

L'Authentic

MERBEL



CARTE DÉJEUNER

Dans l'atmosphère chaleureuse de notre brasserie, au coin du feu ou au soleil sur notre terrasse,
notre Chef Geoffroy CHARTON vous convie à un déjeuner gourmand.

*In our restaurant's cosy atmosphere, whether by the fireside or on our sunny terrace,
our Chef Geoffroy CHARTON invites you to savour a delicious lunch.*

MENU DU JOUR

Formule complète 23

Full menu

Plat du jour - *Main course*
&
Dessert du jour - *Dessert*

Plat du jour unique 19

Single main course

À PARTAGER - TO SHARE

Guillotine de saucisson Savoyard au choix : noisette, beaufort ou nature 14
Savoy sausage selection: hazelnut, beaufort or plain

Planche de fromages de Savoie 21
Savoy cheeses platter

Planche de charcuterie et condiments 22
Cured meat platter

Fingers de Poulet fermier Label Rouge Panés au Panko et Sauce Tartare 20
Free-range panko coated Red Label Chicken Fingers with Tartar sauce

Bol de frites fraîches 8
Bowl of fresh French fries

ENTRÉES - STARTERS

Soupe à l'Oignon Gratinée 16
French onion Soup

Velouté du jour et ses petits croûtons 15
Soup of the day with croutons

Croque-Monsieur Savoyard et salade verte 19
Savoyard Croque-Monsieur, ham, cheese & green salad

SALADES - SALADS

Salade Savoyarde 23

Salade, tomates, tomme de Savoie, beaufort, jambon cru, viande séchée
Salad, tomatoes, tomme de Savoie and beaufort cheese, cured ham, dried meat

Salade Composée 17

Salade, tomates, concombres, carottes, olives taggiasche, oignons rouges
Salad, tomatoes, cucumber, carrots, taggiasca olives, red onions

Salade César 21

Volaille fermière, romaine, croûtons, parmesan et œuf bio
Caesar salad, free-range poultry, roman lettuce, croutons, parmesan and organic egg

TARTARES - TARTARS

Bœuf Charolais - Beef 27

au couteau 180Gr, assaisonnement maison, frites fraîches et salade verte

Charolais Beef tartar, seasoned in-house, served with fresh French fries & green salad

Saumon - Salmon 29

Avocat, aneth, assaisonnement maison, frites fraîches et salade verte

Salmon tartar, avocado & dill, homemade seasoning, fresh French fries & green salad

ŒUFS - EGGS

Au plat, frites fraîches et salade verte 18

Fried eggs with fresh French fries & green salad

Omelette Savoyarde 25

Œufs, lard, pommes de terre, beaufort, jambon cru 16 mois, persil, roquette

Savoyard omelet: eggs, bacon, potatoes, beaufort cheese, 16-month cured ham, parsley, arugula salad

PIZZA

Marguerite 20

Sauce tomate, mozzarella di buffala, origan
Tomato sauce, mozzarella di buffalo, oregano

Mont-Vallon 24

Sauce tomate, fromage à raclette, jambon cru 16 mois, tomates cerises, pesto, roquette
Tomato sauce, raclette cheese, cured ham 16 months, cherry tomatoes, pesto, arugula salad

4 Fromages de Savoie 24

Chèvre, bleu, beaufort, emmental
Goat cheese, blue cheese, beaufort cheese, emmental cheese

Savoyarde 24

Crème fraîche, fromage à raclette, reblochon, pomme de terre, lard
Sour cream, raclette and reblochon cheeses, potatoes, bacon

PÂTES - PASTA

♥ Ravioles au Reblochon 26

Fines Herbes avec Jambon de Savoie 16 mois
Ravioli with reblochon cheese and herbs, served with 16-month-aged Savoie cured ham

Lasagnes maison pur Bœuf 26

Gratinée au Beaufort et salade verte
Homemade beef Lasagna with beaufort cheese & green salad

Penne ou Linguini sauce au choix :

Penne or Linguini sauce of your choice:

Bolognaise 21

Bœuf, sauce tomate, carottes, aromates - *Beef, tomato sauce, carrots, aromatics*

Carbonara 21

Lardons, œufs, crème - *Bacon, eggs, cream*

Pesto 20

Ail, basilic, Parmesan - *Garlic, basil, parmesan*

Napolitaine 20

Sauce tomate, basilic - *Basil, tomato sauce*

Au beurre 19

Butter



Coup de cœur du Chef
Chef's recommendation

LA SAVOIE *et ses fromages*

Tartiflette traditionnelle et salade verte 30

Traditionnal Savoyard's potatoes gratin with bacon, onions & reblochon cheese served with green salad

Diots au vin blanc, compotée d'oignons rouges, crozets crémeux 27

Savoyard sausage «Diot», red onion compote & creamy crozet pasta

Véritable Mont d'Or au four 37

Pommes de terre en robe des champs et assiette de Charcuteries

Traditionnal roasted Mont d'Or cheese, served with baked potatoes and charcuterie platter

Croziflette et salade verte 29

Traditionnal Savoyard's pasta gratin with bacon, onions & reblochon cheese served with green salad

VIANDES & POISSONS - MEAT & FISH

Burger Savoyard 27

Steak dry-aged 180g, frites fraîches et salade verte

Homemade Savoyard beef burger, cheese, fresh French fries & green salad

Poulet fermier rôti 30

Label Rouge et son jus, pommes grenailles et pousses d'épinard

Roasted Free-range Red Label chicken, potatoes and spinach shoots

Entrecôte Argentine grillée 250grs 36

Gratin de pommes de terre au beaufort et sauce béarnaise

Grilled Argentinian Rib-eye 8.8oz, potatoes and beaufort cheese gratin, bearnaise sauce

Filet de Loup de Méditerranée 26

Petits légumes de saison et beurre blanc

Mediterranean seabass, seasonal vegetables, and "beurre blanc" sauce

Cœur de Saumon à la plancha 26

Petits légumes et sauce vierge au basilic

Grilled salmon, vegetables and basil sauce vierge

DESSERTS

Tous nos desserts sont élaborés par notre Chef Pâtissier Daniel RUYER
All our desserts are homemade by our Pastry Chef Daniel RUYER

Pâtisseries maison du jour 12

Homemade pastry of the day

Café ou Thé gourmand 11

Coffee or Tea served with assorted mini desserts

Assortiment de glaces et sorbets - Assortment of ice cream & sorbets:

Vanille, chocolat, café, citron, framboise, myrtille

Vanilla, chocolate, coffee, lemon, raspberry, blueberry

1 boule / 1 scoop 4

2 boules / 2 scoops 7

3 boules / 3 scoops 9