

# L'Authentic

MERBEL

CARTE DÉJEUNER

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

Bol de frites <i>Bowl of french fries</i>	7
La guillotine de saucissons au choix : noix, beaufort ou nature <i>Dried sausage of your choice: plain or walnuts or beaufort cheese</i>	17
La planche de fromages de Savoie <i>Savoie cheese platter</i>	20
La planche de charcuterie & condiments <i>Cold cuts platter with pickles</i>	21
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... FAIT MAISON

---

To begin with....homemade

Gratinée à l'oignon <i>French onion soup</i>	15
Velouté ou potage du jour à volonté et ses petits croûtons <i>Cream or soup of the day unlimited with croutons</i>	14
Quiche au beaufort et mix de salade verte <i>Quiche with beaufort cheese &amp; green salad mix</i>	21
Croque-Monsieur savoyard et mix de salade verte <i>Savoyard Croque-Monsieur (French Toast) &amp; green salad mix</i>	21

## CÔTÉ SALADE

---

Salad's side...

Salade Savoyarde

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

*Salad, tomatoes, tome de Savoie and beaufort cheese, ham, dry meat*

22

Salade Composée

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

*Salad, tomatoes, cucumber, carrots, Taggiasca olives, red onion*

16

Salade de L'Authentic

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

*Iceberg salad, tomatoes, poultry, parmesan, egg, bacon chips, white sauce*

20

## CÔTÉ TARTARE

---

Tartar side...

Tartare de bœuf Charolais au couteau 180Gr, assaisonnement maison,

frites et mix de salade verte

31

*Hand-cut 180g Charolais beef tartare, seasoned in-house, served with fries & green salad mix*

Tartare de saumon, avocat et aneth, assaisonnement maison, frites et mix de salade verte

28

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

## CÔTÉ ŒUFS BIO

---

Organic eggs side...

Œufs au plat, frites et mix de salade verte

18

*Fried eggs with french fries & green salad mix*

Omelette Savoyarde

(œufs, lard, pommes de terre, beaufort, jambon cru 16 mois, persil, roquette)

*Savoyard omelette: eggs, bacon, potatoes, beaufort cheese, 16-month cured ham, parsley, arugula)*

25

## CÔTE PIZZA

---

Pizza side...

Marguerite (sauce tomate, mozzarella di buffala, origan) <i>Tomato sauce, mozzarella di buffalo, oregano</i>	19
Mont-Vallon (sauce tomate, fromage à raclette, jambon cru 16 mois, tomates cerises, pesto, roquette) <i>Tomato sauce, raclette cheese, ham 16 months, cherry tomatoes, pesto, arugula salad</i>	23
L'Authentic (sauce tomate, mozzarella, lardons, oignons, reblochon) <i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, onion, reblochon cheese</i>	23

## CÔTÉ PÂTES

---

Pasta side...

Penne Rummo de L'Authentic (Sauce tomate, pesto, tomates cerises, pignons de pin, olives Tagiasca) <i>Penne pasta Rummo from L'Authentic: Tomato sauce, pesto, cherry tomatoes, pine nuts, Taggiasca olives</i>	25
Penne ou linguini Rummo sauce au choix <i>Penne or linguini pasta Rummo sauce of your choice</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolognaise (bœuf, sauce tomate, carottes, aromates) <i>Beef, tomato sauce, carrots, aromatics</i> 20</li> <li>• Carbonara (lardons, oeufs, crème) <i>Bacon, eggs, cream</i> 20</li> <li>• Napolitaine (sauce tomate basilic) <i>Basil tomato sauce</i> 19</li> <li>• Au beurre <i>Butter</i> 18</li> </ul>	
Ravioles au reblochon et fines herbes avec jambon de Savoie 16 mois <i>Ravioli with reblochon cheese and fine herbs, served with 16-month-aged Savoie ham</i>	25
Lasagne maison pur bœuf gratinée au beaufort et mix de salade verte <i>Homemade beef lasagna with beaufort cheese &amp; green salad mix</i>	25

## LA SAVOIE

---

Traditionnal Savoie...

