

L'Authentic

MERBEL

Notre Chef, Daniel Do Vale vous propose une cuisine faite maison à partir de produits frais

A grignoter, à partager... ou pas

La guillotine de saucisson au choix, noix, beaufort ou nature 15 €

Choice of sausage: regular, with walnuts or Beaufort cheese

La planche de fromage de Savoie (Beaufort, Reblochon & Tome de Savoie) 16 €

Savoie cheese plater

La planche de charcuterie & condiments 17 €

Cold cuts plater from & accompaniments

Finger de poulet fermier Label Rouge panés par nos soins au panko et sa sauce tartare 19 €

Panko breaded chicken's fingers (red Label), tartare sauce

Nos préparations peuvent contenir un ou plusieurs allergènes du fait des matières premières ou les auxiliaires technologiques utilisés. Le Tableau des allergènes est consultable sur demande auprès de notre personnel de salle. Taxes & service compris

Pour Commencer...Fait Maison

Gratinée à l'oignon 15 €

Gratinated onion soup

Soupe ou potage du jour à volonté et ses petit croûton 14 €

Soup or potage of the day

Quiche au beaufort & salade du moment 21 €

Beaufort cheese quiche with green salad

Foie gras de canard maison en terrine & chutney pomme/poire 25 €

Homemade terrine of duck foie gras with apple & pear chutney

Côté Tartares ...

Tartare de bœuf Charolais au couteau, assaisonnement maison, frites & salade 27 €

Charolais beef tartar, homemade seasoning, French fries & green leaves

Tartare de Saumon, avocat & aneth, assaisonnement maison, frites 26 €

Salmon tartar with homemade seasoning, French fries & green leaves

Côté Salade...

Salade Savoyarde (Salade, tomate, tome de Savoie, Beaufort, jambon cru, viande séchée) 20 €

Green leaves, tomatoes, tome de Savoie cheese, Beaufort cheese, Ham, dry meat

Salade Composée (Salade, olive Taggiasca, oignon rouge, tomate, concombre, poivron) 16 €

Green leaves, olives, red onion, tomatoes, cucumber, bell pepper

Salade de L'Authentic (Iceberg, tomate, volaille cuite basse t°, parmesan, œuf, chips de lard, sauce blanche) 19 €

Iceberg salad, tomatoes, poultry cooked low t°, parmesan, quail egg, bacon, white sauce

Avec des Œufs...

Œufs au plat, frites & salade verte 16 €

Fried eggs with French fries and green leaves

Omelette Savoyarde (œuf, lard, pomme de terre, beaufort, jambon cru, persil, roquette) 25 €

Savoyard omelette (eggs, bacon, potatoes, Beaufort cheese, ham, parsley, roquette salad)

Pizza...

Marguerite (sauce tomate, mozzarella, mozzarella di buffala, origan) 19 €

Tomato sauce, mozzarella, mozzarella di buffalo, origano

Mont-Vallon (sauce tomate, Fromage à Raclette, jambon cru 16 mois, tomate cerise, pesto, roquette) 22 €

Tomato sauce, Raclette cheese, ham 16 months, cherry tomato, pesto, roquette salad

L'Authentic (sauce tomate, Mozzarella, Lardons, oignons, reblochon) 21 €

Tomato sauce, Mozzarella, Bacon, onion, Reblochon

Les Saveurs Italiennes....

Penne « De Cecco » de L'Authentic (olives, Tagiasca, sauce tomate, pesto, tomate cerise, pignons de pins) 23 €

Penne « De Cecco » from L'authentic (olives, tomato sauce, pesto, cherry tomato, nuts)

Penne ou linguini « De Cecco », sauce au choix

Penne or linguini pasta « De Cecco » sauce of your choice from the following

Bolognaise 19 €

Carbonara 19 €

Napolitaine 18 €

Au beurre 17 €

Raviole de reblochon aux fines herbes & copeaux de jambon de Savoie 24 €

Reblochon Raviole with herbs and shaving of Ham from Savoie

Et la Savoie...

