



Week-end

Plats

Burger des 3 Vallées.....24€

🍷 Verre de vin conseillé : **AOP Bordeaux +6€**

🍷 Verre de vin conseillé : **Viognier (blanc fruité) +6€**

Steak haché boucher 150g, bacon grillé, compotée d'oignons rouges, salade tomate, rösti de pommes de terre, sauce fromagère fondante, thym et pointe d'ail Sucrine braisée & frites belges

🇬🇧 150g minced beef steak, grilled bacon, red onion compote, tomato salad, potato rösti, melted cheese sauce and garlic touch. Braised baby lettuce & Belgian fries

🌱 **Option Veggie** : Galette végétale **ACCRO**

Grande salade César des Belleville.....22€

🍷 Verre de vin conseillé : **AOP Bourgogne - Côteaux Bourguignons +6€**

🍷 Verre de vin conseillé : **AOP Savoie Chautagne (jacquère, blanc sec) +6€**

Salade, tomates cerises, croûtons aux épices, poulet crispy maison, œuf dur, meule de Tarentaise, véritable sauce César à base d'anchois.
(alternative vinaigrette aux agrumes sur demande)

🇬🇧 Salad with cherry tomatoes, spiced croutons, homemade crispy chicken, hard-boiled egg, Tarentaise cheese, and authentic anchovy-based Caesar dressing.
(citrus vinaigrette alternative on request)

🌱 **Option Veggie** : Crispy végétal **ACCRO**

Belle tartine fraîcheur, So' Méribel.....24€

🍷 Verre de vin conseillé : **AOP Côtes du Rhône (blanc sec) +6€**

🍷 Verre de vin conseillé : **AOP Fitou +6€**

Œuf parfait + pain nordique au sésame, saumon fumé, tomates cerise, salade, brunoise de concombre et pomme, fromage frais au raifort et zeste d'agrumes, ciboulette et baies roses

🇬🇧 Perfect egg + nordic sesame bread, smoked salmon, cherry tomatoes, salad, cucumber and apple brunoise, cream cheese with horseradish and citrus zest, chives and pink berries

Maxi Crispy de poulet, cœur savoyard24€

🍷 Verre de vin conseillé : **AOP Saint-Chinian +6€**

🍷 Verre de vin conseillé : **Chardonnay (blanc fruité) +6€**

Filet de poulet halal, panure maison, cœur de reblochon fondant, sauce tartare. Sucrine braisée & frites belges

🇬🇧 Chicken crispy with homemade breadcrumbs, melted Reblochon cheese, tartar sauce. Braised baby lettuce & Belgian fries

Fish n'chips, So' Brides.....22€

🍷 Verre de vin conseillé : **AOP Côtes du Rhône (blanc sec) +6€**

🍷 Verre de vin conseillé : **AOC Beaujolais grand cru +6€**

Cabillaud pané, sauce tartare. Sucrine braisée & frites belges

🇬🇧 Breaded cod with tartar sauce. Braised baby lettuce & Belgian fries

Croziflette de Moûtiers aux cèpes 🇬🇧.....24€

🍷 Verre de vin conseillé : **AOP Savoie Chautagne (100% pinot noir)**

🍷 Verre de vin conseillé : **AOP Savoie Chautagne (jacquère, blanc sec) +6€**

Crozets savoyards, cèpes, crème, oignons, lardons grillés et reblochon gratiné, salade

🇬🇧 Savoyard crozets (pasta), porcini mushrooms, cream, onions, grilled bacon and Reblochon gratin, salad

Pièce du boucher, So' Courchevel 300g/11oz..... selon le marché, nous consulter

🍷 Verre de vin conseillé : **AOC Cairanne +6€**

🍷 Verre de vin conseillé : **Viognier (blanc fruité) +6€**

Sucrine braisée & frites belges, sauce aux cèpes

🇬🇧 Butcher's Cut, braised baby lettuce & Belgian fries, porcini mushroom sauce

Sur le pouce (short time)

Planche apéro duo22€

🍷 ou 🍷🍷 = 2 verres de vin : Faites nous confiance ! +10€

Assortiment de charcuterie fine, crudités et fromages de savoie pour 2 personnes

🇬🇧 Assortment of fine charcuterie, raw vegetables and Savoyard cheeses for 2 people

