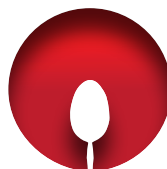


RESTAURANT

La Terrasse




LA CARTE
DU SOIR

Méribel - Mottaret - Chatelet
+33(0)4 79 00 53 90



/LaTerrasseDuMottaret/

APERITIFS

APERO « LA TERRASSE » 14cl <i>Vin blanc, genépi, crème de myrtille.</i>	7,00 €
KIR 14cl <i>Vin blanc, crème de cassis, pêche ou myrtille.</i>	5,00 €
VERRE DE VIN DE SAVOIE  12,5cl	5,00 €
APEROL SPRITZ 14cl <i>Prosecco, Aperol, eau gazeuse, orange.</i>	8,50 €
VERRE DE PROSECCO 12,5cl	6,00 €

POUR COMMENCER

PIZZA A L'AIL	10,00 €
GRATINÉE A L'OIGNON <i>French onion soup.</i>	12,00 €
SOUPE DES GRISONS <i>Brunoise de légumes, viande séchée de bœuf et jambon cru, orge perlé, crème. Finly diced vegetables, dried beef meat and cured ham, pearl barley, cream.</i>	13,00 €
FOIE GRAS MI-CUIT MAISON AU TARIQUET, CHUTNEY DE POIRES <i>Homemade half-cooked foie gras with Tariquet wine, pear chutney.</i>	18,00 €
SUGGESTION DE VIN TARIQUET (MOELLEUX)	5,00 €
PANNA COTTA DE CHEVRE ET NEM FAÇON TARTIFLETTE <i>Panna Cotta with goat cheese and "tartiflette" spring roll.</i>	13,00 €
 ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE MONTAGNE ET FROMAGE AOC <i>Mixed plate of local charcuterie and cheeses AOC.</i>	16,00 €

POUR SUIVRE

TARTARE HACHE AU COUTEAU A L'ITALIENNE (200G) FRITES, SALADE <i>Basilic, parmesan, pignons de pin, tomates séchées, huile d'olive, citron. Hand chopped raw beef marinated with basil, pine nuts, sundry tomatoes, olive oil, lemon, parmesan cheese.</i>	23,00 €
FAUX-FILET DE BOEUF AUX MORILLES, CAROTTES GLACEES AU MIEL, GRATIN DAUPHINOIS <i>Beef tenderloin with morel mushrooms, honey glazed carrots served with gratin Dauphinois.</i>	26,00 €
SUPREME DE POULET « LABEL ROUGE » AU VIN JAUNE ET MORILLES, QUINOA <i>Chicken supreme "Label Rouge" with morel mushrooms, cooked in yellow wine, quinoa.</i>	26,00 €
SOURIS D'AGNEAU CONFITE A L'AIL, GRAINES DE COUSCOUS ET LEGUMES <i>Lamb shanks confit with garlic, couscous and vegetables.</i>	28,00 €
DOS DE CABILLAUD FRAIS AU CHORIZO ET JUS DE VEAU, LENTILLES VERTES DU PUY <i>Fresh cod fish filet cooked with chorizo in veal sauce, served with green lentils from Puy.</i>	25,00 €
PAVE DE THON FRAIS AU BEURRE DE CORIANDRE ET CITRON CONFIT, SUR LIT D'EPINARDS <i>Fresh tuna steak cooked in coriander butter and lemon confit with spinach.</i>	25,00 €
PATES FARCIES AUX CEPES <i>Sauce tomate, crème, cèpes, échalotes. Tomato sauce, cream, Cèpes mushrooms, shallot.</i>	19,50 €

• Toutes nos viandes bovines sont d'origine Européenne et l'agneau de Nouvelle-Zélande. •



SPECIALITES DE MONTAGNE



TARTIFLETTE

18,50 €

*Pommes de terre, lardons, Reblochon AOC, oignons, vin blanc, crème, servie avec une salade.
Potatoes, smoked bacon, Reblochon cheese AOC, onions, cream, served with salad.*

BOITE CHAUDE « MONT D'OR » AOP ET CHARCUTERIE

26,00 €

*Pommes de terre vapeur, charcuterie et salade.
Melted local cheese served with steamed potatoes, charcuterie and salad.*

• *MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE, RÉSERVATION SOUHAITÉE.* •

FONDUE SAVOYARDE « MELANGE DE FROMAGES MAISON » AOC

20,00 €

*Comté, beaufort et raclette. Servie avec salade.
Compte, beaufort and raclette cheese melted in white wine, served with salad.*

FONDUE AUX CEPES « MELANGE DE FROMAGES MAISON » AOC

25,00 €

*Comté, beaufort et raclette. Servie avec salade.
Compte, beaufort and raclette cheese melted in white wine with Cèpes mushrooms served with salad.*

RACLETTE AU LAIT CRU AOC

27,00 €

*Raclette au lait cru servie avec pommes de terre vapeurs, charcuterie, cornichons et salade.
Grilled Raclette cheese served with boiled potatoes, charcuterie, gherkins and salad.*

SUPPLEMENT CHARCUTERIE DE MONTAGNE

7,00 € / pers.