Croziflette et sa salade 25 €

Gratin of specialty pasta from Savoie served with green leaves

Tartiflette traditionnelle de Savoie et sa salade verte 25 €

« Tartiflette » traditional of Savoie served with green leaves

Mont d'Or au four 450gr, pommes de terre en robe des champs et assiette de charcuterie 27 €

450gr Mont d'Or Cheese cooked in oven, served with baked potatoes and plate of cold cuts

Diot fumé au vin blanc, compotée d'oignon rouge, crozets crémeux 24 €

« Diot » sausage smoked with white wine, red onion compote & creamy crozet pasta

Les Spécialités de montagnes entre amis

(À partir de 2 personnes - prix par personne)

Fondue savoyarde au 3 fromages, sa salade verte & assiette de charcuterie 31 €

3 cheeses fondue Savoyard served with green leaves and cold cuts plater

Raclette dans sa tradition avec charcuterie de nos montagnes,
salade nature et pomme de terre 32 €

Traditional Raclette with regional cold cuts, green leaves and boiled potatoes

Pierrade, assortiment de 3 viandes & sauces, avec frites & salade nature 33 €

Table grill with 3 different meat assortment and sauces, French fries and green leaves salad

Nos Poissons & Viandes

Burger Savoyard fait maison, frites & salade verte 24 €

Beef burger « Savoyard » homemade, with French fries and green leaves

Poulet fermier Label Rouge rôti & son jus, gratin de pomme de terre
au beaufort 27 €

Roasted chicken (red label) with its jus, Potatoes gratin with Beaufort cheese

Cœur d'entrecôte argentine 250grs grillée, frites & salade verte,
sauce Béarnaise 35 €

Rib Eye Charolais grilled, with French fries & green salad, Bearnaise sauce

Nos préparations peuvent contenir un ou plusieurs allergènes du fait des matières premières ou les auxiliaires technologiques utilisés. Le Tableau des allergènes est consultable sur demande auprès de notre personnel de salle. Taxes & service compris

Saumon cuit à l'unilatérale, gnocchis au pesto d'orties 25 €

Salmon cooked on the skin, Thai rice & lemon cream

Et pour finir...

Ardoise de 3 fromages de nos régions, salade mâche à l'huile de noix 15 €

Assorted plater of 3 cheeses from our region, Mache salad with walnut oil

Tous nos desserts sont élaborés par notre Chef Pâtissier Daniel Ruyer

All our desserts are home made by our Pasytry Chef Daniel Ruyer

Les Pâtisseries Maison 12 €

Homemade pastry of the day

Assortiment de Glaces & Sorbets (Vanille, Chocolat, Café, Citron, Framboise, Myrtille)

Assorted Ice cream & sorbets (Vanilla, Chocolate, Coffee, Lemon, Raspberry, Blueberry)

1 boule 4 €

2 boules 7 €

3 boules 9 €

Nos Boissons / Our Drinks

Soft & Jus de Fruits – Soft drinks & Juices

Jus de fruit – Fruit juice 25cl 5.50 € Schweppes 25cl 6 €

Ananas, Abricot, Orange, Tomate, Pomme Tonic, agrumes

Perrier 33 cl 5.5 €

33cl 50cl

Coca Cola – Coke 5 € 7 €

Classique ou Zéro – Regular or Zero

Sprite 5 € 7 €

Fanta orange 5 € 7 €

Fuz Tea Pêche 5 € 7 €

Sirop à l'eau 4,50 €

Menthe, Peche, Fraise, Grenadine, Cassis, Citron – Mint, Peach, Strawberry, Grenadine, Blackcurrant, Lemon

Diabolos 5 €

Menthe, Peche, Fraise, Grenadine, Cassis, Citron – Lemonade & Syrup : Mint, Peach, Strawberry, Grenadine, blackcurrant, Lemon

Boissons Chaudes -Hot Drinks

Espresso 3.50 € Café allongé – American 3.50 €

Double Espresso 5.50 € Cappuccino 7 €

Thé, Infusion – Tea, herbal tea 5 €

Chocolat chaud – Hot Chocolate 5.50 € Chocolat Viennois 7 €

Hot Chocolate with whipped cream

Supplément Rhum 3 € Supplément Grand Marnier 5 €

Vin Chaud 6.50 € Irish Coffee 13 €

Eaux Minérales – Still or sparkling water

75cl

Evian, Badoit 8 €

Nos préparations peuvent contenir un ou plusieurs allergènes du fait des matières premières ou les auxiliaires technologiques utilisés. Le Tableau des allergènes est consultable sur demande auprès de notre personnel de salle. Taxes & service compris

Bières Pression – Draft Beer

Brasserie du Mont Blanc

	25cl	50cl
La Cristal	5 €	9 €
La Blanche	6 €	10 €
La Cristal IPA	6 €	10 €
La Verte	7 €	11 €
Panaché	4.80 €	9 €

