



DJOLA
COURCHEVEL

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie
dès la prise de commande.

Les informations concernant les allergènes sont disponible sur simple demande.

Origine des viandes bovines : nées, élevées, abattues : France - Europe

Prix nets, Taxes et Service Compris

*We will be happy to assist you in your selection if you suffer from
any allergies or food intolerance.*

Information regarding allergens are available on request.

Origins of meat : France - Europe

Net prices, Tax and Service included

LE PETIT-DEJEUNER / THE BREAKFAST MENU

De 7h30 à 10h30

Les Formules

Le Continental - 16.00€

Boisson chaude, jus de fruit, corbeille de pain et viennoiseries, assortiment de confitures, miel et beurre

Hot drinks, fruit juice, selection of bread and pastries, assortment of jams, honey and butter

Le Buffet - 25.00€

Boisson chaude, jus de fruit, corbeille de pain et viennoiseries, assortiment de confitures, miel et beurre

Sélection de produits sucrés et salés sur le buffet

Hot drinks, fruit juice, selection of bread and pastries, assortment of jams, honey and butter

Selection of dishes sweet and salted on the buffet

La Carte

Les Œufs Bio / The Organic Eggs

Œuf dur, œuf poché, œuf coque, œuf au plat

Hard boiled egg poached egg, soft boiled egg, fried egg

- X1 4.00€
- X2 8.00€

Œufs brouillés, omelette nature 8.00€

Scrambled eggs, plain omelette

Œuf brouillé ou omelette avec garnitures au choix : jambon, fromage, tomate, champignons, herbes 12.00€

Scrambled eggs or omelette with choice of garnishes : ham, cheese, tomato, mushrooms, herbs

Les Assiettes salées / The Salted plates

Poitrine de porc grillée, champignons grillés ou tomates grillées 6.00€

Grilled belly of pork, grilled mushrooms or grilled tomatoes

Les Assiettes sucrées / The Sweet plates

Porridge / Porridge 7.00€

Pancakes x 2 / Pancakes x 2 5.00€

LA CARTE / THE CARTE

De 12h00 à 15h00

Les Planches Apéritives / *The Aperitif Plates*

La Planche de Charcuteries de pays, cornichons, petits oignons grelots <i>The Country Cold Cut plate, gherkins, pearls onions</i>	14.00€
La Planche de Fromages de Savoie, chutney de fruits <i>The plate of Cheeses from Savoie, fruits chutney</i>	14.00€
La Planche de crudités <i>The plate of raw vegetables</i>	14.00€

Les Salades et Velouté / *The Salads and Velouté*

Le velouté du jour <i>The soup of the day</i>	12.00€
La salade Mixte : sucrine et légumes croquants, vinaigrette balsamique <i>The Mixt salad: sucrine and crisp vegetables, balsamic vinaigrette</i>	16.00€
La salade Savoyarde : sucrine, pommes de terre fondantes, lardons, noix de jambon, reblochon <i>The Savoyard salad: sucrine, sautéed potatoes, lardons, ham, reblochon</i>	20.00€
La salade Caesar : sucrine, filet de volaille grillé, tomates confites, anchois marinés, parmesan <i>The Caesar salad: sucrine, grilled poultry breast fillet, preserved tomatoes, marinated anchovies, parmesan</i>	20.00€

Les Tartines / *The Toasts*

La Tartine aux tomates confites, mozzarella di Bufala, pesto, sucrine <i>The Tartine with preserved tomatoes, mozzarella di Bufala, pesto, sucrine</i>	19.00€
La Tartine aux légumes grillés, caviar d'aubergine, cœurs d'artichauts, sucrine <i>The Tartine with grilled vegetables, eggplant caviar, artichokes hearts, sucrine</i>	19.00€
La Tartine de chèvre "crottin de Chavignol", saumon fumé, éclats de noisettes torréfiées, sucrine <i>The Tartine with goat cheese "crottin de Chavignol", smoked salmon, chopped hazelnuts, sucrine</i>	19.00€

