



MENU ENFANT • CHILDREN MENU

Jusqu'à 12 ans / Until 12 years **14.50€**

Saucisses, frites **ou** Pâtes Bolognaise Viande de boeuf
Sausages, French fries **ou** Bolognese pasta
Nuggets, frites
Nuggets, French fries
Glace **ou** Compote
Ice Cream **ou** Marmelade

SPÉCIALITÉS • SPECIALTIES



Fondue traditionnelle ~250gr / p.
Cheeses fondue
(≥ 2 personnes) **26.50€ / p.**

Fondue aux morilles et aux cèpes
~250gr / p.
Cheese fondue with morels and ceps
(≥ 2 personnes) **34.50€ / p.**

Fondue traditionnelle Royale ~250gr / p.
Avec assortiment de charcuterie et
pommes de terre
Cheese fondue with delicatessen and
potatoes **33.50€**

Raclette traditionnelle** et son
assortiment de charcuterie ~250gr / p.
Traditional raclette cheese
and delicatessen
(≥ 2 personnes) **32.50€ / p.**

Fondue Bourguignonne ~250gr / p.
frites et sauces
Meat fondue (beef and oil), French fries
(≥ 2 personnes) **33.50€ / p.**

Pierre chaude au bœuf ~250gr / p.
frites, salade, sauces
Hot stone with beef, sauces, French fries
(≥ 2 personnes) **31.50€ / p.**

Pierre chaude aux 3 viandes ~250gr / p.
Magret de canard, bœuf, volaille,
salade, sauces, frites
Hot stone with 3 kinds of meats, sauces
and French fries
(≥ 2 personnes) **33.50€ / p.**

Tartiflette et sa salade verte
Potatoes with melted cheese, cream
and bacon
24.00€

Vacherin
pommes de terre, charcuterie, salade
Potatoes, vacherin cheese, delicatessen,
salad
32.50€

Camembert chaud ~250gr / p.
pommes de terre, charcuterie, salade
Camembert cheese melted with
delicatessen, potatoes, green salad
29.90€

** Le fromage non consommé ne peut être
emporté
The not eaten cheese raclette cannot be take away
Tous nos prix sont indiqués par personne
All our prices are for one person



MENU SAVOYARD • SAVOYARD MENU

UNIQUEMENT LE SOIR
ONLY FOR DINNER

ENTRÉE AU CHOIX | STARTER

Nem au reblochon
Spring roll with reblochon cheese
ou
Jambon cru fumé en chiffonnade
Local cured ham
ou
Soupe à l'oignon ou légumes d'hiver
Onion soup or vegetables soup

PLAT AU CHOIX | MAIN COURSE

Fondue savoyarde ~250gr / p. (mini. 2 pers.)
Traditional fondue (2 pers. Mini)
ou
Camembert chaud ~250gr / p.
pommes de terre, charcuterie, salade
Camembert cheese melted with delicatessen, potatoes, green salad
ou
Tartiflette et sa salade verte
Potatoes with reblochon cheese, cream and bacon

DESSERT AU CHOIX | DESSERT

Mousse au chocolat au lait **ou** Tiramisu **ou** Glace 2 boules
Milk chocolate mousse Tiramisu 2 scoops of ice cream
40.00€

DESSERTS & GLACES



DESSERTS & ICECREAM

Dessert du jour
Dessert of the day
Crème Brulée « Crème Brulée »
9.90€

Tarte au citron meringuée revisitée
Lemon meringue pie with a twist
10.50€

Tarte Tatin et son petit pot de crème
Tatin pie and its little pot of cream
10.50€

Mousse au chocolat au lait
Milk chocolate mousse
9.90€

Entremet savoyard
Biscuit, mousse génépi, crémeux
et nougatine aux myrtilles
Biscuit, génépi mousse, cream and
blueberry nougatine
13.50€

Tiramisu Tiramisu
10.50€

Dame Blanche
Vanilla icecream, hot chocolate sauce,
whipped cream
9.50€

Chocolat ou Café Liégeois
Liège Chocolate or Coffee, vanilla,
hot chocolate, whipped cream
9.50€

