



MENU

(English below)





Version XL
+5€

PLATS

BURGERS

• GRIZZLY BURGER ET SES FRITES

Steak Haché du Boucher (180g), Reblochon, Lard Grillé, Salade, Tomate, Oignons Rouges + Sauce au Choix

23,00 €

• CHICKEN BURGER ET SES FRITES

Poulet Croustillant, Oignons Frits, Cheddar, Salade, Tomate + Sauce au Choix

20,00 €

PATES

TAGLIATELLES

• BOLOGNAISE

17,00 €

• 4 FROMAGES

19,00 €

• CARBONARA

17,00 €

VIANDE

• RIBS DE PORC

Sauce barbecue Maison et Frites

23,00 €



PIZZAS

BASE TOMATE

- **MOZZA DI BUFFALA** 24,00 €
Tomate, Mozzarella di Buffala, Jambon cru, Copeaux de Parmesan, Roquette, Basilic, Olives
- **REGINA** (supplément Calzone +3€) 15,50 €
Tomate, Mozzarella, jambon, Champignons, Olives, Origan
- **NAPOLITAINE** 14,50 €
Tomate, Mozzarella, Câpres, Anchois, Olives, Origan
- **QUATRE SAISONS** 17,50 €
Tomate, Mozzarella, Artichaut, Jambon, Poivrons, Champignons, Olives, Origan
- **CHEVRE MIEL** 17,50 €
Tomate, Mozzarella, Chèvre, Miel, Tomates cerise, Noix, Olives, Origan
- **CARLOTTA** 17,00 €
Tomate, Mozzarella, Chorizo, Poivrons, Oignons, Câpres, Olives, Origan
- **QUATRE FROMAGES** 17,50 €
Tomate, Mozzarella, Emmental, Bleu, Chèvre, Olives, Origan
- **ARMENIENNE** 18,00 €
Tomate, Mozzarella, Oignons, Poivrons, Viande hachée épicée, Olives, Origan
- **VEGETARIENNE** 18,50 €
Tomate, Mozzarella, Oignons, Champignons, Artichauts, Tomate cerise
- **MORTADELLA** 22,00 €
Tomate, Mozzarella, Mortadelle, Mozzarella di Buffala, Pesto
- **CANNIBALE** 20,00 €
Tomate, Mozzarella, Jambon blanc, Chorizo, Viande hachée, Œuf, Sauce Barbecue

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE : +2,00 €
MOZZARELLA DI BUFFALA, SAUMON : +5,00 €
TRUFFE : 10,00 €



PIZZAS

BASE CRÈME

- **LOZE** 18,50 €
Crème, Mozzarella, Pommes de Terre, Reblochon, Lardons, Oignons
- **NORDIQUE** 19,00 €
Crème, Mozzarella, Saumon fumé, Pommes de Terre, Oignons, Ciboulette
- **POULET CURRY** 18,00 €
Crème, Mozzarella, Poulet Curry, Champignons, Persillade, Oignons rouges
- **TCHINDÉ** 18,00 €
Crème, Mozzarella, Champignons, Persillade, Copeaux de Parmesan, Olives, Origan, Chorizo
- **BOURSINE** 18,50 €
Crème, Mozzarella, Viande hachée, Boursin, Persillade
- **TRUFFE** 35,00 €
Crème, Mozzarella, Champignons, Jambon Cru, Truffes, Olives, Origan

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE : +2,00 €
MOZZARELLA DI BUFFALA, SAUMON : +5,00 €
TRUFFE : 10,00 €

D'ESPERTS

TIRAMISU

Créé par nos soins

TIRAMI SÙ de son vrai nom d'origine signifie "remonte-moi le moral".

8€ _____

MOUSSE AU CHOCOLAT

Créé par nos soins

La mousse au chocolat aurait été créée par Charles Fazi, cuisinier de Louis VI.

8€ _____

CRÈME BRULÉE

Créé par nos soins

C'est en voulant réchauffer la crème jugée trop froide que François Massialot donna naissance à cette recette.


8€ _____



PLUS D'INFORMATIONS

www.pizzeriacourchevel.com 

Rue des Grangettes,
73120 Courchevel Village 

04 79 08 04 87 

[la.corto](https://www.instagram.com/la.corto) 



NOS VINS

BLANC

- APREMONT, ADRIEN VEYRON
- VIOGNIER, L'EXUBERANT
- CHARDONNAY, CELLIER DES CHARTREUX
- CHIGNIN BERGERON, JP BLANCHOD

Verre 12CL
Bouteille 75 CL

4,00 €	23,00 €
5,50 €	27,00 €
6,00 €	31,00 €
7,50 €	35,00 €

ROSÉ

- LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS, CELLIER DES CHARTREUX
- ROSE DES MARRES, COTES DE PROVENCE

4,50 €	24,00 €
	29,00 €

ROUGE

- MONDEUSE, VULLIEN ET FILS
- COTES DU RHONE, CHATEAU GIGOGNAN
- PIC SAINT LOUP BIO, EMOTION
- BORDEAUX SUPERIEUR, LA BAIE, DOMAINE DU BUISSON
- SAINT-JOSEPH, CAVE SAINT-DESIRAT
- CHATEAUNEUF DU PAPE, CHATEAU GIGOGNAN
- MAGNUM DE COTES DU RHONE, DELAS (150 CL)