LA CARTE / THE CARTE

De 12h00 à 15h00

Les Sandwichs / *The Sandwiches*

Le Club Sandwich : pain moelleux toasté, filet de volaille, bacon, crudités
et œuf mayonnaise 19.00€

*The Club Sandwich : Toasted soft sandwich bread, poultry breast fillet, bacon,
raw vegetables and mayonnaise egg*

Le D-Burger, steak haché de bœuf, beaufort, tomates confites, salade et oignons frits 23.00€

The D-Burger, steak of beef, beaufort, preserved tomatoes, salad and fried onions

Le Panini au jambon blanc et beaufort 16.00€

The Panini with cooked ham and beaufort

Le Panini aux tomates confites, mozzarella di Bufala et Pesto "alla Genovese" 16.00€

The Panini with preserved tomatoes, mozzarella di Bufala and Pesto "alla Genovese"

Les Plats / *The Main Courses*

Le Plat du Jour 19.00€

The Main course of the Day

Le Fish and Chips, sauce tartare 25.00€

The Fish and Chips, tartare sauce

Le suprême de volaille, purée de céleri, légumes grillés, jus de volaille 25.00€

The poultry breast fillet, celery purée, grilled vegetables, poultry gravy

Les Accompagnements / *The Side Dishes*

Pommes frites / *French fries* 5.00€

Riz blanc / *Rice* 5.00€

Sucrine / *Sucrine* 5.00€

Les Formules Déjeuners

Velouté du Jour + Plat du Jour - 28.00€

Plat du Jour + Sélection de Pâtisseries - 36.00€

Velouté du Jour + Plat du Jour + Sélection de Pâtisseries - 46.00€

LA CARTE / THE CARTE

Les Desserts / *The Desserts*

De 12h00 à 17h00

Les Pancakes x 4, sauce chocolat, chantilly, compote de pommes <i>The pancakes x 4, chocolate sauce, Chantilly cream, apple compote</i>	9.00€
Les Churros x 6, sauce chocolat, chantilly, compote de pommes <i>The Churros, chocolate sauce, Chantilly cream, apple compote</i>	9.00€
Le Pain Perdu, compotée de myrtilles, glace vanille <i>The French toast, blueberries compote, vanilla ice cream</i>	9.00€

Les Gâteaux et Pâtisseries / *The Cakes and Pâtisseries*

De 12h00 à 18h00

Les Gâteaux de voyage du jour x 3 <i>The Travellers Cakes of the day x 3</i>	8.00€
La Pâtisserie du jour <i>The "Pâtisserie" of the day</i>	8.50€
La Sélection de Pâtisseries <i>The Pastries selection</i>	20.00€

LA CARTE DES BOISSONS / THE DRINKS MENU

De 12h00 à 19h30

	<i>Verre</i>	<i>Bouteille</i>
Les Apéritifs		
Campari, Pastis 51, Vermouth Routin Blanc & rouge	7.50€	
Les Whiskies & Whiskeys		
Jack Daniel's	10.50€	144.00€
Johnnie Walker Black Label	10.50€	
Glenmorangie Nectar d'Or	17.00€	
La Vodka		
Ketel One	10.50€	80.00€
Le Gin		
Gordon's London Dry Gin	10.50€	80.00€
Le Cognac		
Hennessy Fine de Cognac	15.00€	120.00€
Les Liqueurs		
Chartreuse verte, Génépi hors d'âge, Limoncello	10.50€	
Les Kirs		
Kir Vin Blanc	9.00€	
Kir Royal	14.00€	
Les Verres de Vins		
Verre de Vin Blanc, Rouge, Rosé	9.00€	
Coupe de Champagne	14.00€	