Menu Savoyard

36,00
EUR

GRATINEE A L'OIGNON
ou
PANNA COTTA DE CHEVRE

FONDUE SAVOYARDE
ou
TARTIFLETTE

DESSERT AU CHOIX SUR LA CARTE
ou
+ 2,50 € CAFE GOURMAND

DIGESTIF SURPRISE

SUGGESTION DE VIN
WINE SUGGESTION:
MONDEUSE AOC,
VIEILLIE EN FUT DE CHENE
25,00 €

NOS BURGERS

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Européenne.



{ Servis avec frites. }

MOUNTAIN BURGER

18,00 €

*Steak haché 150g, raclette AOC, bacon, pickles, tomates, salade, oignons rouges confits.
Minced beef steak 150g, raclette cheese AOC, bacon, pickles, tomatoes, salad, red onions confit.*

VEGGIE BURGER

20,00 €

Pané de petits légumes 100gr, oignons rouges confits, salade, tomates séchées, germes de poireaux.

Breaded small vegetables 100 gr, red onions confit, salad, tomato confit, leek sprouts.

SPICY BURGER

22,00 €

Steak haché 150g, chorizo grillé, tomates, pickles, poivrons, piments verts, oignons rouges confits, salade.

Minced beef steak 150g, grilled chorizo, pickles, tomatoes, sweet peppers, red onions confit, jalapenos peppers, salad.

LE BIG VALLON

25,00 €

Double steak haché 150g, raclette AOC, bacon grillé, œuf, salade, oignons rouges confits, pickles.

Minced beef steak 150g x 2, raclette cheese AOC, grilled bacon, egg, salad, red onions confit, pickles.

: SUPPLEMENTS :

STEAK HACHÉ 150G	4,00 €
FROMAGE	2,00 €
OEUF	3,00 €

LIVRAISON À DOMICILE

HOME
DELIVERY
PIZZA

Fabrication artisanale

&

BURGERS

+33 (0)6.38.19.58.83

à partir de 18h / from 6pm



NOS PIZZAS MAISON

• BASE SAUCE TOMATE MAISON • 

- MARGHERITA** Sauce tomate, mozzarella. 13,00 €
- PEPPERONI** Sauce tomate, mozzarella, pepperoni. 14,00 €
- REINE** Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons. 15,50 €
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms.
- VEGETARIENNE** Sauce tomate, mozzarella, champignons, poivrons, tomates cerise, oignons, olives. 15,00 €
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, sweet peppers, cherry tomatoes, onions, olives.
- GRAND COEUR** Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, fromage de chèvre, tomates cerise. 16,00 €
Tomato sauce, mozzarella, cured ham, goat cheese, cherry tomatoes.
- PIZZAIOLO** Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives. 16,00 €
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives.
- QUATRE FROMAGES** Sauce tomate, mozzarella, roquefort AOC, fromage de chèvre, raclette AOC. 16,00 €
Tomato sauce, mozzarella, roquefort AOC, goat cheese, raclette cheese AOC.
- MERIBELOISE** Sauce tomate, mozzarella, raclette AOC, jambon cru, pommes de terre. 17,00 €
Tomato sauce, mozzarella, raclette cheese AOC, cured ham, potatoes.
- POLYNESIENNE** Sauce tomate, mozzarella, poulet, ananas, poivrons, oignons, olives. 16,50 €
Tomato sauce, mozzarella, chicken, pineapple, sweet peppers, onions, olives.
- CALZONE (CHAUSSON)** Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf. 17,00 €
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, egg.
- AUTHENTIQUE** Sauce tomate, mozzarella, tomates cerise, billes de mozzarella, jambon cru, roquette. 18,00 €
Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, mozzarella beads, ham, rocket salad.
- BARBECUE** Sauce tomate, mozzarella, boeuf haché, poivrons, oignons, sauce barbecue. 17,00 €
Tomato sauce, mozzarella, minced beef, peppers, onions, barbecue sauce.
- HOT'N'SPICY** Sauce tomate, mozzarella, chorizo, pepperoni, piments verts, poivrons, olives. 18,00 €
Tomato sauce, mozzarella, chorizo, pepperoni, jalapenos peppers, sweet peppers, olives.

