



BISTROT **ALPIN**

**BOIRE ET MANGER
À LA FRANÇAISE**



Follow, like & tag
[@bistrot.le.c](https://www.instagram.com/bistrot.le.c)

+33 (0)4 79 41 32 55
www.bistrot-le-c.com

Prix nets en euros, service compris.

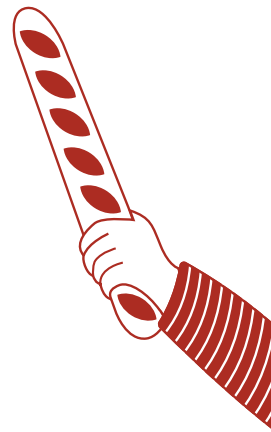
Nous tenons à disposition de notre clientèle l'information concernant la présence d'allergènes dans nos plats. N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour des déclinaisons selon votre régime alimentaire.

Net prices in euros, which includes taxes and service.

Please inform our staff about your food allergies or intolerances. Feel free to ask our team for variations according to your dietary regime.



BISTROT **ALPIN**



MENU BISTRONOMIQUE

70 €

Mise en bouche
Entrée
Plat
Dessert

*Mise en bouche
Starter
Main course
Dessert*

MENU GOURMET

59 €

Entrée + Plat
Ou
Plat + Dessert

*Starter + Main course
Or
Main course + Dessert*



ACCORD METS ET VINS PREMIUM

45 €

PREMIUM FOOD AND WINE PAIRING

**Avec une coupe de Champagne Devaux Brut
pour commencer en beauté**

60 €

With a glass of Devaux Brut Champagne for a perfect start

ACCORD METS ET VINS CLASSIQUE

29 €

CLASSIC FOOD AND WINE PAIRING



BISTROT **ALPIN**

[ENTRÉES / STARTERS]

[VG] Poireau vinaigrette à la Truffe Tuber Melanosporum cuit fondant, mimosa d'œufs et parmesan
Leek vinaigrette with truffle Tuber Melanosporum, tender-cooked, egg mimosa and parmesan

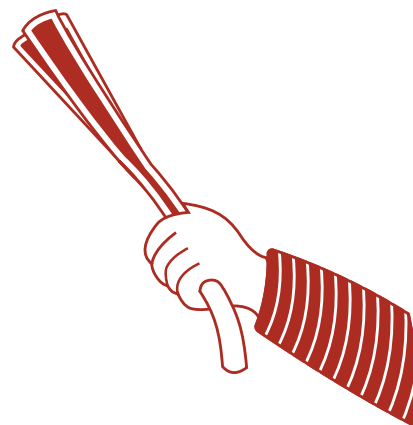
« Tartiflette déstructurée » : mousse de reblochon au lard et churros de pommes de terre
"Deconstructed Tartiflette" : Reblochon cheese mousse with bacon and potato churros

Raviole de Homard au citron confit, embeurré de choux safrané et bisque de homard / Extra +5€
Lobster ravioli with preserved lemon, saffron-buttered cabbage and lobster bisque / Extra +5€



Accord Mets et Vins Premium / Premium Food and Wine pairing
Saint Joseph, Les Granilites, Domaine M. Chapoutier (Vallée du Rhône)

Accord Mets et Vins Classique / Classic Food and Wine pairing
IGP Collines Rhodaniennes, Blanc d'en Face, Domaine Montez (Vallée du Rhône)





[PLATS / MAIN COURSES]

Porchetta de Cochon confit aux herbes et champignons, crémeux de topinambour, condiment ail noir et jus à la réglisse

Confit Pork porchetta with herbs and mushrooms, Jerusalem artichoke purée and licorice jus



Accord Mets et Vins Premium / Premium Food and Wine pairing
Mercurey, Château D'Etroyes (Bourgogne)

Accord Mets et Vins Classique / Classic Food and Wine pairing
Vacqueyras Novae, Famille Gilly (Vallée du Rhône)

Noix de Saint-Jacques snackées à la plancha, chou-fleur rôti au curry breton, vinaigrette aux agrumes