Shandy

Monaco	5 €	9 €
--------	-----	-----

Shandy & Grenadine

Supp. Sirop	0,20 €
-------------	--------

Supp. Picon	0,50 €
-------------	--------

Apéritif – Aperitive

Kir Maison – 15cl	8,50 €
-------------------	--------

Coupe de prosecco	10 €
-------------------	------

Coupe de Champagne Brut Moët 12cl	15 €
-----------------------------------	------

Coupe de Champagne Rosé Moët 12cl	20 €
-----------------------------------	------

Martini, Porto, Campari, Suze – 6cl	8,50 €
-------------------------------------	--------

Pastis 51 – 4cl	6.50 €
-----------------	--------

Digestif – Liqueor	2cl	4cl
Génépi	5 €	10 €
Chartreuse Jaune	6 €	12 €
Chartreuse Verte	8 €	14 €
Jägermeister	8 €	14 €
Get 27/31	6cl	11 €

Champagne	Btle
Moët & Chandon Brut Impérial	90 €
Moët & Chandon Rosé	110 €

Nos préparations peuvent contenir un ou plusieurs allergènes du fait des matières premières ou les auxiliaires technologiques utilisés. Le Tableau des allergènes est consultable sur demande auprès de notre personnel de salle. Taxes & service compris

Bières Bouteilles – Bottled Beer

Mt Blanc La Bleue (Myrtilles)	8,50 €
-------------------------------	--------

Desperados – 33cl	7.50 €
-------------------	--------

Heineken – sans alcool	7 €
------------------------	-----

Spiritueux – Spirits

Bourbon Jack Daniel's	9 €
-----------------------	-----

Scotch Red Label	11 €
------------------	------

Rhum Havana 3ans	10 €
------------------	------

Tequila Camino	10 €
----------------	------

Tequila Paf	6 €
-------------	-----

Gin Gordon 's (avec Tonic)	10 €
----------------------------	------

Vodka Smirnoff	10 €
----------------	------

Cocktails

Mojito	14 €
--------	------

Pina Colada	14 €
-------------	------

Aperol Spritz	14 €
---------------	------

Americano	12 €
-----------	------

Cuba Libre	14 €
------------	------

Caïpirinha	14 €
------------	------

LA CAVE

<u>Vallée du Rhône Rouge</u>	12cl	75cl
Côtes du Rhône « Cuvée St-Esprit » - AOP- Delas Frères	10 €	27€
Beaumes de Venise - AOP - Domaine de la Brune		35 €
Vacqueyras - AOP - Château des Hautes Ribes		38 €
Gigondas - AOP - Domaine de Carobelle BIO		55 €
Châteauneuf-du-Pape « Château de Vaudieu » - AOP - Famille Bréchet		65 €
<u>Bordeaux Rouge</u>	12cl	75cl
Château Lieujean - Haut Médoc Cru Bourgeois AOP	10 €	38 €
Château Leydet-Valentin - Saint-Emilion Grand Cru AOP		45 €
Seuil de Mazeyres -Pomerol BIO		60 €
<u>Bourgogne Rouge</u>	12cl	75cl
Chorey-lès-Beaune « Les Gourmandes » - AOP - Domaine Aegerter		59 €
<u>Vins de Savoie Rouge</u>	12cl	75cl
Gamay - AOC - Jean Perrier & Fils	10 €	35 €
Mondeuse - AOC - Jean Perrier &Fils		38 €
<u>Luberon</u>	12cl	75cl
Grand Marrenon Rouge	10 €	38 €
Grand Marrenon Blanc	10 €	38 €
<u>Bourgogne Blanc</u>	12cl	75cl
Chablis « Les Opales » - AOC - Domaine Aegerter		42 €
Chablis, Appellation Chablis Contrôlée, William Fèvre	10 €	45 €
<u>Vallée du Rhône Blanc</u>	12cl	75cl
Condrieu « La Galopine » - AOP - Delas Frères		79 €
Viognier Delas Frères	10 €	27 €
<u>Vins de Savoie Blanc</u>	12cl	75cl
Apremont - AOC - Jean Perrier & Fils		35 €
Roussette de Savoie - Monterminont -AOC- Jean Perrier & Fils		42 €
Chignin- - AOC - Domaine Vullien	10 €	39 €
<u>Côtes de Provence</u>	12cl	75cl
Rosé Sainte-Marguerite « Cuvée Symphonie, BIO	10 €	42 €
Rouge Château Réal Martin		39 €

Nos préparations peuvent contenir un ou plusieurs allergènes du fait des matières premières ou les auxiliaires technologiques utilisés. Le Tableau des allergènes est consultable sur demande auprès de notre personnel de salle. Taxes & service compris