

Beaumier
LES 3 VALLÉES
Alt. 1850 M **COURCHEVEL** ALPES

MENU ET VINS
2025-2026

LES ENTRÉES

STARTERS

Velouté du moment 20 €
Soup of the day

Croque-monsieur Éléance, stracciatella et crème de truffe noire 28 €
"Éléance" Croque-Monsieur with stracciatella and black truffle cream

Salade avocat-chèvre, tomates cerises, noix torréfiées et grenade 26 €
Avocado & Goat Cheese Salad, cherry tomatoes, toasted walnuts and pomegranate

Planche de charcuteries et fromages de Savoie 25 €
Selection of Savoy charcuterie and cheeses

Terrine savoyarde 22 €
Traditional Savoy terrine

LES PLATS

MAIN COURSES

Pavé de saumon, gratin de pommes de terre, légumes et sauce crème 32 €
Salmon fillet with potato gratin, vegetables and cream sauce

Crozets au butternut rôti et au comté, façon risotto (végétarien) 28 €
Crozets with roasted butternut squash and Comté, risotto-style (vegetarian)

Entrecôte 300g, frites maison et légumes 38 €
300g ribeye steak with homemade fries and vegetables

Burger montagnard 28 €
Viande du boucher, oignons caramélisés, bacon, reblochon et galette de pommes de terre
Mountain Burger
Butcher's meat, caramelized onions, bacon, Reblochon cheese, potato rösti

Linguines carbonara façon savoyarde 25 €
Savoy-style carbonara linguine

Linguines à la truffe (stracciatella, crème tartufata, jambon, parmesan) 38 €
Option végétarienne disponible
Truffle linguine (stracciatella, tartufata cream, ham, parmesan)
Vegetarian option available

Bœuf bourguignon traditionnel, légumes fondants et jus au vin rouge 32 €
Traditional beef bourguignon with tender vegetables and red wine jus

LES ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES

Frites maison
Homemade fries

Légumes de saison
Seasonal vegetables

Gratin de pommes de terre
Potato gratin

Linguines
Linguine

8 €

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

18 €

Formule : sirop à l'eau + plat + boule de glace
Includes: flavored syrup with water + main course + scoop of ice cream

Linguines au beurre et jambon blanc
Buttered linguine with cooked ham

Steak haché et frites maison
Minced beef steak with homemade fries

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 Lécube, 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*