Seared scallops on the plancha, roasted cauliflower with Breton curry and citrus vinaigrette



Accord Mets et Vins Premium / Premium Food and Wine pairing
Chablis, Domaine Hamelin (Bourgogne)

Accord Mets et Vins Classique / Classic Food and Wine pairing
Macon Peronne, Domaine du Mont Epin (Bourgogne)

[VG] Enroulé de Céleri-Rave rôti au thym et beurre aux algues

Roasted Celeriac with thyme and seaweed butter



Accord Mets et Vins Premium / Premium Food and Wine pairing
Chablis, Domaine Hamelin (Bourgogne)

Accord Mets et Vins Classique / Classic Food and Wine pairing
Macon Peronne, Domaine du Mont Epin (Bourgogne)

La sélection de Viandes à partager, servie avec sauces, frites fraîches et salade / Supplément selon la pièce

The selection of Meats to share, served with dressings, fresh french fries and salad
Supplement according to selection



Accord Mets et Vins Premium / Premium Food and Wine pairing
Mercurey, Château D'Etroyes (Bourgogne)

Accord Mets et Vins Classique / Classic Food and Wine pairing
Vacqueyras Novae, Famille Gilly (Vallée du Rhône)





DESSERTS

Pavlova aux Fruits Exotiques et crémeux chocolat blanc

Exotic Fruit Pavlova and white chocolate cream



Accord Mets et Vins Premium / Premium Food and Wine pairing
Pouilly Fumé, Domaine Ladoucette (Loire)

Accord Mets et Vins Classique / Classic Food and Wine pairing
Sancerre, Domaine Sautereau (Loire)

Financier au Citron, mousse au fromage blanc et poivre de Timut, amandes caramélisées

Lemon Financier, fromage blanc mousse with Timut pepper and caramelized almonds



Accord Mets et Vins Premium / Premium Food and Wine pairing
Pouilly Fumé, Domaine Ladoucette (Loire)

Accord Mets et Vins Classique / Classic Food and Wine pairing
Sancerre, Domaine Sautereau (Loire)

Entremets au Chocolat et Châtaigne, crème fumée et gel au whisky

Chocolate and Chestnut Entremet, smoked cream and whisky jelly



Accord Mets et Vins Premium / Premium Food and Wine pairing
Saint-Joseph, Croix de Chabot, Alléno & Chapoutier (Vallée du Rhône)

Accord Mets et Vins Classique / Classic Food and Wine pairing
Côtes du Rhône, Les Albizzias, Domaine Saint-Etienne (Vallée du Rhône)





[POUR LES ENFANTS / FOR THE KIDS]

LES PLATS / MAIN COURSES

13 €

Aiguillettes de volaille croustillantes, garniture au choix : frites ou légumes
Crispy poultry fillets, choice of side: french fries or vegetables

OU

Pavé de poisson, garniture au choix : frites ou légumes
Fish fillet, choice of side: french fries or vegetables

LES DESSERTS / DESSERTS

6 €

Brownies au chocolat, crème fouettée et glace
Chocolate brownies, whipped cream and ice cream

OU

2 boules de glace au choix / 2 scoops of ice cream of your choice
Glaces : Vanille, marron, Chocolat / Sorbets : Citron, Fraise, Fruits de la Passion.
Ice cream: Vanilla, Chocolate, Marron / Sorbets: Lemon, Strawberry, Passion Fruit.





BISTROT **ALPIN**

NOS AUTRES RESTAURANTS / *OUR OTHER RESTAURANTS*



BistrotManali
COURCHEVEL

RESTAURANT SKIS AUX PIEDS

Brunch, Déjeuner, Après-Ski,
Dîner, Concerts live

234 Rue de la Rosière
73120 Courchevel Moriond

+33 (0)4 79 23 19 41



Réservez votre table
Book your table

www.bistrot-manali.com



GAIA
COURCHEVEL

SUSHI

Dîner

234 Rue de la Rosière
73120 Courchevel Moriond

+33 (0)4 79 23 19 42



Réservez votre table
Book your table

www.gaia-courchevel.com



Le groupe Alpine Collection THE ALPINE COLLECTION GROUP



HÔTELLERIE

HOTELS, RESORTS, RESTAURANTS
& SPAS

Location / Rental

Séjournes au resort Le C 4* ou dans nos autres resorts à Courchevel, Méribel, Val d'Isère et Les Gets. Découvrez notre offre de biens exclusifs à la location, en hiver comme en été.