Omelette Gargantu'Alpes Veggie 🌱.....18€

🍷 Verre de vin conseillé : **AOP Faugères +6€**

Omelette au fromage de savoie et salade

🇬🇧 Savoy cheese omelet and salad

Panier de frites (300g)6€

Frites belges, sauce tartare

🇬🇧 Belgian fries, tartar sauce

Origine de nos viandes : bœuf (France, UE), poulet (**halal**, UE)

Prix TTC - Service compris - Carte ticket restaurant acceptée

Menu
Pioupiou

esf

SIROP ou DIABOLO ou COCA

NUGGETS MAISON ou STEAK HACHÉ

Frites ou Crozets de Savoie

GLACE SMARTIES

15€
-12 ANS

Desserts

8€

Tiramisu du moment

🍷 Verre de vin conseillé : **AOP Saint Chinian +6€**

🇬🇧 Tiramisu of the moment

Crème brûlée aux myrtilles

🍷 Verre de vin conseillé :

🍷 AOP Côtes de Gascogne (mœlleux) +6€

🇬🇧 Blueberry creme brulee

Mousse au chocolat à la viennoise

🍷 Verre de vin conseillé :

🍷 AOP Languedoc 100% Syrah +6€

🇬🇧 Chocolate mousse on cookie crumble + whipped cream

Salade de fruits frais

🍷 Verre de vin conseillé :

🍷 AOP Savoie Chautagne +6€

🇬🇧 Fresh fruit salad

Tarte gourmande du café

Myrtilles & crème pâtissière

🍷 Verre de vin conseillé :

IGP Viognier (sec et fruité) +6€

🇬🇧 Gourmet Coffee Tart, blueberries & Pastry Cream

Dessert du jour

🍷 Vin du jour+5€

🇬🇧 Dessert of the day

6€

Vins au verre

6€
verre

La bouteille / bottle 30€

PETIT TOUR DE FRANCE (sélection de la maison)

Rouges | red wines

🍷 AOP Bordeaux

Lussac, Médoc, Blaye...

selon arrivage

Toutes les nuances d'un vin de légende

🍷 AOP Savoie Chautagne

(100% pinot noir)

Fraîcheur alpine et chaleur humaine

🍷 IGP Languedoc (100% Syrah)

Puissance & chaleur méditerranéenne

🍷 AOP Côte du Rhône

Soleil et parfum de garrigue

🍷 AOP Bourgogne (100% pinot noir)

Finesse et gourmandise Bourguignonne

🍷 AOP Cahors (100% Malbec)

Noirceur et velouté

🍷 AOP Ventoux

Force et harmonie du Ventoux

🍷 IGP Ardèches

Authentique et généreux

🍷 AOP Fitou

Subtile et envoûtant

🍷 AOP Faugères

Souplesse et harmonie du Sud

🍷 AOP Saint Chinian

De l'amitié à partager

🍷 AOP Côtes du Roussillon

Intense et charpenté

🍷 AOP Val de Loire Chinon

Fraîcheur et élégance du Val de Loire

🍷 AOP St Guilhem le désert

Mystère et profondeur

🍷 AOP Grignan les Adhemar

Finesse aromatique et fraîcheur du Vaucluse

🍷 AOC Cairanne

Bien pour le corps et l'âme...

🍷 AOC Beaujolais Grand cru

Moulin à vent, St Amour...

selon arrivage

Blancs | white wines

🍷 AOP Savoie Chautagne

100% Jacquère, vin sec

Fraîcheur cristalline

🍷 AOP Côtes du Rhône

vin sec et fruité

Rondeur ensoleillée

🍷 AOP Côtes de Gascogne

vin mœlleux

Douceur envoûtante

🍷 Viognier

vin fruité

Doux et suave

🍷 Chardonnay

vin fruité

Rondeur et élégance

Rosés

🍷 AOP Côte de provence

Partageons le soleil !

Faites-nous confiance ! Trust us!

5€

VERRE COUP DE CŒUR DU JOUR
Favorite glass of the day.