LA CARTE DES BOISSONS / THE DRINKS MENU

De 12h00 à 19h30

Le Vin Chaud

Vin Chaud 8.00€

Les Bières 33cl

Bière des trois vallées blanche 7.00€

Bière des trois vallées blonde "Mademoiselle Courchevel" 7.00€

La Bière K2 Collections "Fox" 9.00€

Les Eaux & Sodas

Sembrancher Plate 75cl, Sembrancher Gazeuse 75cl 6.50€

Evian 33cl, Perrier 33cl, Coca-Cola, light & zéro 33cl, Orangina 25cl, 5.50€

Schweppes Tonic 25cl, Limonade 25cl

Les Jus de Fruits 20cl

Pomme, Ananas, Poire, Abricot, Fraise, tomate 5.50€

Les Jus de Fruits Pressés

Orange, pamplemousse, citron 7.50€

Les Sirops

Citron, Grenadine, Menthe, Pêche 3.50€

Les Boissons chaudes

L'Espresso 3.50€

Les variantes de l'Espresso 5.00€

Le Chocolat Chaud 5.00€

Le Chocolat Viennois 6.50€

Les thés et infusions 5.00€

LA CARTE DES VINS / THE WINE LIST

Les Champagnes

Bouteilles 75cl

Les Blancs

Mercier Blanc de Noir	Mercier	NM	71.00€
Roederer Brut Premier	Roederer	NM	96.00€
Ruinart Blanc de Blancs	Ruinart	NM	183.00€
Dom Perignon	Dom Perignon	2009	281.00€

Les Rosés

Billecart-Salmon	Billecart-Salmon	NM	117.00€
------------------	------------------	----	---------

Les Vins Blancs

Bourgogne

Bourgogne - Chardonnay	Dom. F. Mikulski	2015	56.00€
Chablis - Vaillons	Dom. W. Fèvre	2015	78.00€
Meursault - Les Grands Charrons	Dom. M. Bouzereau	2016	98.00€

Chalonnais - Maconnais

Rully - Les Margotés	Dom. V. Dureuil-Janthial	2015	76.00€
Pouilly Fuissé - La Roche	Dom. Manciat-Poncet	2016	64.00€
Mâcon Milly-Lamartine	Dom. Des Terres Secrètes	2015	49.00€

Savoie

Rousette de Savoie	Château de Monterminod	2015	49.00€
Chignin Bergeron Grand Orgue	Dom. L. Magnin	2012	63.00€

Vallée de la Loire

Sancerre - Mont Damnés	Dom. Delaporte	2017	71.00€
------------------------	----------------	------	--------

Vallée du Rhône

Condrieu Les Grandes Chaillées	Dom. Du Monteillet	2016	84.00€
--------------------------------	--------------------	------	--------

LA CARTE DES VINS / THE WINE LIST

Les Vins Rosés

Bouteilles 75cl

Côtes Du Ventoux

Côte du Ventoux - L'Esprit de Bacchus	Dom. Tournier	2017	45.00€
---------------------------------------	---------------	------	--------

Les Vins Rouges

Bordeaux

Château La Tuillière-Les-Armoiries	Côte de Bourg	2015	53.00€
Château Lynch-Bages	Pauillac	2010	484.00€
Margaux de Château Margaux	Margaux	2013	98.00€
Château Respide-Medeville	Graves	2016	52.00€

Bourgogne

Bourgogne - Pinot Noir	Dom. D. Duband	2016	47.00€
Gevrey Chambertin	Dom. D. Duband	2012	102.00€

Chalonnais

Rully	Dom. V. Dureuil-Janthial	2015	60.00€
-------	--------------------------	------	--------

Beaujolais

Régnié - Croix Penet	Dom. De La Croix Penet	2011	41.00€
----------------------	------------------------	------	--------

Savoie

Mondeuse	Dom. Girard-Madoux	2013	42.00€
Mondeuse La Brova	Dom. L. Magnin	2012	63.00€

Vallée du Rhône

Côte du Rhône	Dom. De Marcoux	2016	48.00€
Croze Hermitage	Dom. Combier	2016	57.00€



DJOLA

COURCHEVEL