Stay at the resort Le C 4 or our other resorts in Courchevel, Méribel, Val d'Isère and Les Gets. Discover our selection of exclusive properties for rent, in winter or summer.*



www.alpine-resorts.fr



IMMOBILIER

PROMOTION, CONSTRUCTION
& DESIGN

Vente / Sale

Alpine Lodges, promoteur immobilier et constructeur en montagne, offre à ses clients acquéreurs une sélection de biens haut de gamme à la vente. Découvrez à Courchevel, les projets Sundance et Steamboat.

Alpine Lodges, a mountain real estate developer, has a range of high-end properties for sale in some of the finest resorts. Discover the Sundance and Steamboat projects in Courchevel.



www.alpine-lodges.fr



SPA LE C
by ALPINE RESORTS

Soins et massages

Rejoignez-nous dans un havre de paix dédié au bien-être et découvrez notre carte des massages et soins Gemology.

Join us in a haven of peace dedicated to well-being and discover our menu of Gemology massages and treatments.



Carte des soins & réservation
Treatments menu & booking



LES VINS AU VERRE

CHAMPAGNE - 15 CL

Devaux, Cuvée Grande Réserve
Devaux, Coeur des Bars Rosé

MILLÉSIME

16 €
20 €

VIN BLANC SEC/ DRY WHITE WINE - 15 CL

Baron Philippe de Rothschild (Languedoc)
AOP Apremont « Sous le Roc », Maison Trosset (Savoie)
IGP Collines Rhodanniennes, Blanc d'en Face,
Montez (Vallée du Rhône)
Macon Peronne, Domaine du Mont Epin (Bourgogne)
Sancerre, Domaine Sautereau (Loire)
Chablis, Domaine Louis Jadot
Pouilly Fumé, Domaine Ladoucette
AOP Saint-Joseph, Les Granilites, Domaine M. Chapoutier

2022 9 €
2022 10 €
2021 11 €
2023 12 €
2022 15 €
2022 16 €
2018 18 €

VIN BLANC MÛELLEUX / SWEET WHITE WINE - 15 CL

Le Noisette, Domaine de Pajot (Côtes de Gascogne)

2020 9 €

VIN ROUGE / RED WINE - 15 CL

AOP Persan, Domaine de Méjane (Savoie)
Côtes du Rhône, Les Albizzias,
Domaine Saint-Etienne (Vallée du Rhône)
Saint-Emilion, Réserve Mouton Cadet (Bordelais)
Givry Millebuis, Vignerons de Buxy (Bourgogne)
AOP Vacqueyras, Novae, Famille Gilly
Saint-Joseph Croix de Chabot, ALLENO & CHAPOUTIER
Mercurey, Château d'Etroyes

2023 9 €
2022 10 €
2020 11 €
2021 12 €
2022 12 €
2022 13 €
2021 17 €

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE - 15 CL

AOC Côtes de Provence, Miraval
AOP Minuty Prestige, Château Minuty

2023 9 €
2023 9 €





BISTROT **ALPIN**

LES SODAS & EAUX / SODAS & WATERS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, 33 cl	7€
Limonade de Savoie, 33 cl	7€
Orangina, 25 cl	7€
Ice tea Maison, 25 cl	7€
Gangstar Energy Drink, 25 cl	7€
Schweppes Sélection Premium, 20 cl	7€
Tonic Original / Ginger Beer / Ginger Ale	
<i>Tonic Hibiscus / Tonic Pêche Blanche / Tonic Pomelo</i>	
Jus de fruits Premium, 25 cl	8€
Orange, Pomme, Tomate, Abricot / <i>Orange, Apple, Tomato, Apricot</i>	
L'eau du Bistrot C par FiltraBio, 75 cl	7€
Evian, 33 cl	5€
Badoit rouge, 33 cl	5€

