

Le Bistrot
de l'orée
food & drink

Les ENTREES STARTERS

VELOUTÉ DE POTIRON, crème légère au lard paysan <i>Cream of pumpkin soup, whipped cream of country bacon</i>	11,50
CÉSAR SALADE, salade romaine, suprême de volaille, croûtons, parmesan, sauce César <i>Cesar salad: Roman lettuce, chicken breasts, croutons, parmesan cheese, caesar dressing</i>	12,50
SALADE DU BISTROT, mesclun, tomates cerise, magret de canard fumé, beaufort, œuf mollet <i>Bistro salad: mixed salad leaves, cherry tomatoes, smoked duck breast fillet, beaufort, soft-boiled egg</i>	13,50
CARPACCIO DE BŒUF au vieux parmesan et roquette <i>Beef carpaccio with parmesan cheese and rocket salad</i>	14,50
JAMBON D'AOSTE affiné 24 mois, chutney d'abricot <i>Aosta ham (aged for 24 months) apricot chutney</i>	14,50
TERRINE DE FOIE GRAS maison aux pommes de Savoie <i>Home-made terrine of Foie Gras, with Savoy apples</i>	19,50
ESCARGOTS AUX AMANDES <i>Snails cooked with almonds</i>	Par 6 : 9,00 Par 12 : 16,00

Les plats BISTROT DISHES "BISTRO"

COCOTTE DE LÉGUMES d'hiver parfumés d'herbes <i>Casserole of winter vegetables flavored with herbs</i>	16,00
SAUCISSES DE SAVOIE MIJOTÉES, polenta crémeuse <i>Simmered Savoy sausage, served with creamy polenta</i>	18,00
BURGER DU BISTROT au reblochon pommes allumette <i>Bistro burger with reblochon cheese & matchstick French fries</i>	19,00
TARTARE DE BŒUF « AU COUTEAU » pommes allumette <i>Knife chopped beef Tartare</i>	22,00
CHOUCROUTE AU RIESLING parfumée au genièvre de montagne <i>Sauerkraut in Riesling wine, flavored with mountain juniper liquor</i>	24,00
DOS DE CABILLAUD, sauce vierge de tomate, légumes du moment <i>Cod in olive oil sauce & vegetables of the season</i> ..	22,00
ENTRECÔTE A LA PLANCHA, fleur de sel de Guérande, sauce béarnaise, purée maison <i>Beef entrecôte « la plancha », Guérande salt, Béarnaise sauce & home made smashed potatoes</i>	24,00

Les plats REGIONAUX REGIONAL DISHES

TARTIFLETTE CRÉMEUSE au reblochon, mesclun de salade <i>Creamy Reblochon cheese Tartiflette with mixed salad leaves</i>	18,00
BOITE CHAUDE RÔTIE au four, pommes de terre en robe des champs, mesclun de salade <i>Sheese baked in its box, potatoes in their skins mixed salad leaves</i>	21,00
FONDUE AU BEAUFORT et gruyère de Savoie, salade de mesclun (minimum 2 personnes) <i>Savoy Beaufort & Gruyère cheese fondue, mixed salad leaves (minimum 2 people)</i>	21,00
RACLETTE TRADITIONNELLE au lait cru, charcuteries de nos régions (minimum 2 personnes) <i>Traditional whole milk cheese Raclette, served with regional ham platter (minimum 2 people)</i>	29,00
En accompagnement les charcuteries de nos régions <i>Accompanying the meats of our regions</i>	9,00

♥ MENU des petits CHILDREN'S MENU (pour les -12 ans / for children under 12 years)

Mini pizza Margherita ou poisson pané, légumes ou Steak frites et glace ou yaourt <i>Mini Margherita Pizza or Fish in bread crumbs & vegetables or Beef steak & fries Ice cream or Yoghurt</i>	11,00
---	-------

Les PATES PASTA

LINGUINE « De cecco » A LA CONCASSÉE DE TOMATE MAISON, parmesan et huile d'olive vierge <i>Linguine « De cecco » with home-made crushed tomato sauce, Parmesan cheese, extra virgin olive oil</i>	17,00
LINGUINE « De cecco » AU PESTO, courgettes juste snackées, pignons de pin et copeaux de beaufort d'été <i>Linguine « De cecco » in Pesto sauce, quick broiled zucchini, pine nuts & summer Beaufort cheese shavings</i>	17,00
RAVIOLES AU REBLOCHON DE LA MÈRE «MAURY», copeaux de jambon d'Aoste <i>«Mother Maury» style Reblochon cheese ravioli with thin cut Aoste ham</i>	17,00

