

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 & Tome de Savoie Cheeses</i>	18
La planche de charcuterie & condiments <i>Cold cuts plater & 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

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 16 mois, viande séchée)

Savoyard salad: green salad, tomatoes, Tome de Savoie, Beaufort, 16 month ham, dry meat 21

Salade Composée

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

Mix salad: green leaves, olives, red onion, tomatoes, cucumber, bell pepper 16

Salade de L'Authentic

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

Authentic's salad : Iceberg salad, tomatoes, poultry, parmesan, egg, bacon, white sauce 19

CÔTÉ TARTARES

Tartars side...

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

Charolais beef tartar, homemade seasoning, french fries & green salad 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 leaves 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 buffala, 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, Aragula salad)</i>	22
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 » L'Authentic (olives, tomato sauce, pesto, cherry tomato, pine 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 shavings</i>	24

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 (Gratin traditionnel savoyard à base de Crozet, Reblochon, Lard et Oignons) <i>Traditionnal savoyard's pasta gratin with bacon, onions & Reblochon cheese served with green salad</i>	26
Tartiflette traditionnelle de Savoie et sa salade verte (Gratin traditionnel savoyard à base de Pommes de terre, Reblochon, Lard et Oignons) <i>Traditionnal savoyard's potatoes gratin with bacon, onions & 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 & creamy crozet pasta</i>	25
Mont d'Or au four 450gr, pommes de terre en robe des champs et charcuterie <i>450gr Mont d'Or Cheese cooked in oven, served with baked potatoes and cold cuts platter</i>	31

SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

(À partir de 2 personnes - prix par personne)

Mountain's Terroir (Minimum 2 people - price per person)

Fondue savoyarde au 3 fromages, salade verte & assiette de charcuterie (Beaufort, Tome Tarentaise et Comté) <i>Savoyard 3 cheeses fondue served with green salad and cold cuts plater</i>	32
Raclette dans sa tradition avec sa charcuterie de montagne, salade et pomme de terre <i>Traditional Raclette with regional cold cuts, green salad and boiled potatoes</i>	33
Pierrade, assortiment de 3 viandes, sauces, avec frites & salade nature <i>Hot stone grill with 3 meat and 3 sauces assortment, french fries and green salad</i>	34

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 VIANDES & POISSONS

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
Saumon cuit à l'unilatérale, gnocchis au pesto d'orties <i>Salmon cooked on the skin, nettle pesto gnocchi</i>	25

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

Pâtisseries maison du jour <i>Homemade Pastry of the day</i>	12
Assortiment de Glaces & Sorbets (Vanille, Chocolat, Café, Citron, Framboise, Myrtille) <i>Assorted Ice cream & sorbets (Vanilla, Chocolate, Coffee, Lemon, Raspberry, Blueberry)</i>	
1 boule _____ <i>1 scoop</i>	4
2 boules _____ <i>2 scoops</i>	7
3 boules _____ <i>3 scoops</i>	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