LES BIÈRES / BEERS

	25 cl	33 cl	50 cl
Carlsberg	5€		9€
Tigre boc IPA, Pression	7€		13€
Monaco	6€		12€
Kato Style Abbaye Triple Blonde, Brasserie Alpine		7€	
Kol Blanc, Brasserie Alpine		7€	
Kaprice Fruits Rouges, Brasserie Alpine		7€	

LES APÉRITIFS & PORTOS

Ricard, 4 cl	6€
Suze, 4 cl	6€
Martini Bianco, Dry, Rosso, 6 cl	8€
Lillet blanc, Lillet rouge, Lillet rosé, 6 cl	8€
Campari, 6 cl	8€
Kir, 15 cl	9€
Kir Royal, 15 cl	18€
Nos liqueurs : Abricot du Roussillon, Cassis, Cerise, Châtaigne, Mûre, Myrtille, Pêche	
<i>Our liqueurs: Roussillon Apricot, Blackcurrant, Cherry, Chestnut, Berry, Blueberry, Peach</i>	
Porto Offley Ruby Red, 8 cl	12€



COCKTAILS SIGNATURE

FEU DE CAMP - 19 cl	18 €
Génépi, liqueur de sureau, pamplemousse, citron vert, ginger beer	
PIN'ALPINE - 17 cl	17 €
Rhum blanc, vanille, citron vert, cannelle, ananas	
LE GLACIER - 12 cl	16 €
Gin, poire, citron, ginger beer	
LE MONTAGNARD - 12 cl	17 €
Chatreuse verte, pomme, citron, ginger beer	

COCKTAILS CLASSIQUES

SPRITZ - 19 cl	14 €
Aperol, Campari, Fleur de sureau, Limoncello	
MOJITO - 15 cl	15 €
Menthe, Royal	
MARTINI - 11 cl	16 €
Porn Star, Espresso	
SOUR - 12 cl	16 €
Whisky, Amaretto, Aperol	
MULE - 12 cl	16 €
Moscow, London, Mexican, Jamaican	



BISTROT ALPIN

VODKA

Absolut Original - <i>Suède</i> , 4 cl	4 cl
Vodka Alpine - Citron vert & Feuilles de menthe - <i>France</i> , 4 cl	10 €
Belvédère - <i>Pologne</i> , 4 cl	14 €
Supplément soft	16 €
	+ 2 €

GINS

Tanqueray London Dry - <i>Grande-Bretagne</i> , 4 cl	4 cl
Hendrick's - <i>Ecosse</i> , 4 cl	10 €
Gin Alpine Classique / <i>Classic Alpine Gin</i> - <i>France</i> , 4 cl	15 €
Gin Alpine Orange Epicée / <i>Four Spices & Blood Orange Gin</i> - <i>France</i> , 4 cl	15 €
Gin Alpine Framboise Noire / <i>Black Raspberry Gin</i> - <i>France</i> , 4 cl	16 €
Supplément soft	16 €
	+ 2 €

Bistrot Manali propose trois Cocktails Signature à base de Gin Alpine, fusion subtile de nos partenaires
Après 92 X Schweppes Sélection.

Bistrot Manali offers three Signature Cocktails based on Alpine Gin, a subtle fusion of our partners
Après 92 X Schweppes Selection.