Les PIZZAS PIZZAS

MARGHERITA : sauce tomate parfumée, mozzarella, basilic, origan <i>Margherita: perfumed tomato sauce, mozzarella, basil, origan</i>	10,90
REINE: sauce tomate parfumée, mozzarella, champignons, jambon blanc <i>Regina: perfumed tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham</i>	12,50
QUATRE FROMAGES: sauce tomate parfumée, mozzarella, chèvre, bleu, parmesan, origan <i>Cheeses: perfumed tomato sauce, mozzarella, goat cheese, blue cheese, Parmesan, origan</i>	13,00
ALPAGE: sauce tomate parfumée, mozzarella, chèvre, miel de Savoie, noix, roquette <i>Alpine: perfumed tomato sauce, mozzarella, goat cheese, Savoy honey, walnut & rocket salad</i>	13,00
VÉGÉTARIENNE: sauce tomate parfumée, mozzarella, champignons, courgettes snackées, poivrons, oignons <i>Vegetarian: perfumed tomato sauce, mushroom, quick broiled zucchini, peppers, onions</i>	13,80
BISTROT: sauce tomate parfumée, mozzarella, tomates cerise, jambon cru affiné 24 mois, roquette, parmesan <i>Bistro: perfumed tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, 24 month aged raw ham, rocket salad & Parmesan</i>	14,00
MÉRIBELOISE: sauce tomate parfumée, mozzarella, oignons confits, reblochon, diots de Savoie <i>Méribéloise: perfumes tomato sauce, mozzarella, pickled onions, reblochon cheese & Savoy «diod» sausage</i>	14,00
SAUMON FUMÉ: crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, ciboulette <i>Smoked Salmon: fesh cream, mozzarella, smoked salmon, chives</i>	14,50

Les FROMAGES CHEESES

FAISSELLE à la crème <i>Faiselle white cheese with cream</i>	6,00
SÉLECTION DE NOS ALPAGES <i>Platteur of cheeses from our high mountain pastres</i>	9,00

Les DESSERTS DESSERTS

TARTE MAISON du moment <i>Home made pie of the day</i>	8,00
GAUFRE de Bruxelles servie tiède <i>Warm Brussels waffle</i>	8,00
CRÈME BRÛLÉE à la vanille bourbon «Crème brûlée» with vanilla of the (Indian Ocean) islands	8,00
GLACES ET SORBETS maison <i>Ice cream and sorbet</i>	8,00
MOELLEUX AU CHOCOLAT « extra » <i>«Extra» chocolate soft cake</i>	8,50
TIRAMISU léger aux myrtilles <i>Light tiramisu blueberry</i>	8,50
TARTE TATIN façon grand mère <i>Tarte Tatin how grandmother</i>	8,50
CAFÉ GOURMAND <i>Gourmet coffee</i>	9,00

BOISSONS CHAUDES WARM DRINKS

Café	2
Grand Crème	3,5
Grand café	3,5
Thé & Infusion	3,5
Chocolat chaud	3,5
Vin chaud	4
Grog	4
Citron pressé chaud	6
Cappuccino	4

SOFT SOFT DRINKS

Schweppes 25 cl.	3,8
Limonade 25 cl.	3,8
Jus de fruits 25 cl.	3,8
ice tea 25 cl.	3,8
orangina 25 cl.	3,8
Perrier 33 cl.	3,8
Evian 33 cl.	3
Évian + sirop 33 cl.	3,5
Coca-cola light/zéro 33 cl.	3,8
Fruits presses	6
Eau minérale	
Évian ou Badoit 75 cl.	6

APERITIFS

Ricard 2 cl.	3
Pastis 2 cl.	3
Martini rouge ou blanc 4 cl.	4
Suze 4 cl.	4
Campari 4 cl.	4
Porto 7 cl.	4
Mojito 30 cl.	9
Americano 15 cl.	9
Bloody mary 20 cl.	9
Cin tonic 30 cl.	9
Campari orange 20 cl.	9
Vodka orange	
ou pomme 20 cl.	9
Cocktail du Moment 25 cl.	8
Verre de vin 12 cl.	4
Kir vin blanc 12 cl.	3,5

