

*L'Authentic*  
MERBEL

NOTRE CHEF, DANIEL DO VALE VOUS PROPOSE  
UNE CUISINE FAITE MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS

## À GRIGNOTER, À PARTAGER... OU PAS

---

To nibble, to share... or not

La guillotine de saucissons au choix : noix, Beaufort ou nature <i>Dried sausage of your choice :plain or walnuts or Beaufort cheese</i>	16
La planche de fromages de Savoie (Beaufort, Reblochon & Tome de Savoie) <i>Savoie cheese plater (Beaufort, Reblochon &amp; Tome de Savoie)</i>	18
La planche de charcuterie & condiments <i>Cold cuts plater from &amp; pickles</i>	19
Fingers de Poulet fermier Label Rouge panés au Panko et sa sauce tartare <i>Homemade Panko breaded chicken fingers (red Label), with tartare sauce</i>	19

## POUR COMMENCER...

---

To begin with....

Gratinée à l'oignon <i>Gratinated french onion soup</i>	15
Soupe ou potage du jour à volonté et ses petits croûtons <i>Soup of the day with croutons</i>	14
Quiche au Beaufort & salade du moment <i>Beaufort cheese quiche with green salad</i>	21
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	25

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

## CÔTÉ SALADE

---

Salad's side...

### Salade Savoyarde

(Salade, tomates, tome de Savoie, Beaufort, jambon cru, viande séchée)

*Savoyard salad : green salad, tomatoes, Tome de Savoie cheese, Beaufort cheese, 16 months ham, dry meat*

21

### Salade Composée

(Salade, olives Taggiasca, oignon rouge, tomates, concombre, carottes)

*Mix salad: green leaves, olives, red onion, tomatoes, cucumber, carrots*

16

### Salade de L'Authentic

(Iceberg, tomates, Volaille, parmesan, œuf, chips de lard, sauce blanche)

*Authentic's salad : iceberg, tomatoes, slow cooked poultry, Parmesan, eggs, crispy bacon, white sauce*

20

## CÔTÉ TARTARES

---

Tartars side...

### Tartare de Bœuf Charolais au couteau, assaisonnement maison, frites & salade

*Charolais beef tartar, homemade seasoning, french fries & green leaves*

29

### Tartare de Saumon, avocat & aneth, assaisonnement maison, frites

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

27

## AVEC DES ŒUFS

---

Eggs...

### Œufs au plat, frites & salade verte

*Fried eggs with French fries and green salad*

17

### Omelette Savoyarde

(œuf, lard, pommes de terre, Beaufort, jambon cru, persil, roquette)

*Savoyard omelette (eggs, bacon, potatoes, Beaufort, ham, parsley, Aragula salad)*

25

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

## NOS PIZZAS

---

Marguerite (sauce tomate, mozzarella, mozzarella di buffala, origan) <i>(Tomato sauce, mozzarella, mozzarella di buffalo, origano)</i>	19
Mont-Vallon (sauce tomate, fromage à Raclette, jambon cru 16 mois, tomates cerise, pesto, roquette) <i>Tomato sauce, Raclette, ham 16 months, cherry tomato, pesto, salad)</i>	23
L'Authentic (sauce tomate, Mozzarella, lardons, oignons, Reblochon) <i>(Tomato sauce, Mozzarella, Bacon, onion, Reblochon)</i>	22

## NOS PÂTES

---

Pasta...

Penne « De Cecco » de L'Authentic (olives, Tagiasca, sauce tomate, pesto, tomates cerise, pignons de pin) <i>Penne « de Cecco » from L'Authentic (olives, tomato sauce, pesto, cherry tomato, nuts)</i>	23
Penne ou linguini « De Cecco », sauce au choix <i>Penne or linguini pasta « De Cecco » sauce of your choice</i>	
Bolognaise (bœuf, sauce tomate, carottes, aromates) <i>Beef, tomato sauce, carrots, aromatics</i>	19
Carbonara (lardons, oeufs , crème) <i>Bacon, eggs, cream</i>	19
Napolitaine (sauce tomate basilic ) <i>Basil tomato sauce</i>	18
Au beurre <i>Butter</i>	17
Ravioles de Reblochon aux fines herbes copeaux de jambon de Savoie <i>Reblochon Raviole with herbs and Savoie's Ham shaving</i>	24
Lasagne maison pur bœuf gratinée au Beaufort, salade verte <i>Homemade beef lasagna with Beaufort cheese served with green leaves</i>	25

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

## LA SAVOIE

---

### Traditionnal Savoie...

Croziflette et sa salade verte <i>Traditionnal savoyard's pasta gratin with bacon, onions &amp; Reblochon cheese served with green salad</i>	26
Tartiflette traditionnelle de Savoie et sa salade verte <i>Traditionnal savoyard's potatoes gratin with bacon, onions &amp; Reblochon cheese served with green salad</i>	27
Diots fumés au vin blanc, compotée d'oignon rouge, crozets crémeux <i>Traditionnal Savoyard smoked sausage « Diot », red onion compote &amp; creamy crozet pasta</i>	25
Mont d'Or au four 450gr, pommes de terre en robe des champs et assiette de charcuterie <i>450gr Mont d'Or Cheese cooked in oven, served with baked potatoes and cold cuts platter</i>	31

## NOS VIANDES

---

### Fish and Meat

Burger Savoyard fait maison, frites & salade verte <i>Homemade Savoyard Beef burger , French fries and green salad</i>	25
Poulet fermier Label Rouge rôti & son jus, gratin de pomme de terre au Beaufort <i>Roasted chicken (red label) with its juice, potatoes Beaufort cheese gratin</i>	28
Cœur d'entrecôte argentine 250grs grillée, frites, salade verte & sauce Béarnaise <i>Grilled 250 grs Charolais Rib Eye, with French fries, green salad, Bearnaise sauce</i>	35
Saumoncuit à l'unilatérale, gnocchis au pesto d'orties <i>Salmon cooked on the skin, nettle pesto gnocchi</i>	25

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

## NOS DESSERTS

---

Tous nos desserts sont élaborés par notre Chef Pâtissier Daniel Ruyer  
*All our desserts are home made by our Pastry Chef Daniel Ruyer*

Pâtisserie maison du jour <i>Homemade Pastry of the day</i>	12
Crème brûlée à la vanille bourbon <i>Bourbon vanilla flavour Crème brûlée</i>	12
Café ou Thé gourmand <i>Coffee or tea served with assorted mini desserts</i>	13
Tarte à la myrtille « traditionnelle » <i>Traditional blueberries tart</i>	12
L'île flottante « aux pralines de Saint-Génix » <i>Floating island with Saint-Génix pralines</i>	12
Paris-Brest, crémeux & savoureux praliné noisette amande <i>Paris-Brest, creamy praliné hazelnut &amp; almond</i>	12
Croquant au chocolat lacté <i>Crunchy milk chocolate dessert</i>	14
Assortiment de Glaces & Sorbets (Vanille, Chocolat, Café, Citron, Framboise, Myrtille) <i>Assorted Ice cream &amp; sorbets (Vanilla, Chocolate, Coffee, Lemon, Raspberry, Blueberry)</i>	
1 scoop 1 boule	4
2 boules	7
3 scoops 3 boules	9

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