COCKTAILS SIGNATURE FUSION APRÈS 92 X SCHWEPPES SÉLECTION

Gin Alpine Orange Epicée X Schweppes Hibiscus 18 €
Four Spices & Blood Orange Gin X Hibiscus Schweppes
Cannelle, Clou de Girofle, Muscade, Gingembre & Orange
Sanguine douce-amère X Fleurs d'hibiscus d'Afrique
*Cinnamon, Cloves, Nutmeg, Ginger & bittersweet Blood
Oranges X Hand-picking hibiscus flowers from Africa*

Gin Alpine Framboise Noire X Schweppes Tonic 18 €
Black Raspberry Gin X Tonic Schweppes
Framboise, Mûres, Myrtilles & Baie alpine douce-amère de
l'Argo X Citrons verts cueillis à la main au Mexique
*Raspberry, Blackberries, Blueberries & bittersweet Alpine
berry of Sea Buckthorn X Hand-picking limes from Mexico*

Gin Alpine classique X Schweppes Pêche Blanche 17 €
Classic Alpine Gin X White Peach Schweppes
Génépi, Aiguilles de Sapin, Poivre de Sichuan, Fleur de
Sureau & Lavande X Pêche blanche et Fleur de sureau
*Genepi, Pine Needles, Sichuan Pepper, Elderflower
& Lavender X White peach and Elderflower*

LA VISION D'APRÈS 92 ? APRÈS 92 VISION?

Entrer en communion avec l'esprit des Alpes, où les Jeux Olympiques d'Albertville 1992 ont laissé un héritage durable. Les créateurs, sensibles au développement durable, sont fiers de remplir leurs bouteilles à la main à Albertville, et prévoient de lancer leur propre production de distillation sur place d'ici fin 2025.

Create exceptional spirits that capture the essence of the Alps. Savoie hosted 1992 Albertville Winter Olympic Games, which left a legacy of prosperity. Creators proudly hand-fill their bottles in Albertville, Savoie, and aim to begin distilling in-house in late 2025.





[RHUMS]

	4 cl
Havana Especial - Cuba	10 €
Bumbu XO - Ile de la Barbade	19 €
Zaccapa 23 - Guatemala	25 €
Supplément soft	+ 2 €

[TEQUILA]

	4 cl
Olmecca Blanco - Mexique	10 €
Olmecca Altos - Mexique	16 €
Patron Reposado - Mexique	22 €
Supplément soft	+ 2 €

[WHISKIES]

	4 cl
Lot 40°, Canadian Rye - Canada	12 €
Woodford Reserve : Kentucky, Bourbon - Etats-Unis	15 €
Jack Daniel's - Tennessee	15 €
Chivas, 12 ans - Ecosse	16 €
Johnnie Walker Black - Ecosse	19 €
Macallan, 12 ans- Ecosse	24 €
Longmorn, 16 ans Speyside - Ecosse	30 €
Supplément soft	+ 2 €

[EAUX DE VIE]

	4 cl
Eau de vie Framboise, Poire ou Mirabelle	9 €
Cognac Augier VS	16 €
Calvados Drouin	24 €
Armagnac Comte de Lauvia 1995	24 €
Hennessy XO	25 €

[LIQUEURS & CRÈMES]

	4 cl
Amaretto Disaronno	12 €
Get 27	12 €
Menthe-Pastille Giffard	12 €
Cointreau, Grand Marnier « Cordon Rouge »	12 €
Chartreuse Verte et Jaune	12 €
Genepi	12 €
Bailey's	12 €
Limoncello	12 €
Liqueur de café	12 €



[BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS]

	SIMPLE	DOUBLE
Café	4 €	6 €
Décaféiné	4 €	6 €
Noisette		5 €
Cappuccino, Latte Macchiato		6,50 €
Supplément lait végétal		+ 0,50 €
Chocolat chaud		6 €
Café ou Chocolat viennois		7 €
Thé ou infusion / <i>Tea or herbal infusion</i>		7,50 €
Thé : Noir Ceylan O.P., Noir Grand Earl Grey, Noir Fruits Rouges, Vert Sencha, Vert à la Menthe		
Tisanes : Verveine, Verveine menthe, Menthe Poivrée, Camomille, Tilleul.		
<i>Tea: Ceylon Black O.P., Grand Earl Grey Black, Red Fruits Black, Sencha Green, Mint Green</i>		
<i>Herbal infusions: Verbena, Verbena Mint, Peppermint, Camomile, Lime Flower.</i>		

