

Le Bistrô^t de l'ô^rée

food & drink

www.meribel-oree.com

LA CUISINE DU BISTRÔT À DOMICILE  BISTRÔT'S CUISINE AT HOME

Édition 2017-2018

POUR COMMENCER

TO BEGINNING

FOUGASSE « SAVOYARDE »
au reblochon et lardons **7,00**

Homemade flat bread with bacon and reblochon cheese

POT DE FOIE GRAS 125 g au parfum
de Génépi et pain grillé **22,00**

Pot of foie gras, with toast, to share

BOCAL DE TERRINE DE CAMPAGNE
aux myrtilles 19ogr **6,50**

Potted meat flavoured with blueberries

PLATEAU DE CHARCUTERIES
« SÉLECTION »
et ses condiments **6,00 € / PERS.**

Tasting of regional cured meats, condiments

PLATEAU DE FROMAGES DE
SAVOIE « SÉLECTION » **6,00 € / PERS.**

Tasting of ripened cheeses

LES VELOUTÉS

VELVETY

COURGETTE AU BEAUFORT 1 litre
Courgette soup with beaufort cheese **8,50**

ASPERGE À LA TOMME DE SAVOIE
1 litre
Asparagus soup with tomme cheese **8,50**

POTIRON AUX QUEUES D'ECREVISSES
1 litre
Pumpkin soup with crayfish **8,50**

CHATAIGNE AU FOIE GRAS
1 litre
Chestnut with foie gras **8,50**

REBLOCHON ET LARDONS 1 litre
Reblochon and lardon **8,50**

DINER ET DÉJEUNER 7/7
A DOMICILE
OU A EMPORTER

Dinner and lunch 7/7 home or take away

LIVRAISONS À DOMICILE : MÉRIBEL.
Nous contacter 1 heure à l'avance. +10 €
DELIVERIES AT HOME: MÉRIBEL.
Contact us 1 hours in advance. +10 €

LES PLATS

THE MAIN DISHES

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU
CHAROLAIS, frites soufflées et
mesclun de salade **24,00**
*Knife chopped beef Charolais tartare french fries, mixed
salad leaves*

FILET DE CABILLAUD,
beurre blanc aux fines herbes **24,00**
Baked cod fish with white butter sauce

JOUE DE BŒUF BIEN CONFITE
ET FOIE GRAS POÉLÉ,
sauce au vin de Savoie **24,00**
Ox cheek warm duck foie gras escalope

CÔTE DE VEAU AU SAUTOIR,
sauce à l'Armagnac **29,00**
Soft veal chop, juice with armagnac flavour,

GARNITURES AU CHOIX :
Légumes d'hiver ou purée maison ou pommes
de terre grenaille vapeur
*Choice of garnish : Fresh winter vegetable or home made mashed
potatoes or steamed potatoes*

Rond-point des Pistes / Route du Belvédère / 73550 MÉRIBEL / **+33 (0)479 00 31 29**

Tous nos prix sont en Euros nets, TVA en vigueur et service compris. All prices are net in Euros, TVA and service charge in effect.

LES PLATS REGIONAUX

REGIONAL DISHES

TARTIFLETTE CRÉMEUSE AU REBLOCHON DE SAVOIE et mesclun de salade

Tartiflette creamy Reblochon de Savoie, bacon with spices mesclun salad

15€

BOÎTE CHAUDE RÔTIE PARFUMÉE au « Chignin Bergeron », pommes grenaille en robe des champs et mesclun de salade
Baked Savoie cheese with « Chignin Bergeron wine » steamed potatoes, mixed salad

LES SALADES

SALADS

SALADE CÉSAR, salade romaine, suprême de volaille, croûtons, parmesan, tomates cerise
César salad: roman lettuce, chicken breasts, croûtons, parmesan cheese, cesar dressing

11€

SALADE DE « MAMIE LILIE », légumes confits, fromage de chèvre, croûtons, viande de bœuf séchée, œuf mollet, graines de courge
Mixed salad leaves, sauteed vegetables, goat cheese, croutons, dried beef, pumpkin seeds

LES DESSERTS

DESSERTS

CLAFOUTIS AUX MYRTILLES et amandes effilées
Bleuberry and sliced almond batter puding

6€

BON GÂTEAU au « Chocolat Guayaquil »
Home made « Guayaquil Chocolate » soft cake

COMME UNE TARTE TATIN, crème épaisse
Bistrot style tart tatin, thick cream

LES BUGNES de Savoie à partager ou pas ! sauce chocolat « Guayaquil »
Savoie large fritter dusted with fine sugar

GAUFRE DE BRUXELLES, à votre convenance
Brussels waffle at your convenience

LES PIZZAS

PATE FINE ET CROUSTILLANTE

PIZZAS thin and crusty pasta

MARGHERITA: sauce tomate parfumée, mozzarella, basilic, origan, tomates cerises**10,50**

Margherita: perfumed tomato sauce, mozzarella, basil, origan, cherry tomatoes

REINE: sauce tomate parfumée, mozzarella, champignons, jambon blanc**12,00**

Regina: perfumed tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham

QUATRE FROMAGES: base crème, mozzarella, chèvre, bleu, parmesan, origan**12,50**

Cheeses: cream sauce, mozzarella, goat cheese, blue cheese, Parmesan, origan

VÉGÉTARIENNE: sauce tomate parfumée, mozzarella, champignons, courgettes snackées, poivrons, oignons**12,80**

Vegetarian: perfumed tomato sauce, mushroom, quick broiled zucchini, peppers, onions

ALPAGE: sauce tomate parfumée mozzarella, chèvre, miel, noix, roquette**13,80**

Alpine: perfumed tomato sauce, mozzarella, goat cheese, Savoy honey, walnut & rocket salad

BISTROT: sauce tomate parfumée, mozzarella, tomates cerises, jambon cru affiné, roquette, parmesan**13,80**

Bistro: perfumed tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, 24 month aged raw ham, rocket salad & Parmesan

GOURMANDE: base crème, mozzarella, jambon blanc, champignons, huile à la truffe, roquette, parmesan**15,80**

Gourmande: cream base, mozzarella, ham, mushrooms, truffle oil, arugula, parmesan

ORÉE DU BOIS: Base crème, mozzarella, tomme de Savoie, oignons confits, viande séchée des alpes, cèpes, roquette**14,80**

Orée du bois: cream sauce, mozzarella, tomme de Savoie cheese, oignons, air-dried beef from the Alps

UN LARGE CHOIX DE VINS EST DISPONIBLE A EMPORTER, NOUS CONTACTER