- Croziflette et mix de salade verte 28  
*Traditionnal savoyard's pasta with bacon, onions & reblochon cheese served with green salad mix*
- Tartiflette traditionnelle de Savoie et mix de salade verte 29  
*Traditionnal savoyard's potatoes with bacon, onions & reblochon cheese served with green salad mix*
- Diots fumés au vin blanc, compotée d'oignon rouge, crozets crémeux 26  
*Traditionnal savoyard smoked sausage «Diot», red onion compote & creamy crozet pasta*
- Véritable Mont d'Or au four, pommes de terre en robe des champs et assiette de charcuterie 36  
*The real Mont d'Or Cheese cooked in oven, served with baked potatoes and cold cuts platter*

## CÔTÉ VIANDES & POISSONS

---

Fish and meat side...

- Burger savoyard fait maison, frites et mix de salade verte 26  
*Homemade savoyard beef burger, french fries & green salad mix*
- Poulet fermier Label Rouge rôti et son jus, pommes grenaille et pousses d'épinard 29  
*Roasted Label Rouge free-range chicken with its juice, new potatoes, and spinach shoots*
- Cœur d'entrecôte argentine grillé - 250grs, gratin de pomme de terre au beaufort et sauce béarnaise 35  
*Grilled argentine entrecote heart - 250g, Beaufort cheese potato, and Béarnaise sauce.*
- Daurade royale en filet, petit légumes de saison et beurre blanc 25  
*Royal sea bream fillet, seasonal baby vegetables, and white butter sauce*
- Saumon cuit à l'unilatérale, gnocchis au pesto d'orties 25  
*Salmon cooked on one side (skin side), nettle pesto gnocchi*

## NOS DESSERTS

---

Our 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>	15
Café ou Thé gourmand <i>Coffee or tea served with assorted mini desserts</i>	16
Assortiment de glaces et sorbets (Vanille, Chocolat, Café, Citron, Framboise, Myrtille) <i>Assorted ice cream &amp; 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

# L'Authentic

MERBEL

CARTE DÎNER

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

---

Bol de frites <i>Bowl of french fries</i>	7
La guillotine de saucissons au choix : noix, beaufort ou nature <i>Dried sausage of your choice: plain or walnuts or beaufort cheese</i>	17
La planche de fromages de Savoie <i>Savoie cheese platter</i>	20
La planche de charcuteries et condiments <i>Cold cuts platter with pickles</i>	21
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... FAIT MAISON

To begin with...

---

Gratinée à l'oignon <i>French onion soup</i>	15
Velouté ou potage du jour à volonté et ses petits croûtons <i>Cream or soup of the day unlimited with croutons</i>	14
Quiche au beaufort et mix de salade verte <i>Quiche with beaufort cheese &amp; green salad mix</i>	21
Croque-Monsieur savoyard et mix de salade verte <i>Savoyard Croque-Monsieur (French Toast) &amp; green salad mix</i>	21



## CÔTÉ SALADE

---

Salad's side...

### Salade Savoyarde

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

*Salad, tomatoes, tome de Savoie and beaufort cheese, ham, dry meat*

22

### Salade Composée

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

*Salad, tomatoes, cucumber, carrots, Taggiasca olives, red onion*

16

### Salade de L'Authentic

(Salade iceberg, tomates, volaille, parmesan, œuf, chips de lard, sauce blanche)

*Iceberg salad, tomatoes, poultry, parmesan, egg, bacon chips, white sauce*

20

## CÔTÉ TARTARES

---

Tartars side...

### Tartare de bœuf Charolais au couteau 180Gr, assaisonnement maison, frites et mix de salade verte

*Hand-cut 180g Charolais beef tartare, seasoned in-house, served with fries & green salad mix*

31

### Tartare de saumon, avocat et aneth, assaisonnement maison, frites et mix de salade verte

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

28

## CÔTÉ ŒUFS BIO

---

Organic eggs side...

### Œufs au plat, frites et mix de salade verte

*Fried eggs with french fries & green salad mix*

18

### Omelette Savoyarde

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

*Savoyard omelette: eggs, bacon, potatoes, beaufort cheese, 16-month cured ham, parsley, arugula*

25

## CÔTE PIZZA

---

Pizza side...

