |

Les tequilas

| | | |
|-------------------------------------|------|------|
| Patron reposado | 4 cl | 20 € |
| Patron Platinum Triple Distillation | | 35 € |
| Clase Azul Reposado | | 45 € |

Les gins

| | | |
|--------------------------|------|------|
| Tanqueray London Dry Gin | 4 cl | 15 € |
| Hendrix | | 17 € |
| Roku, Japon | | 20 € |

Les eaux de vie

| | | |
|--|------|-------|
| Eau de vie Framboise, Poire ou Mirabelle | 4 cl | 12 € |
| Calvados Christian Drouin VSOP - Pays d'Auge | | 15 € |
| Cognac Hennessy XO | | 20 € |
| Cognac Meukow XO | | 31 € |
| Armagnac Comte de Lauvia 1995 | | 36 € |
| Cognac Hennessy Paradis | | 120 € |

Les liqueurs & crèmes

| | | |
|---------------------------|------|------|
| Amaretto Disaronno | 4 cl | 12 € |
| Baileys | | 12 € |
| Get 27 | | 12 € |
| Menthe-Pastille Giffard | | 12 € |
| Chartreuse Verte et Jaune | | 12 € |
| Génépi | | 12 € |
| Limoncello | | 12 € |

Les rhums

| | | |
|-----------------|------|------|
| Havana Especial | 4 cl | 15 € |
| Bumbu XO | | 19 € |
| Zaccapa 23 | | 26 € |
| Zaccapa XO | | 36 € |

Les Mezcal

| | | |
|----------------|------|------|
| Bandida Bianco | 4 cl | 45 € |
| Bandida Café | | 55 € |

Les whiskies

| | | |
|---|------|------|
| JB | 4 cl | 12 € |
| Jack Daniel's | | 15 € |
| Jack Daniel's Fire | | 15 € |
| Chivas, 12 ans | | 16 € |
| Johnnie Walker Black | | 19 € |
| Macallan, 12 ans | | 24 € |
| Toki, Suntory Whisky, Japon | | 25 € |
| Longmorn, 16 ans Speyside | | 30 € |
| Alfred Giraud Heritage | | 35 € |
| Johnnie Walker Blue | | 45 € |
| Yamazaki 18 ans | | 50 € |
| Macallan, 18 ans | | 55 € |
| Alfred Giraud Harmonie | | 55 € |
| Hibiki édition Suntory Japanese Harmony | | 80 € |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Alcohol abuse is dangerous for the health.