	23,00 €
5,00 €	29,00 €
6,00 €	35,00 €
6,50 €	37,00 €
	47,00 €
	79,00 €
	69,00 €

CHAMPAGNE

- C. GARNOTEL
- MOËT ET CHANDON

10 €	60,00 €
	90,00 €



BOISSONS

BIÈRES PRESSION

	25 CL	50 CL
• CRISTAL BLONDE	4,00 €	7,50 €
• BLANCHE	4,50 €	9,00 €
• IPA	4,50 €	9,00 €
• SYLVANUS	5,00 €	10,00 €
• DEMANDEZ NOTRE BIÈRE DU MOMENT, à la pression ou en bouteille		

COCKTAILS

• TI-PUNCH la Corto (citron vert, sucre, Rhum ambré)	9,00 €
• CAÏPIRINHA (citron vert, sucre, glace pilée, Cachaça)	10,00 €
• MOSCOW MULE (citron vert, glace pilée, Vodka, ginger beer, Angostura)	9,50 €
• SPRITZ (eau pétillante, Prosecco, Aperol)	8,50 €
• DARK & STORMY (Diplomatico, ginger beer, citron vert, glace pilée)	10,00 €

SOFTS

• COCA 25CL, ORANGINA 25 CL, ICE-TEA 25 CL	4,00 €
• JUS ANANAS, POMME, ORANGE	4,00 €
• PERRIER 33 CL	4,50 €
	1 L
• SAN PELLEGRINO	7,00 €
• EVIAN	7,00 €

ALCOOLS ET DIGESTIFS

• GIN GORDON	9,00 €
• GIN BOMBAY SAPHIR, GIN MÉDITERRANÉEN	12,00 €
• TANQUERAY N°10	14,00 €
• SHOT CLASSIQUE	4,00 €
• SHOT SPECIAL	6,00 €
• JÄGER BOMB	7,5 €
• RHUM COCA, WHISKY COCA, VODKA RED BULL	8,00 €
• RHUM DIPLOMATICO, BUMBU, KRAKEN (4 cl)	9,00 €
• GENEPI, GET 27 (4 cl)	6,00 €
• CHARTREUSE (4 cl)	8,00 €



**XL
Version**

DISHES

BURGERS

- **GRIZZLY BURGER AND ITS FRIES**

Ground Steak from the Butcher (180g), Reblochon, Roasted Bacon, Salad, Tomatoes, Red Onions + Sauce of your Choice

23,00 €

- **CHICKEN BURGER AND ITS FRIES**

Crispy Chicken, Fried Onions, Cheddar, Salad, Tomatoes + Sauce of your Choice

20,00 €

PASTAS

TAGLIATELLES

- BOLOGNAISE

17,00 €

- 4 CHEESES

19,00 €

- CARBONARA

17,00 €

MEAT

- **PORK RIBS**

Handmade Barbecue Sauce and its Fries

23,00 €



PIZZAS

TOMATO BASE

- **MOZZA DI BUFFALA** 24,00 €
Tomato, Mozzarella di Buffala, Cured Ham, Parmesan Shavings, Arugula, Basil, Olives
- **REGINA** (extra Calzone +3€) 15,50 €
Tomate, Mozzarella, jambon, Champignons, Olives, Origan
- **NAPOLITAINE** 14,50 €
Tomato, Mozzarella, Capers, Anchovy, Olives, Oregano
- **QUATRE SAISONS** 17,50 €
Tomato, Mozzarella, Artichoke, Ham, Peppers, Mushrooms, Olives, Oregano
- **CHEVRE MIEL** 17,50 €
Tomato, Mozzarella, Goat Cheese, Honey, Cherry Tomatoes, Walnuts, Olives, Oregano
- **CARLOTTA** 17,00 €
Tomato, Mozzarella, Chorizo, Peppers, Onions, Capers, Olives, Oregano
- **QUATRE FROMAGES** 17,50 €
Tomato, Mozzarella, Emmental, Blue, Goat Cheese, Olives, Oregano
- **ARMENIENNE** 18,00 €
Tomato, Mozzarella, Onions, Peppers, Spicy Minced Meat, Olives, Oregano
- **VEGETARIENNE** 18,50 €
Tomato, Mozzarella, Onions, Mushrooms, Artichokes, Cherry Tomato
- **MORTADELLA** 22,00 €
Tomato, Mozzarella, Mortadella, Mozzarella di Buffala, Pesto
- **CANNIBALE** 20,00 €
Tomato, Mozzarella, White ham, Chorizo, Minced meat, Egg, Barbecue sauce

