



**Retrouver**

# Côte Brune sur



Restaurant COTE BRUNE + 33 (0)4 79 00 40 97

73550 MERIBEL –MOTTARET

[www.restaurant-cotebrune.fr](http://www.restaurant-cotebrune.fr)

## ENTRÉES/SALADES



rrre

chaudes, jambon cru, croûtons, tomates

*Mixed salad, sliced hot potatoes, cured ham, croutons  
tomatoes*

**15.00€**

### Salade de Chèvre « en Croûte »

*Salade tomates chèvre champignons*

*basilic, « Façon Calzone »*

*Salad, tomato, hot goat cheese, mushrooms*

*Basilic, (Calzone)*

**16.00€**

### Salade Caesar

Salade mêlée, tomates, poulet, coppa, œuf

dur, parmesan, croutons, vinaigrette

*Mixed salad, tomatoes, chicken, hard boiled egg,  
parmesan cheese, crouton*

**19.00€**

### Tatin Normande

*Pommes camembert salade / apples*

*camembert salad*

**16.00€**

### Salade de saumon mariné et ses

blinis

*Salad of marinated salmon*

**23.00€**

### Nems au reblochon

*Spring roll with reblochon cheese*

**16.00€**

### Assiette du Pays

Salade mêlée, jambon cru, viande séchée,  
coppa, Tomme de Savoie, Reblochon, pomme  
paillasson

*Mixed salad, ham, cured meat, coppa, Tomme de Savoie,  
Reblochon cheese, potatoes*

**19.00€**

### Foie gras de canard « maison » aux figues

*Home made duck foie gras with figs*

**25.00€**

### Gratin de ravioles au foie gras et aux cèpes salade verte

*Gratin foie gras ravioli and ceps, green salad*

**25.00€**

6 escargots / Snails 9.00€

12 escargots / Snails 17.00€

6 huîtres / Oysters 18.00€

12 huîtres / Oysters 32.00€

**« Depuis 11 ans nous  
travaillons notre carte à  
partir de produits frais et  
dont la majeure partie de  
nos plats est fabriquée par  
notre équipe »**





**Allergies :**  
**Une carte des plats avec les produits allergènes**  
**est à votre disposition sur demande**

Ticket restaurant : 2 par note voir législation en vigueur.



## MENU TOURISTIQUE

Entrée au choix / Starter

Foie gras de canard « maison »  
aux figues

*Foie gras home made with figs*

OU

12 escargots

*12 snails*

ou

Salade de saumon mariné et ses  
blinis

*Salad marinated's salmon with blinis*

ou

Gratin de ravioles au foie gras et  
cèpes

*Gratin foie gras ravioli and ceps*

## Plat au choix / Main course

Bar grillé flambé à l'anis

*Grilled bar flamed with anise*

OU

Entrecôte de veau aux girolles

*Veal steak with girolles mushrooms*

OU

Vacherin Mont D'or

*Melted cheese with delicatessen*

OU

Entrecôte au poivre comme  
Autrefois

*Grilled steak with pepper sauce*



## MENU SAVOYARD

Entrée au choix / Starter

Nems au reblochon

*Spring roll with reblochon cheese*

OU

Jambon cru fumé

*Local cured ham*

OU

Soupe à l'oignons

*Onions soup*

## Plat au choix / Main course

Fondue savoyarde (mini. 2 pers.)

*Savoyarde fondue (2 pers. Mini)*

OU

Camembert chaud, charcuterie  
pommes de terre

*Camembert cheese hot with delicatessen and  
potatoes*

OU

Tartiflette et sa salade verte

*Potatoes with reblochon cheese cream and bacon*

## Dessert au choix

Tarte myrtilles

*Blueberry pie*

OU

Fromage blanc

*Cottage cheese*

OU

Glace 2 boules

*2 scoops of ice cream*

Ticket restaurant : 2 par table voir législation en vigueur.

