

LES IMPATIENCES, À PARTAGER

Impatiences, to share

GAMBAS CROUSTILLANTES, Mayo au wasabi 9.00 <i>Crunchy shrimps, wasabi mayonnaise sauce</i>
FOUGASSE SAVOYARDE 9.00 <i>A crusty lattice-like bread made of puff pastry, often flavored with reblochon cheese</i>
PIZZ'APERÔ voir la carte des pizzas..... A partir de 12.00 <i>Home made pizza to share, see the pizza menu</i>
PLANCHE DE FROMAGES AOP affinés et pain grillé.....13.00 <i>Assortment of regional cheeses AOP and toast</i>
RILLETTES D'OMBLE CHEVALIER aux zestes de citron, herbes fraîches14.00 <i>Rillettes of char, lemon zest</i>
PLANCHE DE JAMBON TRUFFÉ ET BEAUFORT d'alpage et pain grillé15.00 <i>Cooked ham with truffle and beaufort cheese and toast</i>
PLANCHE DE CHARCUTERIE artisanale «la dent du Villard» et pain grillé.....14.00 <i>Tasting of regional cooked meats and toast</i>
PLANCHE MIXTE et pain grillé.....15.00 <i>Mixed planche and toast</i>
POT DE FOIE GRAS , 125 g et pain grillé .. 23.00 <i>Pot of foie gras 125g and toast</i>
PATA NEGRA «bellota» 36 mois..... 24.00 <i>Pata negra ham, 36 months</i>

LE SOIR SUGGESTIONS À L'ARDOISE

LES PLATS BISTROT DE ROMAIN

Dishes «bistrot» of Romain

BURGER DE LA MAISON «ANGUS ABERDEEN» reblochon, bacon et tomates confites21.00 <i>Bistrot burger with reblochon cheese, bacon</i>
POITRINE DE COCHON CONFITE 12 heures, condiment myrtille, purée maison et légumes d'hiver..... 23.00 <i>Preserved belly of pork, blueberry Cream, puree and vegetables</i>
TARTARE DE BŒUF «CHAROLAIS» aux saveurs d'ici, frites soufflées, sucrose (Noix, moutarde en grain, tomme, huile de noix, condiment) 24.00 <i>Steak tartare, french fries and sucrose lettuce</i>
ONGLET DE BŒUF «ANGUS» , condiment échalotes, pinot de Savoie, Purée maison ou frites soufflées..... 24.00 <i>Hanger steak with shallots, Pinot de savoie, Home made puree, French fries</i>
FILET DE BAR , émulsion gingembre confit, citronnelle, tombée de chou vert et purée maison..... 24.00 <i>Sea bass filet with candied ginger sauce, citronella, buttered cabbage and puree</i>
VOLAILLE «FERMIÈRE» aux écrevisses, purée maison 24.00 <i>Poultry farmer with crayfish, mashed house</i>
NOIX DE SAINT JACQUES «DES CÔTES NORMANDES» rôties, risotto crémeux et potiron caramélisé, zestes de citrons 25.00 <i>Roast scallops of Norman coast, risotto and caramelized pumpkins, lemon zest</i>
Vous pouvez ajouter de la truffe d'été dans la purée ! <i>You can add of the summer truffle in the puree !</i> 5.00

LES BONNES PASTAS

Pasta

RAVIOLES DE «LA MÈRE MAURY» , au Reblochon, viande séchée des Alpes au serpolet et ciboulette 21.00 <i>Reblochon raviolis from «mother Maury» with ham</i>
RISOTTO DE COQUILLETTES À LA TRUFFE Conté & truffe d'été, jambon truffé 24.00 <i>Risotto, cooked ham with truffle and Conté cheese & truffle</i>