Colonel
Sorbet citron et vodka
Lemon sorbet and vodka
13.00€

Glace Génépi Génépi sorbet
13.00€

Café Surprise Surprise coffee
13.50€

1 boule scoop : **3.50€** 2 boules scoops : **6.00€** 3 boules scoops : **8.00€**

Parfums Flavour :

vanille, chocolat, café, fraise, menthe/chocolat, rhum/raisin, génépi
vanilla, chocolate, coffee, strawberry, mint/chocolate, rum/raisin, genepi

Sorbet Sorbets : citron, poire lemon, pear



RETROUVEZ
Côte Brune sur  

RESTAURANT CÔTE BRUNE +33 (0)4 79 00 40 97
73550 MERIBEL-MOTTARET www.restaurant-cotebrune.fr

« CARTE DES PLATS AVEC PRODUITS ALLERGENES SUR DEMANDE »
ASK FOR OUR FOOD ALLERGEN MENU





APÉRO À PARTAGER... OU PAS • TO SHARE

Terrine Boc « artisanal » et pain grillé
"Artisanal" Boc terrine and toasted bread
16.00€

Mini sardines de « Serrats » 118g, pain grillé et beurre salé
Mini "Serrats" sardines 118g, toasted bread and salted butter
16.00€

Ardoise «Côte Brune»
Jambon cru, bressaola, coppa, tomme de Savoie, reblochon, beaufort
Raw ham, bressaola, coppa, tomme de Savoie, reblochon, beaufort
24.00€

ENTRÉES & SALADES



STARTERS & SALADS

Soupe à l'oignon ou légumes d'hiver
Onion soup or vegetables soup
16.00€

Salade « Côte Brune »
Salade, reblochon chaud pané rôti, pommes de terre, jambon cru, croûtons, tomates
Salad, hot breaded roasted reblochon, potatoes, raw ham, croutons, tomatoes
19.50€

Salade «Retour d'alpage»
Salade, toast de chèvre chaud, miel, tomates, pommes caramélisées, crispy de bacon
Salad, hot goat cheese toast, honey, tomatoes, caramelized apples, crispy bacon
19.50€

Salade Périgourdine
Salade, foie gras, gésiers, magret fumé, tomates
Salad, foie gras, gizzards, smoked duck breast, tomatoes
24.50€

Nems au Reblochon
Reblochon cheese nems
20.50€

Saumon mariné à l'huile d'olive vierge, citron vert, aneth et blinis
Marinated salmon in virgin olive oil, lime, dill and blinis
24.00€

Escargots Snails
6 : **12.50€** ou 12 : **20.50€**

SERVIS UNIQUEMENT LE SOIR
ONLY FOR DINNER

Foie Gras de canard «Maison» mi-cuit au vieux armagnac, pain grillé
Homemade Duck Foie Gras, old armagnac & toast
27.50€

PÂTES & RAVIOLES • PASTAS



Bolognaise
Viande de bœuf
Pasta with beef
19.00€

Carbonnara
Crème, lardon, champignons
Cream, bacon, mushrooms
19.00€

Coquillettes aux truffes et crispy de bacon
Pasta with Truffles and crispy bacon
27.00€

Ravioles au reblochon, salade
Reblochon ravioli, salad
20.00€

Ravioles au saumon, salade
Salmon ravioli, salad
20.00€

Ravioles aux morilles, salade
Morel ravioli, salad
24.00€



PIZZAS • PIZZAS

MARGUERITE
Tomate, fromage
Tomato, cheese
16.00€

REINE
Tomate, jambon, fromage, champignons
Tomato, ham, cheese, mushrooms
19.50€

BIQUETTE
Tomate, fromage, chèvre, miel
Tomato, cheese, goat cheese, honey
19.50€

NAPOLITAINE
Tomate, anchois, câpres, olives, fromage
Tomato, anchovies, capers, olives, cheese
19.50€

CARNIVORE
Tomate, oignons, steak haché de bœuf, fromage
Tomato, onions, chopped meat, cheese
19.50€

QUATRES SAISONS
Tomate, jambon, champignons, fromage, olives, cœurs d'artichaut
Tomato, ham, mushrooms, cheese, olives, artichoke heart
19.50€