Marguerite

(Sauce tomate, mozzarella di buffala, origan)

*Tomato sauce, mozzarella di buffalo, oregano*

19

Mont-Vallon

(Sauce tomate, fromage à raclette, jambon cru 16 mois, tomates cerises, pesto, roquette)

*Tomato sauce, raclette cheese, ham 16 months, cherry tomatoes, pesto, arugula salad*

23

L'Authentic

(Sauce tomate, mozzarella, lardons, oignons, reblochon)

*Tomato sauce, mozzarella, bacon, onion, reblochon cheese*

23

## NOS PÂTES

---

Pasta...

Penne Rummo de L'Authentic

(Sauce tomate, pesto, tomates cerises, pignons de pin, olives Tagiasca)

*Penne pasta Rummo from L'Authentic: Tomato sauce, pesto, cherry tomatoes, pine nuts, Taggiasca olives*

25

Penne ou linguini Rummo sauce au choix

*Penne or linguini pasta Rummo sauce of your choice*

- **Bolognaise (bœuf, sauce tomate, carottes, aromates)**

*Beef, tomato sauce, carrots, aromatics*

20

- **Carbonara (lardons, oeufs, crème)**

*Bacon, eggs, cream*

20

- **Napolitaine (sauce tomate basilic)**

*Basil tomato sauce*

19

- **Au beurre**

*Butter*

18

Ravioles au reblochon et fines herbes avec jambon de Savoie 16 mois

*Ravioli with reblochon cheese and fine herbs, served with 16-month-aged Savoie ham*

25

## LA SAVOIE

---

Traditionnal Savoie...

Croziflette et mix de salade verte <i>Traditionnal savoyard's pasta with bacon, onions &amp; reblochon cheese served with green salad mix</i>	28
Tartiflette traditionnelle de Savoie et mix de salade verte <i>Traditionnal savoyard's potatoes with bacon, onions &amp; reblochon cheese served with green salad mix</i>	29
Diots fumés au vin blanc, compotée d'oignons rouges, crozets crémeux <i>Traditionnal savoyard smoked sausage «Diot», red onion compote &amp; creamy crozet pasta</i>	26
Véritable Mont d'Or au four, pommes de terre en robe des champs et assiette de charcuteries <i>The real Mont d'Or Cheese cooked in oven, served with baked potatoes and cold cuts platter</i>	36

## SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

---

(À partir de 2 personnes - prix par personne)

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

Fondue savoyarde aux 3 fromages, salade verte et assiette de charcuterie (Beaufort, tome Tarentaise et comté) <i>Savoyard 3 cheeses fondue served with green salad mix &amp; cold cuts platter</i>	34
Raclette traditionnelle avec charcuteries de montagne, salade et pommes de terre <i>Traditional raclette with mountain charcuterie, potatoes &amp; green salad mix</i>	35
Raclette du moment avec charcuteries de montagne, salade et pommes de terre <i>Raclette of the moment with mountain charcuterie, potatoes &amp; green salad mix</i>	37
Pierrade, assortiment de 3 viandes, sauces, avec frites et mix de salade verte <i>Hot stone grill with 3 meats and 3 sauces assortment, french fries &amp; green salad mix</i>	37

## NOS VIANDES & POISSONS

Fish and meat side...

Burger savoyard fait maison, frites et mix de salade verte <i>Homemade savoyard beef burger, french fries &amp; green salad mix</i>	26
Poulet fermier Label Rouge rôti et son jus, pommes grenailles et pousses d'épinard <i>Roasted Label Rouge free-range chicken with its juice, new potatoes, and spinach shoots</i>	29
Cœur d'entrecôte argentine grillé - 250grs, gratin de pommes de terre au beaufort et sauce béarnaise <i>Grilled argentine entrecote heart - 250g, beaufort cheese potato, and béarnaise sauce</i>	35
Daurade royale en filet, petits légumes de saison et beurre blanc <i>Royal sea bream fillet, seasonal baby vegetables, and white butter sauce</i>	25
Saumon cuit à l'unilatérale, gnocchis au pesto d'orties <i>Salmon cooked on one side (skin side), nettle pesto gnocchi</i>	25

## NOS DESSERTS

Our 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>	15
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea served with assorted mini desserts</i>	16
Assortiment de glaces et sorbets (Vanille, Chocolat, Café, Citron, Framboise, Myrtille) <i>Assorted ice cream &amp; 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.  
Le Tableau est consultable sur demande auprès de notre personnel de salle.  
Prix net service compris.