LES PIZZAS DE PAOLO

PÂTE FINE ET CROUSTILLANTE

Pizzas of Paolo thin and crusty pasta

LES CLASSIQUES

MARGHERITA: sauce tomate parfumée, mozzarella, basilic, origan, tomates cerises . 12.00 <i>Margherita: perfumed tomato sauce, mozzarella, basil, origan, cherry tomatoes</i>
REINE: sauce tomate parfumée, mozzarella, champignons, jambon blanc13.50 <i>Regina: perfumed tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham</i>
QUATRE FROMAGES: base crème, mozzarella, chèvre, bleu, parmesan, origan 13.50 <i>Cheeses: Cream, mozzarella, goat cheese, blue cheese, Parmesan, origan</i>
VÉGÉTARIENNE: sauce tomate parfumée, mozzarella, champignons, courgettes snackées, poivrons, oignons13.80 <i>Vegetarian: perfumed tomato sauce, mushroom, quick broiled zucchini, peppers, onions</i>

LES GOURMANDES

ALPAGE: sauce tomate parfumée mozzarella, chèvre, miel, noix, roquette..... 14.80 <i>Alpine: perfumed tomato sauce, mozzarella, goat cheese, Savoy honey, walnut & rocket salad</i>
BISTROT: sauce tomate parfumée, mozzarella, tomates cerises, jambon cru affiné, roquette, parmesan 14.80 <i>Bistro: perfumed tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, 24 month aged raw ham, rocket salad & Parmesan</i>
ORÉE DU BOIS: base crème, mozzarella, tomme de Savoie, oignons confits, viandes séchées des Alpes, cèpes, roquette.... 15.80 <i>Orée du bois: Cream, mozzarella, tomme de Savoie cheese, oignons, air dried beef from the Alps</i>
GOURMANDE: base crème, mozzarella, jambon blanc truffé, champignons, huile à la truffe, roquette, parmesan..... 16.80 <i>Gourmande: cream base, mozzarella, Stuffed ham, mushrooms, truffle oil, arugula, parmesan</i>

LES PLATS REGIONAUX

Regional dishes

TARTIFLETTE CRÉMEUSE AU REBLOCHON DE SAVOIE et mesclun de salade 21.00 <i>Tartiflette creamy Reblochon de Savoie, bacon with spices mesclun salad</i>
BOÎTE CHAUDE RÔTIE parfumée au « Chignin Bergeron », pommes grenaille en robe des champs et mesclun de salade..... 20.00 <i>Baked Savoie cheese with « Chignin Bergeron wine » steamed potatoes, mixed salad</i>
FONDUE DE SAVOIE AUX TROIS FROMAGES , mesclun de salade (minimum 2 pers.)..... 22.00 <i>Savoie cheeses fondue, mixed salad leaves (mini 2 people)</i> Suggestion: cèpes the chef's suggestion: cèpes mushroom.... 6.00
RACLETTE AU LAIT CRU DE NOS MONTAGNES , charcuteries « La Dent du Villard », (minimum 2 pers.) 29.00 <i>Raclette raw milk from our mountain, meats « La Dent du Villard » (minimum 2 people)</i>
EN ACCOMPAGNEMENT charcuteries « La Dent du Villard »..... 11.00 <i>Accompanying meats « La Dent du Villard »</i>

MENU DES PETITS 12,50€

Children's menu

(pour les -12 ans / for children under 12 years)

Mini-pizza Margherita ou poisson pané légumes ou steak frites, glace ou yaourt
Mini Margherita pizza or breaded fish steak fries or vegetables or yogurt ice

LES FROMAGES

Cheeses

FAISSELLE À LA CRÈME 6.00 <i>Faiselle white cheese with cream</i>
SÉLECTION DE NOS ALPAGES 9.50 <i>Platteur of cheeses from our high mountain pastures</i>