Kir royal 12 cl.	9
Coupe de	
Champagne 12 cl.	9

BIERES BEER

Pression Stella 25 cl.	3,5
Pression Stella 50 cl.	7
Pression Leffe 25 cl.	4
Pression Leffe 50 cl.	8
Panache 25 cl.	3,5
Panache 50 cl.	7
Monaco 25 cl.	3,5
Monaco 50 cl.	7
Bout. 1664 33 cl.	5
Bout. Leffe brune 33 cl.	5
Bout. Leffe ruby 25 cl.	6
Bout. Hoogarden 33 cl.	6
Bout. Cidre Magners 33 cl.	5

DIGESTIFS LIQUEURS

Get 27 & Get 21 4 cl.	6
Rhums Havana 4 cl.	6
Manzana 4 cl.	6
Vodka 4 cl.	6
Tequila 4 cl.	6
Gin 4 cl.	6
Amaretto 4 cl.	6
Cointreau 4 cl.	6
Grand marnier 4 cl.	7
Eau de vie 4 cl.	8
La chartreuse verte & jaune 4 cl.	7
Armagnac 4 cl.	12
Calvados 4 cl.	12
Frapin Vs 4 cl.	9
Frapin VSOP 4 cl.	12
Frapin XO 4 cl.	18
Genepi 4 cl.	7
Bailey's 4 cl.	5

WHISKIES WHISKY

Jack daniel's 4 cl.	6
Chivas régale 4 cl.	7
Ballantine's & sodas 20 cl.	7
Jameson 4 cl.	7

Rond Point des Pistes • MERIBEL • 04 79 00 31 29 • www.meribel-oree.com

Tous nos prix sont en Euros nets, TVA en vigueur et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. / All prices are net in Euros, TVA and service charge in effect. Alcohol abuse is dangerous for health. Drink in moderation.

La CAVE du bistrot

VINS BLANCS WHITE WINES

75 cl.

SAVOIE

APREMONT Cuvée « lisa » Jean-Claude Masson	19
ROUSSETTE DE SAVOIE « Altesse » Gonnet	23
CHIGNIN BERGERON vieilles vignes J-F Quenard	30

BOURGOGNE

SAINT VERAN « Clos de la Boisserolle » F. Girard	29
MONTAGNY 1 ^{er} cru Olivier Leftaive	30

LOIRE

POUILLY FUMÉ « le tronsec » Joseph Mellot	25
SANCERRE Les Tullières Michel Redde	30

RHONE

HERMITAGE Cuvée Émilie Domaine des Rémizières	99
---	----

LANGUEDOC

VIOGNIER VDP d'OC Rouquet's du pic Viognier	20
---	----

VINS ROUGES RED WINES

75 cl.

SAVOIE

GAMAY Vieilles vignes domaine Saint-Germain	19
PINOT DE SAVOIE Les tartères Marc Vullien	22
MONDEUSE ALTITUDE vieillie en fut de chêne	33

BORDEAUX

CHÂTEAU BOUSQUET Graves	26
CHÂTEAU ROBIN DES MOINES Saint-Émilion	32
CHÂTEAU PALMER 1998 Margaux	200
CHÂTEAU LYNCH Bages 2008 Pauillac	260

BOURGOGNE

MERCUREY La framboisière Faiveley	35
ALOXE CORTON domaine Bruno Clair	50

LOIRE

ST NICOLAS DE BOURGUEIL domaine de la Closerie	25
--	----

RHÔNE

COTE DU RHÔNE Domaine Grangeon l'Exquis	22
CROZES HERMITAGE Domaine de la Beauvalière	30
SAINT JOSEPH Domaine Mucyn	40

LANGUEDOC

LES CREISSES VDP d'oc Philippe Chesnelong	34
Magnum LES CREISSES VDP d'oc Philippe Chesnelong	64

PROVENCE

LES FORTS DE LÉOUBE côtes de Provence	35
Magnum LES FORTS DE LÉOUBE côtes de Provence	65

VINS ROSE ROSE WINES

75 cl.

DOMAINE DES CLEMENT Costières de Nîmes	20
CŒUR DE ROUET côtes de Provence	25

CHAMPAGNES

75 cl.

LAURENT PERRIER BRUT	75
AMOUR DE DEUTZ	150
LAURENT PERRIER ROSÉ	98
LAURENT PERRIER GRAND SIÈCLE	160

Nous consulter pour les millésimes / Contact us for the vintage