• BASE CRÈME •

- MOTTARET** Crème, mozzarella, lardons fumés, champignons, oignons, oeuf. 16,00 €
Cream, mozzarella, smoked diced bacon, mushrooms, onions, egg.
- BERGERE** Crème, mozzarella, chèvre, lardons fumés, miel. 16,00 €
Cream, mozzarella, goats cheese, smoked diced bacon, honey.
- HAPPY** Crème, mozzarella, reblochon AOC, lardons fumés, pommes de terre, oignons. 18,00 €
Cream, mozzarella, reblochon cheese AOC, smoked diced bacon, potatoes, onions.
- NORVEGIENNE** Crème, aneth, saumon, tomates séchées, quartier de citron. 19,00 €
Cream, dill, salmon, dried tomatoes, slice of lemon.

SUPPLEMENTS : 1,50 €

- PRIX NETS & SERVICE COMPRIS -
- TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON A L'EXCEPTION DES FRITES ET GLACES -



LES DOUCEURS MAISON



CAFE GOURMAND AVEC 1 PETITE DOUCEUR <i>Gourmets Coffee served with 1 homemade mini dessert.</i>	5,00 €
CAFE GOURMAND AVEC 3 PETITES DOUCEURS <i>Gourmets Coffee served with 3 homemade mini desserts.</i>	10,50 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT DE SAINT-DOMINGUE ET TANZANIE, CREME ANGLAISE	11,00 €
TIRAMISU AUX BISCUITS ROSES DE REIMS	10,00 €
TARTE CITRON MERINGUEE REVISITEE	9,50 €
MOUSSE AU CHOCOLATS DE SAINT-DOMINGUE, TANZANIE ET MEXIQUE	9,00 €
CREME BRULÉE A LA PISTACHE	9,00 €
ASSIETTE DE 4 FROMAGES AOC <i>Reblochon, comté, chèvre et roquefort, chutney de poires, noix.</i> <i>Reblochon cheese, compte cheese, goat cheese and roquefort cheese, pear chutney, walnuts.</i>	9,50 €

LES GLACES



BOULE DE GLACE / Scoop of ice cream <i>Chocolat, fraise, vanille, citron, myrtille.</i> <i>Chocolate, strawberry, vanilla, lemon, blueberry.</i>	3,00 €
LA TERRASSE <i>Sorbet myrtille nappé de coulis de myrtilles, chantilly.</i> <i>Blueberry ice cream served with blueberry coulis and whipped cream.</i>	11,00 €
COLONEL <i>Sorbet citron, vodka.</i> <i>Lemon ice cream served with vodka.</i>	12,00 €
GREEN COLONEL <i>Sorbet citron, Genepi.</i> <i>Lemon ice cream served with Genepi.</i>	12,00 €

DIGESTIFS

GENEPI, POIRE, MIRABELLE, MARC DE SAVOIE, GET 27 4cl	6,00 €
HORS-PISTE Digestif x 5.	24,00 €

COTE BAR

VODKA Eristoff	6,00 €	RHUM Baccardi	6,00 €
Zubrowska	10,00 €	Havana club 3 ans	6,00 €
Ciroc	11,00 €	Don Papa	12,00 €
Beluga	12,00 €		
GIN Gordons	6,00 €	WHISKY Jameson	6,00 €
Bombay Sapphire	8,00 €	Jack Daniel	8,00 €
Hendricks	9,00 €	Monkey Shoulder	10,00 €
COGNAC Hennessy	9,00 €	CALVADOS 10 ans	9,00 €
Remi Martin VSOP	9,00 €		
Hedonist	10,00 €		