NEWS NOS PLATS ET NOS VINS SONT DISPONIBLES À LA VENTE A EMPORTER

LES ENTRÉES DE FLORENT

Starters of Florent

VELOUTÉ DE HARICOT COCO , Diot de Savoie fumé et croûtons maison 12.50 <i>Cranberry Bean soup with sausage of Savoie, croûtons</i>
TARTE AU BEAUFORT D'ALPAGE et potiron caramélisé, sucrose14.00 <i>Beaufort cheese tart with pumpkins and sucrose lettuce</i>
ŒUF BIO À 65°C , cèpes et petits Paris, crémeux de pommes de terre et noisettes14.00 <i>Bio eggs cooked 65°, cepes mushrooms, nuts and potatoes creamy</i>
CEVICHE DE SAUMON AUX HERBES , cru de choux fleur15.00 <i>Salmon with herbs Ceviche, raw cauliflower</i>
TATAKI DE BŒUF au sésame, légumes croquants .16.00 <i>Beef Tataki with sésame, crisp vegetables</i>
SALASE CESAR «véritable», salade romaine, suprême de volaille, croûtons, parmesan, tomates cerise L: 14.00 XL: 18.00 <i>Cesar salad: roman lettuce, chicken breast, croûtons, parmesan cheese, cesar dressing, cherry tomatoes</i>
SALADE «MAMIE LILIE» beaufort, œuf parfait, noix, jambon cuit, croûtons, graines, tomates cerise L: 14.00 XL: 18.00 <i>Lilie: mixed salad leaves, beaufort cheese, efficace, walnut, cooked Ham, croûtons ans seeds, cherry tomatoes</i>
SALADE «MAMIE LILIE» TRUFFÉE beaufort, œuf parfait, noix, jambon blanc truffé, tomates cerise L: 15.00 XL: 20.00 <i>Mixed salad leaves, beaufort cheese, eggs, walnut, cooked ham with truffle, cherry tomatoes</i>

Le Bistrot de l'Orée

food & drink

www.meribel-oree.com

LE RENDEZ-VOUS DES GOURMETS

Édition 2018-2019

LES DESSERTS DE THOMAS

Desserts of Thomas

PETIT POT DE CRÈME VANILLE , myrtilles.....	8,00
<i>Jar of vanilla cream & 1 blueberries</i>	
MOUSSE CHOCOLAT «Guayaquil»	8,50
<i>Chocolate mousse</i>	
GAUFRE GRAND MÈRE à votre convenance	8,00
<i>Brussels waffle</i>	
BISCUIT DE SAVOIE , pommes compotées mais pas trop, crème légère Mascarpone	8,50
<i>Savoie sponge cake, stewed apples and mascarpone cream</i>	
CHOUX «CHANTILLY PRALINÉ», sauce chocolat Guayaquil.....	8,00
<i>Cream puffs, chocolate sauce</i>	
BRIOCHE PERDUE , caramel de noisette, glace vanille.....	8,50
<i>French toast, nuts caramel, vanilla ice cream</i>	
CAFÉ GOURMAND	9,00
<i>Gourmand coffee served with selection of miniature desserts</i>	
VERRINES de glaces arrosées	9,00
<i>Traditionally made ice cream or sorbet with alcohol</i>	

