

Beaumont
LES 3 VALLÉES
Alt 1830 M COURCHEVEL ALPES

MENU ET VINS
2025-2026

LES ENTRÉES STARTERS

Velouté du moment <i>Soup of the day</i>	20 €
Croque-monsieur Élégance, stracciatella et crème de truffe noire "Élégance" Croque-Monsieur with stracciatella and black truffle cream	28 €
Salade avocat-chèvre, tomates cerises, noix torréfiées et grenade Avocado & Goat Cheese Salad, cherry tomatoes, toasted walnuts and pomegranate	26 €
Planche de charcuteries et fromages de Savoie Selection of Savoy charcuterie and cheeses	25 €
Terrine savoyarde Traditional Savoy terrine	22 €

LES PLATS

MAIN COURSES

Pavé de saumon, gratin de pommes de terre, légumes et sauce crème <i>Salmon fillet with potato gratin, vegetables and cream sauce</i>	32 €
Crozets au butternut rôti et au comté, façon risotto (végétarien) <i>Crozets with roasted butternut squash and Comté, risotto-style (vegetarian)</i>	28 €
Entrecôte 300g, frites maison et légumes <i>300g ribeye steak with homemade fries and vegetables</i>	38 €
Burger montagnard Viande du boucher, oignons caramélisés, bacon, reblochon et galette de pommes de terre <i>Mountain Burger</i> <i>Butcher's meat, caramelized onions, bacon, Reblochon cheese, potato rösti</i>	28 €
Linguines carbonara façon savoyarde <i>Savoy-style carbonara linguine</i>	25 €
Linguines à la truffe (stracciatella, crème tartufata, jambon, parmesan) Option végétarienne disponible <i>Truffle linguine (stracciatella, tartufata cream, ham, parmesan)</i> <i>Vegetarian option available</i>	38 €
Bœuf bourguignon traditionnel, légumes fondants et jus au vin rouge <i>Traditional beef bourguignon with tender vegetables and red wine jus</i>	32 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES

Frites maison

Homemade fries

Légumes de saison

Seasonal vegetables

Gratin de pommes de terre

Potato gratin

Linguines

Linguine

LES DESSERTS DESSERTS

Cheesecake à la myrtille <i>Blueberry cheesecake</i>	14 €
Riz au lait, noix de pécan caramélisées et pop-corn <i>Rice pudding with caramelized pecans and popcorn</i>	12 €
Fondant au chocolat cœur coulant et glace vanille <i>Molten chocolate fondant and vanilla ice cream</i>	14 €
Assortiment de fromages <i>Cheese selection</i>	14 €

LE MENU ENFANT KIDS MENU

Formule : sirop à l'eau + plat + boule de glace <i>Includes: flavored syrup with water + main course + scoop of ice cream</i>	18 €
Linguines au beurre et jambon blanc <i>Buttered linguine with cooked ham</i>	
Steak haché et frites maison <i>Minced beefsteak with homemade fries</i>	

VINS ROUGES RED WINES

75 CL

BORDEAUX

Château Fleur Ursuline, Saint Emilion Grand Cru, Millésime 2019

49 €

AOP Vin de Savoie Persan «Fougueux», Millésime 2020

58 €

BOURGOGNE

Brouilly, Dominique Piron, Millésime 2023

39 €

Mercurey Rouge « Les Vignes Blanches » Dom. Voarick, Millésime 2020

79 €

Hautes Côtes de Nuits «Dames Huguettes» Faiveley, Millésime 2023

85 €

LOIRE

Sancerre Rouge, Domaine Gérard Fiou, Millésime 2022

65 €

CÔTE-DU-RHÔNE

Côte du Rhône Perrin, Millésime 2023

36 €

Luxe Calme et Volupté, Clos des Centenaires, IGP Gard, Millésime 2021

45 €

Crozes-Hermitage Les Launes, Delas Frères, Millésime 2022

59 €

Châteauneuf Du Pape Rouge Les Sinards, Famille Perrin, Millésime 2022

89 €

SAVOIE

Persan, Domaine de Méjane

39 €

Mondeuse « Vertige » Philippe Grisard, Millésime 2018

65 €

Mondeuse Sainte Barbe Dom. G&G Bouvet, Millésime 2022

48 €

VINS BLANCS

WHITE WINES

75 CL

BOURGOGNE

Saint Véran, Domaine Bourdon, Millésime 2024

49 €

Chablis Jean-Marc Brocard, Millésime 2024

59 €

LOIRE

Coteaux-du-layon, Or et Lumière, Millésime 2023

39 €

Sancerre Blanc, Domaine Serge Laloue, Millésime 2023

58 €

PROVENCE & SUD

Le Viognier, Paul Mas, Millésime 2024

34 €

RHÔNE

Saint Joseph Blanc « Les Chailleys », Millésime 2023, Delas

85 €

SAVOIE

Jacquère, Cellier de la Baraterie, Millésime 2023

45 €

Roussette Monterminod, Domaine G&G Bouvet, Millésime 2023

48 €

AOP Roussette de Savoie « El Hem » Domaine Gilles Berlioz-Bio-2017

95 €

Chignin-Bergeron, Domaine La Chancelière, Millésime 2024

48 €

AOP Vin de Savoie Chignin Bergeron-Grand Zeph, Domaine du Cellier des Crays-Bio

74 €

VINS ROSÉS

ROSÉ WINES

75 CL

Love by Léoube, Côtes de Provence Rosé 2024

42 €

Mondeuse noire Inattendue Philippe Grisard

38 €

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES

75 CL

La coupe de champagne Deutz Brut Classic

24 €

Deutz Brut Classic

125 €

Laurent Perrier, Blanc de blanc brut nature

130 €

Laurent Perrier, La Cuvée Rosée

180 €



Le restaurant est ouvert de 19h00 à 21h00

The restaurant is open from 19:00 to 21:00

Prix net en euros taxes et service compris

Prices in euros, taxes and service included

Une liste des allergènes est disponible sur demande

A list of allergens is available upon request

Nos viandes proviennent de France

All our meat is of French origin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer
avec modération

*Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic
beverages should be consumed with moderation*

