

LES DESSERTS

DESSERTS

MI-CUIT AU CHOCOLAT 6€ <i>Chocolate cake</i>	CHOUX CHANTILLY "PRALINE", sauce chocolat Guayaquil..... 6€ <i>Cream puffs, chocolate sauce</i>
GAUFRE GRAND MÈRE, sauce chocolat..... 6€ <i>Brussels waffle</i>	BRIOCHE PERDUE, caramel de noisette, glace vanille..... 6€ <i>French toast, nuts caramel, vanilla ice cream</i>
TARTE TATIN..... 6€ <i>Tatin Pie</i>	



**DINER ET DÉJEUNER 7/7
A DOMICILE OU A EMPORTER
COMMANDE 04 79 00 31 29**

Dinner and lunch 7/7 home or take away

**LIVRAISON À DOMICILE SUR MÉRIBEL
Nous contacter 1 heure à l'avance. +10 €**

*DELIVERIES AT HOME MÉRIBEL.
Contact us 1 hours in advance. +10 €*

Rond-point des Pistes
Route du Belvédère / 73550 MÉRIBEL

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.

©Alex 0613447310 - Ne pas jeter sur la voie publique.

Le Bistrot
de l'orée
food & drink

*Service traiteur
Catering service*

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

LES VELOUTÉS

VELVETY

COURGETTE
AU BEAUFORT 1 litre 8,5€
Courgette soup with beaufort cheese

ASPERGE À LA TOMME
DE SAVOIE 1 litre 8,5€
Asparagus soup with tomme cheese

POTIRON AUX QUEUES
D'ÉCREVISSÉS 1 litre 8,5€
Pumpkin soup with crayfish

CHATAIGNE AU FOIE GRAS
1 litre 8,5€
Chestnut with foie gras

REBLOCHON ET LARDONS
1 litre 8,5€
Reblochon and lardon

LES ENTRÉE

STARTERS

CEVICHE DE SAUMON
AUX HERBES, cru de chou fleur 11€
Salmon with herbs Ceviche, raw cauliflower

TATAKI DE BŒUF AU SÉSAME,
légumes croquants 11€
Beef Tataki with sesame, crisp vegetables

SALADE CÉSAR "VÉRITABLE" ... 11€
Cesar salad : roman lettuce, chicken breast, croûtons, parmesan cheese, cesar dressing, cherry tomatoes

SALADE "MAMIE LILIE"
Beaufort, œuf parfait, noix,
jambon cuit, croûtons, graines 11€
Lilie : mixed salad leaves, beaufort cheese, effiace, walnut, cooked Ham, croûtons ans seeds, cherry tomatoes

SALADE "MAMIE LILIE" TRUFFÉE
Beaufort, œuf parfait, noix,
jambon cuit, croûtons, graines 12€
Lilie : mixed salad leaves, beaufort cheese, eggs, walnut, cooked ham with truffle, cherry tomatoes

TARTE AU BEAUFORT D'ALPAGE
et potiron caramélisé 10€
Beaufort cheese tart with pumpkins and sucrine lettuce

A PARTAGER

SHARE

BOCAL DE TERRINE
DE CAMPAGNE 6,5€

RILLETTES MAISON
"D'OMBLE CHEVALIER"
aux zestes de citron, herbes fraîches 10€
Rillettes of char, lemon zest

PLATEAU DE JAMBON
TRUFFÉ et Beaufort d'alpage 7€ PERS
Cooked ham with truffle and Beaufort cheese

CHARCUTERIES
ARTISANALES
"LA DENT DU VILLARD" 6€ PERS
Tasting of regional meats

GAMBAS CROUSTILLANTES,
Mayo au wasabi 1€ PCE
Crunchy shrimps, wasabi mayonnaise sauce

FOUGASSE SAVOYARDE
"MAISON" 9€
A crusty lattice-like bread made of puff pastry, often flavored with reblochon cheese

FROMAGES AFFINÉS "AOP"
de Savoie 6€ PERS
Assortment of regional cheeses

POT DE FOIE GRAS, 125 g 21€
Pot of foie gras 125g

PATA NEGRA "BELLOTA"
36 mois 22€

LES PLATS

REGIONAUX

REGIONAL DISHES

TARTIFLETTE CRÉMEUSE
AU REBLOCHON
de Savoie, salade verte 15€
Tartiflette creamy Reblochon de Savoie, bacon with spices mesclun salad

BOÎTE CHAUDE À RÔTIR,
pommes grenailles en robe des
champs, salade verte 15€
Baked Savoie cheese with « Chignin Bergeron wine » steamed potatoes, mixed salad

LES PLATS

THE MAIN DISHES

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS
aux saveurs d'ici (noix, moutarde en grain, tomme, huile de noix, condiment) 16€
Steak tartare, french fries and sucrine lettuce

POITRINE DE COCHON CONFITE 12HEURES, condiment myrtille 16€
Preserved belly of pork, blueberry Cream, puree and vegetables

FILET DE BAR, émulsion gingembre confit / citronnelle 16€
Sea bass filet with candied ginger sauce, citronella, buttered cabbage and puree

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER AUX ÉCREVISSÉS 16€
Poultry farmer with crayfish, mashed house

GARNITURES AU CHOIX: Légumes d'hiver / *vegetables* - Frites soufflées / *french fries* - Purée maison / *home made puree* - Petites pommes de terre vapeur / *steamed potatoes*

LES PIZZAS

PATE FINE ET CROUSTILLANTE *PIZZAS thin and crusty pasta*

MARGHERITA: sauce tomate parfumée, mozzarella, basilic, origan, tomates cerises .. 11,00
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 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