LE COMPTOIR DU BISTROT A TOUTES HEURES

The counter of the bar

POT DE FOIE GRAS à partager, pain grillé	23,00
<i>Pot of foie gras, with toast, to share</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIES « SÉLECTION » et ses condiments.....	12,50
<i>Tasting of regional cured meats, condiments</i>	
PLANCHE DE FROMAGES AOP « SÉLECTION » de nos régions	13,00
<i>Platter of ripened cheeses</i>	
PLANCHE DE FROMAGES ET CHARCUTERIES « SÉLECTION »	15,00
<i>Platter of ripened cheeses and regional cured meats</i>	
PLANCHE DE JAMBON TRUFFÉ ET BEAUFORT D'ALPAGE	15,00
<i>Platter of truffled ham and alpine beaufort</i>	
CORNET DE FRITES SOUFFLÉES , sauce cocktail <i>Bistrot french fries, cocktail sauce</i>	6,00
PATA NEGRA «BELLOTA» 36 MOIS.....	24,00
<i>Pata negra «bellota» 36 months</i>	
RILLETTES D'OMBLE CHEVALIER aux zestes de citron, herbes fraîches	14,00
<i>Rillettes of char, lemon zest</i>	
GAMBAS CROUSTILLANTES , mayonnaise au wasabi.....	12,00
<i>Crunchy shrimps, wasabi mayonnaise sauce</i>	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU CHAROLAIS , frites soufflées et mesclun de salade	24,00
<i>Knife chopped beef Charolais tartare french fries, mixed salad leaves</i>	
TARTIFLETTE CRÉMEUSE AU REBLOCHON DE SAVOIE et mesclun de salade	20,00
<i>Tartiflette creamy Reblochon de Savoie, bacon with spices mesclun salad</i>	
LES SALADES	L: 14,00 XL: 18,00
LES PIZZAS à partir de	12,00
FOUGASSE « SAVOYARDE » aux lardons et reblochon	9,00
<i>Homemade flat bread with bacon and reblochon cheese</i>	
GAUFRE DE BRUXELLES à votre convenance	8,00
<i>Warm Brussels waffle</i>	
MOUSSE CHOCOLAT «Guayaquil»	8,50
<i>Chocolate mousse</i>	
BISCUIT DE SAVOIE , pommes compotées mais pas trop, crème légère Mascarpone	8,50
<i>Savoie sponge cake, stewed apples and mascarpone cream</i>	
CAFÉ GOURMAND <i>Gourmet coffee</i>	9,00

BOISSONS CHAUDES

Warm drinks

Café	2,50
Grand crème	3,80
Grand café	3,80
Thé & Infusion	3,80
Chocolat chaud	3,80
Vin chaud	5,00
Grog	5,00
Citron pressé chaud	6,00
Cappuccino	4,50

SOFT

Drinks

Schweppes 25 cl.	4,00
Limonade 25 cl.	4,00
Jus de fruits 25 cl.	4,00
Ice tea 25 cl.	4,00
Orangina 25 cl.	4,00
Perrier 33 cl.	4,00
Evian 33 cl.	3,50
Badoit 33 cl.	3,50
Sirop à l'eau 33 cl.	2,80
Coca-cola light/zéro 33 cl.	4,00
Fruits pressés	6,00
Eaux minérales : Évian ou Badoit 75 cl.	6,50

APERITIFS

Cidre Happy 33 cl.	5,00
Ricard 2 cl.	3,50
Pastis 2 cl.	3,80
Martini rouge ou blanc 4 cl.	4,00
Suze 4 cl.	4,00
Campari 4 cl.	4,00
Porto 7 cl.	5,00
Americano 15 cl.	10,00
Bloody mary 20 cl.	10,00
Gin tonic 30 cl.	9,00
Campari orange 20 cl.	10,00
Vodka orange ou pomme 20 cl.	9,00
Cocktail du Moment 25 cl.	9,00
Mojito 25 cl.	10,00
Verre de vin 12 cl. à partir de.....	5,00
Kir vin blanc 12 cl.	4,00
Kir royal 12 cl.	12,00
Coupe de Champagne 12 cl.	11,00

BIÈRES

Beer

Pression Stella 25 cl.	3,80
Pression Stella 50 cl.	7,50
Pression Leffe 25 cl.	4,00
Pression Leffe 50 cl.	8,00
Panache 25 cl.	3,80
Panache 50 cl.	7,20
Monaco 25 cl.	3,80
Monaco 50 cl.	7,20
Bout. Mont blanc (rousse) 33 cl.	5,00
Bout. Mont blanc (blanche) 33 cl.	5,00
Bout. 1664 33 cl.	4,00
Bout. Leffe brune 33 cl.	5,00
Bout. Leffe ruby 25 cl.	5,00
Bout. Hoegaarden 33 cl.	5,00
Bout. Cidre Val de Rance 33 cl.	3,80