Prix TTC. Sous réserve des stocks disponibles

Cave à vins (bouteilles)

Rouges

Vins de Savoie

Mondeuse Perceval Château la Gentilhommière 2023.... 49€

Bordeaux

Pessac Léognan Château Ferrand 2014..... 79€

Saint Emilion 2021 49€

Grave 2019 39€

Bordeaux sup. Chapelle D'Aliénor 2015 39€

Bourgogne

Pommard Les Noizons 2016 79€

Haute Côtes de Nuit 2017..... 59€

Pinot Noir Desertaux-Ferrand 2017 49€

Côtes du Rhône

Vacqueyras Beaumirail 2020..... 45€

Crozes Hermitage 2020 39€

Languedoc

Pic Saint Loup Les Costes 2018...MAGNUM 1,5L 75€

Pic Saint Loup Les Costes 2018..... 39€

Beaujolais

Morgon 2020 39€

Vin de la Loire

Saint Nicolas de Bourgueil 2021 39€

Blancs

Vins de Savoie

Chignin Bergeron Perceval Château la Gentilhommière.....49€

Bordeaux

Sauterne 2015 (vin mœlleux).....69€

Montbazillac 2017 (vin mœlleux).....69€

Bourgogne

Pouilly Fuissé 2018 (vin sec)..... 79€

Alsace

Gewurztraminer Grand Cru 2015

(vin fruité) 59€

Pinot Gris 2016 (vin sec) 49€

Gewurztraminer 2016 (vin fruité) 49€

Côtes de Provence

Cuvée Anna 2018 (vin fruité)..... 39€

Champagne

Brut tradition.....90€

Premier cru extra brut..... 110€

Eaux / WATERS



Bonneval
MINÉRALE / SAVOIE

Plate / Gazeuse

50cl.....3€

1L.....6€



JOSÉPHINE

Pétillante et aromatisée

Citron, rose 33cl4€

Mirabelle, canelle 33cl.....4€

Myrtille, tilleul 33cl4€

Framboise, romarin 33cl.....4€

Pomme, menthe poivrée 33cl.....4€

CHILDREN
GAMES



esf
3 VALLÉES



JEUX
ENFANTS



CHILDREN
GAMES



esf
3 VALLÉES



JEUX
ENFANTS

esf

3 VALLÉES

esf-3vallees.fr/

POUR LE plaisir



ESF Courchevel (1850)
Tél.: +33 (0)4 79 08 07 72
ski@esfcourchevel.com

ESF Courchevel Moriond (1650)
Tél.: +33 (0)4 79 08 26 08
vente@esfcourchevell650.com



ESF Courchevel Village (1550)
Tél.: +33 (0)4 79 08 21 07
contact@esf-courchevel.com

ESF La Tania
Tél.: +33 (0)4 79 08 80 39
info@esf-latania.com



ESF Méribel
Tél.: +33 (0)4 79 08 60 31
contact@esf-meribel.com

ESF Saint-Martin-de-Belleville
Tél.: +33 (0)4 79 00 24 78



ESF Les Menuires (Croisette)
Tél.: +33 (0)4 79 00 61 43
contact@esf-lesmenuires.fr