Service et TVA en vigueur compris | Nous n'acceptons plus les chèques. CB 15€ minimum

## POISSONS / FISHES



### Filet de saumon grillé sauce gribiche

*Salmon grilled with gribiche sauce*

25.00€

### Filet de saumon sauce morilles

*Salmon grilled with morilles sauce*

30.00€

### Bar grillé flambé à l'anis

*Grilled bar flambé with anise*

24.00€

### Tartare de saumon / frites / salade

25.00€

### Brochette de Noix St Jacques lardées

*Skewer Scallops with bacon*

26.00€

*Tous nos plats sont accompagnés de pommes  
vapeur, galette risotto aux fruits de mer / All our  
dishes are served with steamed potatoes and sea  
food risotto*



## MENU ENFANT

CHILDREN MENU

Jusqu'à 12 ans / Until 12 year old

### Saucisses frites

*Sausage, french fries*

OU

### Hamburger frites

*Hamburger and french fries*

OU

### Tagliatelles bolognaise

*Tagliatelles Bolognese*

OU

### Pizza marguerite ou jambon

*Marguerite or Ham Pizza*

+

### Glace

*Ice cream*

OU

Entrecôte grillée 250gr <sup>A</sup>

Grilled steack

25

## VIANDES / MEATS

Ticket restaurant 22 par table voir législation en vigueur.



Entrecôte au poivre  
Comme Autrefois 250gr <sup>A</sup>

Grilled steack with pepper sauce

28.00€

Filet de bœuf grillé 250gr <sup>A</sup>

Fillet of beef

30.00€

Filet de bœuf au poivre  
Comme Autrefois 250gr <sup>A</sup>

Fillet of beef with pepper sauce

33.00€

Entrecôte de veau aux girolles <sup>F</sup>

Veal steak with girolles

30.00€

Ris de veau aux morilles <sup>NL</sup>

Sweetbreads with morels

31.00€

<sup>F</sup>Magret de canard sauce myrtilles

Magret of duck, with blueberries sauce

Pot au feu de canard <sup>F</sup>

Pot roas of duckt

27.00€

Steak tartare / frites / salade 230 gr <sup>F</sup>

Raw beef meat french fries salad

26.00€

Steak tartare poêlé / frites / salade

Raw beef lightly cook french fries salad 230 gr <sup>F</sup>

27.00€

Steak tartare à l'Italienne / frites /  
salade 230 gr <sup>F</sup>

Italian raw beef with pesto parmesan cheese

26.00€

\* Choix de sauces / Choice of sauces :

Poivre, Roquefort, Echalotes : 2.50€

Pepper, blue cheese, onion : 2.50€

Cèpes, Girolles : 3.00€

Morilles : 6.00€

Wild mushrooms : ceps, girolles : 3.00€

Morilles : 6.00€

Morels : 6.00€

Origine des viandes / Meats origin :

<sup>A</sup> : Allemagne – Autriche | <sup>F</sup> : France

<sup>GB</sup> : Grande Bretagne | <sup>I</sup> : Irlande

## Marguerite

Tomate, fromage

*Tomato, cheese*

13.00€

## Reine

Tomate, jambon, fromage, champignons

*Tomato, ham, cheese, mushroom*

16.50€

4 €

Tom

cœurs d'artichaut

*Tomato, ham, mushrooms, cheese, olives, artichoke*

heart

16.50€

## Napolitaine

Tomate, anchois, câpres, olives, fromage

*Tomato, anchovies, capers, olives, cheese*

16.50€

## Savoyarde

Crème, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon

*Cream, potatoes, bacon, reblochon, onions*

16.50€

## Carnivore

Tomate, oignons, viande hachée, fromage

*Tomato, onions, meat, cheese*

16.50€

## Biquette

Tomates, chèvre, miel

*Tomato, goat cheese, honey*

16.50€

## Mexicaine

Tomates, fromage, chorizo, poivrons, maïs, œuf

*Tomato, cheese, chorizo, pepper, maize, egg*

16.50€

## 4 fromages

Gorgonzola, chèvre, roquefort, mozzarella, reblochon

*4 cheeses*

16.50€

## Kebab

Fromage, sauce blanche, poivrons, oignons, viande kebab

*Cheese, white sauce, pepper, onion, kebab eat*

16.50€

## Mozzarella

Tomate, mozzarella buffala, salade, jambon cru, beignets de mozzarella

*Tomatoes, mozzarella buffalo, green salad, cured ham*

19.00€

## Calzone Norvégienne

Fromage, tomate, saumon, crème

*Cheese, tomato, cream, salmon*

19.00€

## Calzone

Fromage, tomate, jambon champignons, oeuf

*Cheese, tomato, Ham, mushrooms, egg*

19.00€

Ingrédient supplémentaire ou remplacé : 2.00€

## PIZZAS

Ticket restaurant : 2 par table voir législation en vigueur.