LES BOISSONS FRAICHES

EAU EVIAN	50 cl 4,00 €	1L 6,50 €
BADOIT	50 cl 4,00 €	1L 6,50 €
SIROP (FRAISE, GRENADINE, PECHE, CITRON, MENTHE)	25cl	2,50 €
COCA-COLA, ORANGINA, ICE TEA, LIMONADE	25cl	3,30 €
	50cl	6,10 €
JUS DE FRUITS (ORANGE, POMME, ANANAS, TOMATE)	25cl	3,50 €
JUS DE FRUITS PRESSES (CITRON, ORANGE)		7,00 €
BIERE PRESSION "PELFORTH BLONDE"	25cl	3,60 €
	50cl	6,50 €
"AFFLIGEM"	25cl	4,80 €
	50cl	9,00 €
BIERE BOUTEILLE HEINEKEN 0,0 %	33cl	4,50 €
BIERE ARTISANALE « GALIBIER »	33cl	6,00 €
LAGUNITAS « IPA »	50cl	9,00 €
CINEY BRUNE	50cl	5,50 €
CIDRE BRETON SORRE ARTISANAL DOUX OU BRUT	33cl	4,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,50 €	CAPUCCINO	4,50 €
DOUBLE EXPRESSO	4,50 €	THE, INFUSION { SERVI EN THEIERE }	4,00 €
NOISETTE	2,60 €	CHOCOLAT CHAUD AU LAIT	4,00 €
CAFE LONG "AMERICANO"	2,60 €	CHOCOLAT VIENNOIS	5,00 €
GRAND CAFE CREME	4,20 €	CITRON PRESSÉ CHAUD	7,00 €



ENCORE FROID ?

VIN CHAUD	4,50 €
VIN CHAUD AUX MYRTILLES	5,50 €
LE SUPER G (VIN CHAUD & GRAND MARNIER)	7,00 €
CHOCOLAT CHAUD AU RHUM / BAILEY'S / AMARETTO	6,50 €
GROG RHUM, CITRON, MIEL	6,50 €
IRISH COFFEE WHISKY JAMESON, CAFE, CHANTILLY	7,50 €

CUSTOMISEZ VOS BOISSONS CHAUDES

2,00 €

- CHANTILLY - TOPPING CHOCOLAT - CAMEL BEURRE SALE MAISON - MINI CHAMALLOW - ECLATS DE NOISETTE -

- PRIX NETS & SERVICE COMPRIS -
- TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON A L'EXCEPTION DES FRITES ET GLACES -

NOS VINS

LOU CIGALOU (VIN DE L'UNION EUROPEENNE)

PICHET DPCE BLANC / ROUGE / ROSE

CARAFE OF WHITE, RED OR ROSE WINE 50cl

12,00 €

VIN AU VERRE DPCE U.E / GLASS OF WINE 12,5cl

4,50 €

SAVOIE



APREMONT AOC « RAVIER »

37,5cl
13,00 €

75cl
19,00 €

ROUSSETTE AOC « RAVIER »

25,00 €

CHIGNIN BERGERON AOC « RAVIER »

25,00 €

♥ CHIGNIN BERGERON AOC « LES TERRASSES »

35,00 €



MONDEUSE AOC, VIEILLIE EN FUT DE CHENE « RAVIER »

25,00 €

♥ MONDEUSE AOC, ARBIN « AVALANCHE »

30,00 €

PINOT ELEVAGE BARIQUE AOC « RAVIER »

32,00 €

COTES DU RHONE



ST PRIVAT VIEILLES VIGNES AOC

15,00 € 18,00 €

COTES DU RHONE CHAPOUTIER AOC

25,00 €

PARALLELE 45 DOMAINE PAUL JABOULET AOC

27,00 €

CROZES HERMITAGE CUVEE CLEMENCE DOMAINE JABOULET AOC

34,00 €

BILA HAUT CHAPOUTIER AOC

1,5L 45,00 €



PARRALLELE 45 DOMAINE PAUL JABOULET AOC

27,00 €

LOIRE



SAUVIGNON IGP « MICHEL LAURENT »

20,00 €

MUSCADET SEVRE ET MAINE CLOS DES ORFEUILLES BIO AOC

30,00 €

LANGUEDOC ROUSSILLON



PIC ST LOUP CHATEAU DE LASCAUX

40,00 €



TARIQUET IERE GRIVES IGP

24,00 €

BORDEAUX



LUSSAC ST EMILION ROC DE GIRAUDON AOC

25,00 €

BOURGOGNE



LOUIS JADOT COUVENT DES JACOBINS AOC

37,00 €

RULLY « BUISSONNIER » AOC

32,00 €

ROSE



PAYS D'OC MOMENT DE PLAISIR IGP

18,00 €

♥ COTE DE PROVENCE GRAIN DE GLACE AOC

26,00 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

- PRIX NETS & SERVICE COMPRIS -
- TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON A L'EXCEPTION DES FRITES ET GLACES -