ESF Les Menuires (Les Bruyères)
Tél.: +33 (0)4 79 00 60 25



ESF Les Menuires (Reberty)
Tél.: +33 (0)4 79 00 74 85

ESF Val Thorens
Tél.: +33 (0)4 79 000 286
esf@esf.me



ESF Orelle
Tél.: +33 (0)4 79 56 74 11
contact@esf-orelle.fr

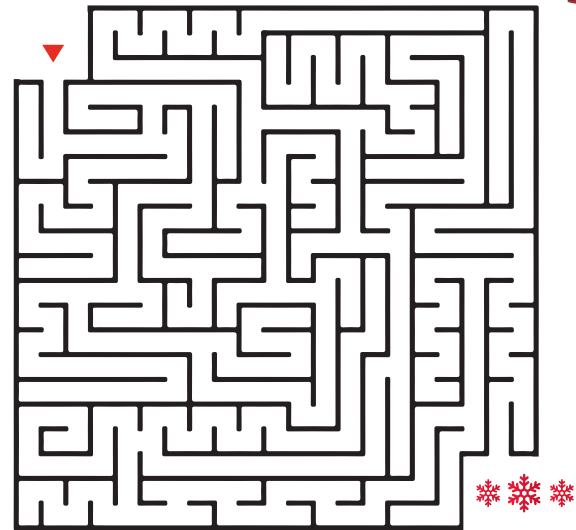
TROUVE LES 7 DIFFÉRENCES

🇬🇧 FIND THE 7 DIFFERENCES



AIDE PIOUS PIOUS À REJOINDRE SON COURS DE SKI

🇬🇧 HELP PIOUS PIOUS TO JOIN HIS SKI LESSON



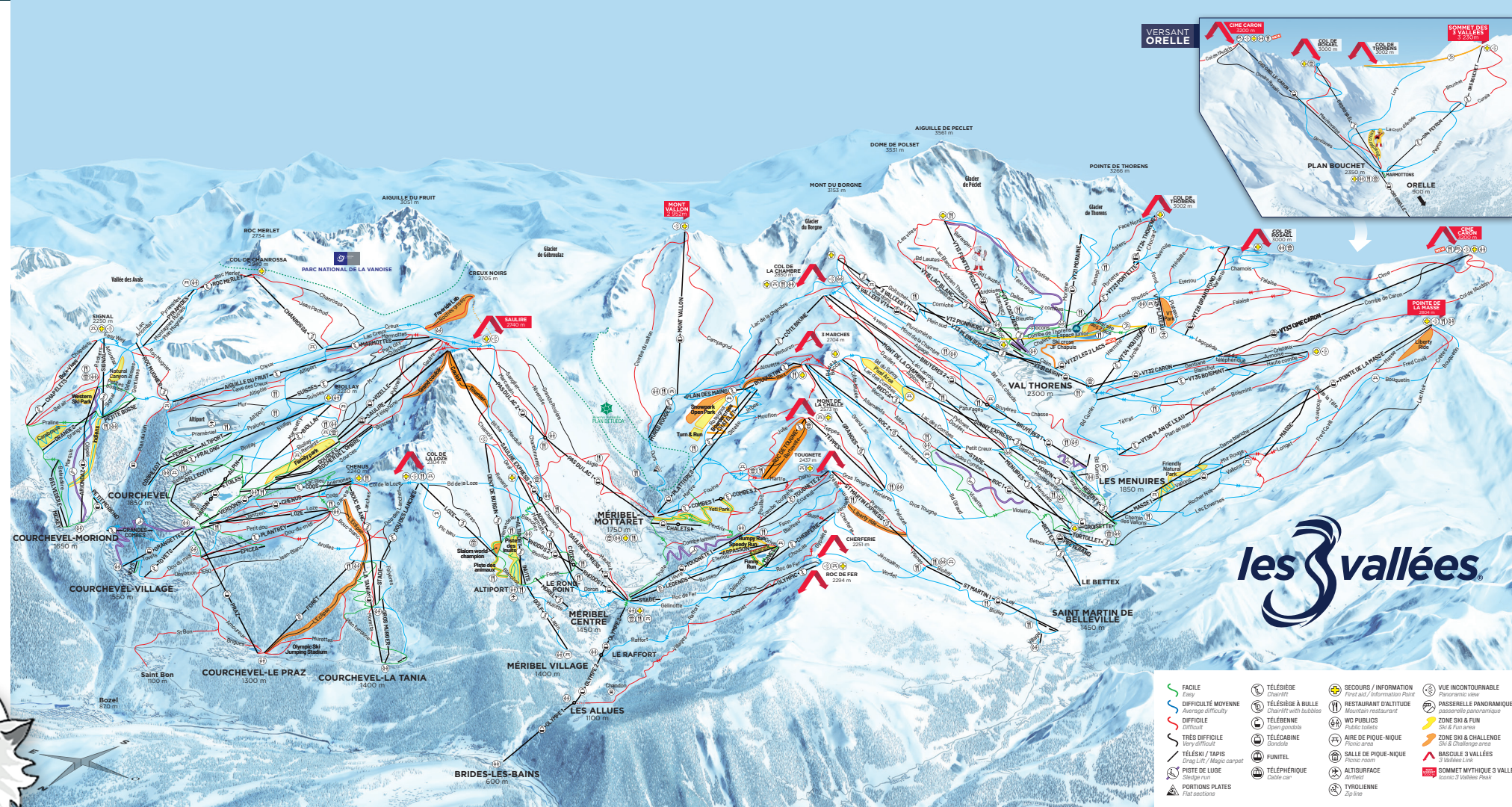
CHERCHE L'INTRUS DANS LES VÊTEMENTS DE SKI

🇬🇧 FIND THE MOUNTAIN INTRUDER



DEMANDE TA BOÎTE DE CRAYONS DE COULEURS AUX SERVEURS COLORIE PIOUS PIOUS ET SES AMIS

🇬🇧 COLOR PIOUS PIOUS AND HIS FRIENDS



TROUVE PIOUS PIOUS ET TITOURSON DANS LE PLAN DES PISTES

🇬🇧 FIND PIOUS PIOUS AND TITOURSON IN THE SKI MAP



ENTOURE AUSSI TA PISTE PRÉFÉRÉE DES 3 VALLÉES !

🇬🇧 SURROUNDS YOUR FAVORITE SLOPE IN 3 VALLÉE