Service et TVA en vigueur compris | Nous n'acceptons plus les chèques CB 15€ minimum



## PATES / PASTAS

Napolitaine  
13.50€

Fondue traditionnelle ≥ 2 pers.

Three cheeses fondue

23.00€ / pers.

Fondue aux morilles et aux cèpes

≥ 2 p.

Cheese fondue with morels and ceps

29.90€ / pers.

Raclette traditionnelle \*\* et son  
assortiment de charcuterie ≥ 2 p

Traditional raclette cheese and delicatessen

27.90€ / pers.

Raclette au « Morbier » \*\* et son  
assortiment de charcuterie ≥ 2

**pers. SPÉCIALITÉS / SPECIALTIES**

Morbier Cheese raclette and delicatessen

29.90€ /pers.

Pierre chaude aux 3 viandes, ses  
garnitures et sauces ≥ 2 pers.

Hot stone with 3 kinds of meats, sauces and French fries

29.90€ / pers.

Fondue bourguignonne (250g) ≥ 2

Viande bœuf / Beef

15.50€

Meat fondue (beef and oil)

29.90€ / pers.

Carbonara

Crème, lardons, champignons

Camembert chaud

Camembert cheese melted with delicatessen, potatoes,

green salad

25.90€

Pesto

15.50€

Tartiflette et sa salade verte

Potatoes with melted cheese, cream and bacon

Saumon / Salmon

19.90€

18.50€

Lasagne Reblochon

Reblochon, pommes de terre, charcuterie, salade /

Potatoes, reblochon cheese, delicatessen, salad

26.90€

Vacherin Mont d'Or et son assiette



Ticket restaurant : 2 par table voir législation en vigueur.  
Service et TVA en vigueur compris | Nous n'acceptons plus les chèques CB 15€ minimum

\*\* Le fromage non consommé ne peut être emporté  
*The cheese raclette not eat cannot be take away*

***Pour accompagner vos fondues nous vous  
proposons un assortiment de charcuterie,  
pommes de terre et salade verte / With your fondue  
you can have an assortment of cured meat, potatoes and green***

## GLACES / ICE



### Pêche melba

Glaces vanille, coulis de fruits rouges, chantilly,  
pêche / *Vanilla, red fruit sauce, whipped cream,*  
*peach*  
9.00€

### Poire Belle Hélène

Glaces vanille, sorbet poire, chocolat fondu,  
chantilly, poire / *Vanilla, pear sorbet, hot*  
*chocolate sauce, whipped cream, pear*  
9.00€

### Dame blanche

*Vanilla, hot chocolate sauce, whipped cream*  
9.00€

### Chocolat liégeois ou Café liégeois

*Chocolat or Coffee, vanilla, hot chocolate sauce,*  
*whipped cream*  
9.00€

### Banana split

Glaces vanille, fraise et chocolat, chocolat fondu,  
banane, chantilly  
*Vanilla, strawberry and chocolate, hot chocolate*  
*sauce, banana and whipped cream* 9.00€

### Coupe Amaretto

Glaces nougat, praliné et café, amaretto, chantilly  
/ *Nougat, praliné and coffee, amaretto, whipped*  
*cream*  
10.00€

### Colonel ou Vieux guide & mignonette

Sorbet citron et vodka  
Sorbet poire et eau de vie de poire  
13.00€

### Chartreuse ou Génépi & mignonette

Sorbet chartreuse et chartreuse  
Sorbet génépi et génépi  
13.00€

### Coupe iceberg

Glace menthe, chocolat chaud, liqueur de  
menthe et chantilly  
*Mint, hot chocolate, mint liquor with cream*  
10.00€



## DESSERTS

Fromage blanc nature 200 gr  
*Cottage cheese*  
4.90€

Fromage blanc myrtilles 200 gr  
*Cottage cheese with blueberries*  
5.90€

Crème Brulée 8.00€

Crème Brulée et son verre de  
génépi 9.00€

Tiramisu au Nutella®brownies  
*Tiramisu Nutella® and brownies*  
8.00€

Tarte tatin et sa boule de glace  
vanille  
*Warm apple pie with vanilla ice cream*  
8.50€

Tarte aux myrtilles 8.00€  
*Blueberries apple*

Mousse au chocolat au lait et  
noisettes  
*Milk chocolate mousse and hazelnut*  
8.00€

Macarons façon profiteroles  
*Macaron cake like profiterolles*  
8.50€

Café Surprise  
*Surprise coffee*  
12.00€