ADDITIONAL INGREDIENT : +2,00 €
MOZZARELLA DI BUFFALA, SALMON : +5,00 €
TRUFFE : 10,00 €



PIZZAS

CREAM BASE

- **LOZE** 18,50 €
Cream, Mozzarella, Potato, Reblochon, Bacon, Onions
- **NORDIQUE** 19,00 €
Cream, Mozzarella, Smoked Salmon, Potato, Onions, Chives
- **POULET CURRY** 18,00 €
Cream, Mozzarella, Chicken Curry, Mushrooms, Parsley, Red Onions
- **TCHINDÉ** 18,00 €
Cream, Mozzarella, Parsley, Mushrooms, Parmesan Shavings, Olives, Oregano, Chorizo
- **BOURSINE** 18,50 €
Cream, Mozzarella, Minced meat, Boursin, Parsley
- **TRUFFE** 35,00 €
Cream, Mozzarella, Mushrooms, Cured Ham, Truffle, Olives, Oregano

ADDITIONAL INGREDIENT : +2,00 €
MOZZARELLA DI BUFFALA, SALMON : +5,00 €
TRUFFE : 10,00 €

DESSERTS

TIRAMISU

Our own creation

TIRAMI SÙ, originally means “boost my morale” or “pick me up”

8€ _____

CHOCOLATE MOUSSE

Our own creation

Thought to have been created by Charles Fazi, Louis VI's own cook.

8€ _____

CRÈME BRULÉE

Our own creation

It is by wanting to warm the cream deemed too cold that François Massialot gave birth to this recipe.


8€ _____



PLUS D'INFORMATIONS

www.pizzeriacourchevel.com 

Rue des Grangettes,
73120 Courchevel Village 

04 79 08 04 87 

[la.corto](https://www.instagram.com/la.corto) 



DRINKS

DRAUGHT BEERS

	25 CL	50 CL
• CRISTAL BLONDE	4,00 €	7,50 €
• BLANCHE	4,50 €	9,00 €
• IPA	4,50 €	9,00 €
• SYLVANUS	5,00 €	10,00 €
• DEMANDEZ NOTRE BIÈRE DU MOMENT, à la pression ou en bouteille		

COCKTAILS

• TI-PUNCH la Corto (citron vert, sucre, Rhum ambré)	9,00 €
• CAÏPIRINHA (citron vert, sucre, glace pilée, Cachaça)	10,00 €
• MOSCOW MULE (citron vert, glace pilée, Vodka, ginger beer, Angostura)	9,50 €
• SPRITZ (eau pétillante, Prosecco, Aperol)	8,50 €
• DARK & STORMY (Diplomatico, ginger beer, citron vert, glace pilée)	10,00 €

SOFTS DRINKS

• COCA 25CL, ORANGINA 25 CL, ICE-TEA 25 CL	4,00 €
• JUS ANANAS, POMME, ORANGE	4,00 €
• PERRIER 33 CL	4,50 €
	1 L
• SAN PELLEGRINO	7,00 €
• EVIAN	7,00 €

ALCOHOL AND DIGESTIVES

• GIN GORDON	9,00 €
• GIN BOMBAY SAPHIR, GIN MÉDITERRANÉEN	12,00 €
• TANQUERAY N°10	14,00 €
• SHOT CLASSIQUE	4,00 €
• SHOT SPECIAL	6,00 €
• JÄGER BOMB	7,5 €
• RHUM COCA, WHISKY COCA, VODKA RED BULL	8,00 €
• RHUM DIPLOMATICO, BUMBU, KRAKEN (4 cl)	9,00 €
• GENEPI, GET 27 (4 cl)	6,00 €
• CHARTREUSE (4 cl)	8,00 €



OUR WINE

WHITE

- APREMONT, ADRIEN VEYRON
- VIOGNIER, L'EXUBERANT
- CHARDONNAY, CELLIER DES CHARTREUX
- CHIGNIN BERGERON, JP BLANCHOD

Glass
12CL

Bottle
75 CL

4,00 €	23,00 €
5,50 €	27,00 €
6,00 €	31,00 €
7,50 €	35,00 €

ROSÉ

- LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS,
CELLIER DES CHARTREUX
- ROSE DES MARRES, COTES DE PROVENCE

4,50 €	24,00 €
	29,00 €

RED

- MONDEUSE, VULLIEN ET FILS
- COTES DU RHONE, CHATEAU GIGOGNAN
- PIC SAINT LOUP BIO, EMOTION
- BORDEAUX SUPERIEUR, LA BAIE,
DOMAINE DU BUISSON
- SAINT-JOSEPH, CAVE SAINT-DESIRAT
- CHATEAUNEUF DU PAPE, CHATEAU GIGOGNAN
- MAGNUM DE COTES DU RHONE, DELAS (150 CL)

	23,00 €
5,00 €	29,00 €
6,00 €	35,00 €
6,50 €	37,00 €
	47,00 €
	79,00 €
	69,00 €

CHAMPAGNE

- C. GARNOTEL
- MOËT ET CHANDON

10 €	60,00 €
	90,00 €