DIGESTIFS

Liqueurs

Rhums Havana 4 cl.	6,00
Manzana 4 cl.	6,00
Vodka 4 cl.	6,00
Tequila 4 cl.	6,00
Gin 4 cl.	6,00
Amaretto 4 cl.	6,00
Cointreau 4 cl.	6,00
Grand marnier 4 cl.	7,00
Get 27 & Get 31 4 cl.	7,00
Eau-de-vie 4 cl.	8,00
La Chartreuse verte & jaune 4 cl.	8,00
Armagnac 4 cl.	13,00
Calvados 12 ans d'âge 4 cl.	13,00
Bailey's 4 cl.	6,00
Génépi 4 cl.	7,00
Cognac Normandin Mercier vieille fine Champagne 4 cl.	16,00
Cognac Normandin Mercier grande Champagne extra 4 cl.	14,00
Cognac Normandin Mercier grande Champagne 4 cl.	12,00

WHISKIES

Whisky

wJack daniel's 4 cl.	7,00
Jameson 4 cl.	7,00
Chivas régal 4 cl.	8,00
Maker's mark 4 cl.	8,00
Ballantine's & sodas 20 cl.	9,00
Royal salute 4 cl.	29,00



L'ÉPICERIE ARTISANALE

The artisanal grocery store

Notre « sélection » de produits issus d'artisans locaux sont sans colorant sans conservateur.
Our « selection » of products from local artisans are no dyes or preservatives.

LES VELOUTÉS

- Courgettes au Beaufort
- Asperges à la tomme de Savoie
- Potimarron aux queues d'écrevisse et safran

8,50

LES TARTINABLES

- Caviar de tomates séchées, basilic
- Tapenade d'olives noires aux cèpes et chanterelles
- Pesto à l'ail des ours, tomates séchées et amandes

6,00

LES TERRINES DE PAYS

- Terrine au Beaufort
- Terrines au Génépi
- Terrine à l'ail des ours
- Terrine aux myrtilles

6,50

LES MOUTARDES RUSTIQUES

- Aux myrtilles
- Au génépi

6,00

LES CONDIMENTS

- Confit d'oignons au miel de Savoie
- Confit d'oignons aux myrtilles sauvages
- Confit de figues (spécial foie gras et fromage)
- Chutney myrtille, gingembre

6,00

LES CONFITURES

- Myrtilles sauvages
- Fraises, fraises des bois
- Framboises au thym citron
- Figues et poires de Savoie
- Mures et myrtilles
- Myrtilles et citrons confits

6,50

MIELS GOURMANDS

- Miel de montagne
- Miel de fleurs sauvages crémeux

250 g **5,00** 500 g **10,00**

500 g **10,00**

LES CROZETS DE PAPI

- Crozets à l'ancienne nature 500 g
- Crozets à l'ancienne sarrasin 500 g

7,50

LES FROMAGES AFFINÉS

- Beaufort d'alpage d'été le kg **26,00**
- Tomme de Savoie fermière le kg **17,50**
- Tommette de chèvre la pièce **9,50**
- Reblochon la pièce **9,50**

LES CHARCUTERIES ARTISANALES « LA DENT DU VILLARD »

- Noisette de jambon de Savoie le kg **28,00**
- Carré de jambon 9 mois frotté au serpolet le kg **28,00**
- Coppa des Alpes le kg **28,00**
- Saucisson nature ou Beaufort la pièce **6,00**

PLATS CUISINÉS SAVOYARDS

- Potée savoyarde 1 kg **15,00** 2,7 kg **38,00**
- Petit salé aux lentilles vertes 1 kg **15,00**
- Diots, crozets et trompettes de la mort 1 kg **15,00**
- Cassoulet savoyard 1 kg **15,00**

Rond-point des Pistes / Route du Belvédère / 73550 / MÉRIBEL / +33 (0)479 00 31 29 / Viandes en provenance de l'UE. *Meat from the EU.*

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.*