4 FROMAGES
Chèvre, Roquefort, Mozzarella, Reblochon
4 cheeses
19.50€

KEBAB
Fromage, sauce blanche, poivrons, oignons, viande kebab
Cheese, white sauce, peppers, onions, kebab meat
19.50€

MEXICAINE
Tomate, fromage, chorizo, poivrons, maïs, œuf
Tomato, cheese, chorizo, pepper, corn, egg
19.50€

CÔTE BRUNE
Base crème, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon
Cream, potatoes, bacon, onions, reblochon
19.50€

BURRATINA
Tomate, burratina, roquette, jambon cru, crème truffée
Tomato, burratina, arugula, raw ham, truffle cream
22.00€

NORVÉGIENNE
Base crème, fromage, saumon
Cheese, cream, salmon
22.00€

Ingrédients supplémentaires Extra toppings **2.00€**
NE REMPLACE PAS UN INGRÉDIENT ENLEVÉ DOES NOT REPLACE A REMOVED INGREDIENT



BURGERS • BURGERS

Burger «Côte Brune», frites
steak haché de bœuf ~180gr
Salade, tomate, compotée d'oignons, fromage à raclette fondu
Burger, Raclette, French fries
26.00€

Burger Bacon & Cheese, frites
steak haché de bœuf ~180gr
Bacon & cheese Burger, French fries
25.00€

Burger du Berger, frites
steak haché de bœuf ~180gr
Salade, tomate, compotée d'oignons, fromage de chèvre fondu
Burger, Goat cheese, French fries
26.00€

Burger Savoyard, frites
steak haché de bœuf ~180gr
Salade, tomate, compotée d'oignons, reblochon fondu
Burger, Reblochon, French fries
26.00€

Ticket restaurant accepté selon loi en vigueur • Service et TVA en vigueur compris
Nous n'acceptons plus les chèques / We no longer accept checks • CB minimum 15€



VIANDES & POISSONS



MEATS & FISHES

Plat du jour
Dish of the day

Pavé de saumon, sauce vierge, riz et ratatouille
Salmon, virgin sauce, rice, ratatouille
29.00€

Pavé de thon mi-cuit en croûte de sésame, sauce thaï, riz et ratatouille
Semi-cooked tuna steak with sesame crust, Thai sauce, rice and ratatouille
29.50€

Tartare de thon rouge, guacamole épicé et crème de wasabi, frites
Red tuna tartare, spicy guacamole and wasabi cream, French fries
29.00€

Tartare de bœuf coupé au couteau frites et salade
Viande de bœuf
Raw beef, French fries, salad
29.90€

Escalope de veau milanaise, pâtes
Milanese veal escalope, pasta
28.50€

Souris d'agneau confite à l'orientale
Oriental-style confit of lamb shank
31.00€

Suprême de poulet au vin jaune et morilles, frites
Chicken supreme with yellow wine and morel, French fries
29.90€

Entrecôte de bœuf grillée ~250gr frites
Grilled steak, French fries
29.90€

Filet de bœuf grillé ~250gr, frites
Beef fillet, French fries
36.00€

Filet de bœuf Maturé d'Exception ~250gr 25 à 30 jours
Purée truffée, salade, sauce chimichurri et poivre
Servi uniquement en intérieur
Matured Fillet of beef with truffled puree, salad, chimichurri and pepper sauce Only served indoors
47.00€

Choix de sauces / Sauces choices:
Poivre, Échalotes Pepper, shallot **3.50€**
Morilles Morels **6.50€**

SERVIS UNIQUEMENT LE SOIR
ONLY FOR DINNER

Risotto de gambas et St Jacques, jus de crustacés corsé
Prawn and scallop risotto, strong shellfish juice
33.00€

Magret de canard, jus corsé, purée maison et ratatouille
Duck breast, strong jus, homemade puree and ratatouille
31.00€

Cassollette de rognons de veau en persillade, purée maison
Cassollette of veal kidneys with parsley, homemade puree
28.90€

L'origine des viandes est affichée et à votre disposition dans l'établissement.