



RESTAURANT

La Terrasse



LA CARTE

Méribel - Mottaret - Chatelet
+33(0)4 79 08 35 95



LaTerrasseDuMottaret /



POUR COMMENCER



PINSA ROMANA A L'AIL <i>Garlic Romana pinsa.</i>	12,00 €
GRATINEE A L'OIGNON <i>French onion soup.</i>	14,00 €
VELOUTE DE LEGUMES DE SAISON <i>Vegetable Soup.</i>	12,00 €
OS A MOELLE AVEC SES TOASTS <i>Bone marrow served with toasts.</i>	16,00 €
TERRINE DE FOIE GRAS AVEC TOASTS 40GRS IGP <i>Foie Gras served with toasts.</i>	15,00 €
TARTARE DE TRUITE FACON THAI, SAUCE SOJA, GRAINE DE SESAME, SAUCE SWEET CHILI, SALADE <i>Thai style trout tatar, soya sauce, sesame seeds, sweet chili sauce, green salad.</i>	18,00 €
SOUPE VIETNAMEIENNE PHO AU BOEUF <i>Beef pho, Vetnamese soup.</i>	17,00 €

POUR SUIVRE

TARTARE DE BOEUF HACHE AU COUTEAU (CHAROLAIS FRANCE 180GR) FRITES <i>Beef tartare (Charolais France 180gr).</i>	25,00 €
FILET MIGNON DE PORC, SAUCE CEPES, GRATIN DAUPHINOIS. <i>Pork filet mignon, cep mushroom sauce, potato Dauphinois.</i>	24,00 €
CUISSE OU SUPREME DE POULET, FRITES OU GRATIN <i>Chicken leg or supreme, served with fries or gratin.</i>	22,00 €
+ SAUCE AUX CEPES <i>+ cep mushroom sauce.</i>	4,00 €

PLATS SALADES



POKE BOWL VEGETARIEN <i>Quinoa, lentilles corail, fèves de soja, houmous, échalotes, coriandre, avocat, salade.</i> <i>Quinoa, coral lentils, soya beans, houmous, shallot, coriander, avocado, salad.</i>	19,00 €
POKE BOWL « LA TERRASSE » <i>Truite, quinoa, lentilles corail, houmous, fèves de soja, échalotes, coriandre, avocat, salade.</i> <i>Trout, quinoa, coral lentils, houmous, soya beans, shallot, coriander, avocado, salad.</i>	23,00 €
FEUILLETE AU CHEVRE MAISON, JAMBON CRU, SALADE, CRUDITE ET NOIX <i>Goat cheese wrap in puff pastry, cured ham, salad, walnuts.</i>	22,00 €
TARTARE DE TRUITE FACON THAI, SAUCE SOJA, GRAINE DE SESAME, SAUCE SWEET CHILI, SALADE <i>Thai style trout tatar, soya sauce, sesame seeds, sweet chili sauce, green salad.</i>	26,00 €

PATES FRAICHES



LASAGNES MAISON, SALADE <i>Homemade lasagna served with a salad.</i>	21,00 €
LASAGNES VEGETARIENNES MAISON (courgette, épinards, béchamel) & salade <i>Homemade vegetarian lasagna (courgette, spinach, béchamel sauce) & salad</i>	20,00 €
PATES FARCIES AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFES D'ETE, SAUCE AUX CEPES <i>Pasta stuffed with mushrooms and summer truffles, cep mushroom sauce.</i>	24,00 €

NOS BURGERS

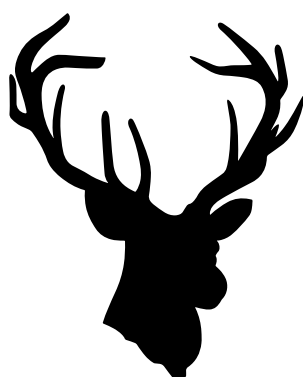
Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française.

{ Servis avec frites. }

- ❖ **MOUNTAIN BURGER** 23,00 €
Steak haché 180g, raclette AOC, bacon, pickles, tomates, salade, oignons rouges confits.
Minced beef steak 180g, raclette cheese, bacon, pickles, tomatoes, salad and confit red onions.
- ❖ **LE BIG VALLON** 27,00 €
Double steak haché 180g, raclette AOC, bacon grillé, œuf, salade, oignons rouges confits, pickles.
Minced beef steak 180g x 2, raclette cheese, grilled bacon, egg, salad, confit red onions, pickles.
- LE VEGGIE BURGER** 25,00 €
Galette de légumes, tomates, salade, oignons rouges confits & pickles.
Vegetable patty, tomatoes, salad, confit red onions & pickles.

❖ SPECIALITES DE MONTAGNE ❖

- TARTIFLETTE** 23,00 €
Pommes de terre, lardons, Reblochon AOC, oignons, vin blanc, crème, salade.
Potatoes, smoked bacon, Reblochon cheese, onions, cream, served with salad.
- CROZIFLETTE** 25,00 €
Crozets, lardons, Reblochon AOC, oignons, vin blanc, crème, salade.
Crozets, smoked bacon, Reblochon cheese, onions, cream, served with salad.
- BOITE CHAUDE « MOELLEUX DU REVAR » 300GR SALADE VERTE, CHARCUTERIE, POMMES DE TERRE** 29,00 €
Pommes de terre vapeur, charcuterie, potatoes, salade.
Melted local cheese served with steamed potatoes, charcuterie and salad.
- FONDUE SAVOYARDE « MELANGE DE FROMAGES MAISON » AOC** 22,00 €
Comté, beaufort, raclette, avec salade.
Compté, beaufort and raclette cheese melted with white wine, served with salad.
- FONDUE SAVOYARDE « MELANGE DE FROMAGES MAISON » AOC, CHARCUTERIE DE MONTAGNE** 29,00 €
Comté, beaufort et raclette, charcuterie de montagne, servie avec salade.
Compté, beaufort and raclette cheese melted in white wine, charcuterie, served with salad.
- FONDUE AUX CEPES « MELANGE DE FROMAGES MAISON » AOC** 27,00 €
Comté, beaufort et raclette et salade.
Compté, beaufort and raclette cheese melted with white wine & cep mushrooms served with salad.
- RACLETTE AU LAIT CRU AOC - MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE, LE MIDI SUR RESERVATION -** 29,00 €
Raclette au lait cru servie avec pommes de terre vapeur, charcuterie, cornichons et salade.
Grilled Raclette cheese served with boiled potatoes, charcuterie, gherkins and salad.



PINSA ROMANA

LOLA Huile d'olive, ail et persil. Olive oil, Garlic & parsley.	10,00 €
NICO Sauce tomate, mozzarella, basilic. Tomato sauce, mozzarella & basil.	12,00 €
NATHAN Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons & basilic. Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms & basil.	16,00 €
JENNI Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, chorizo, confit d'oignons rouges & basilic. Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, chorizo, red onion chutney & basil.	18,00 €
STEPH Sauce tomate, mozzarella, Roquefort, fromage de chèvre, raclette & basilic. Tomato sauce, mozzarella, Roquefort cheese, goat cheese, raclette cheese & basil.	18,00 €
MOMO Base crème, mozzarella, jambon, champignons, confit d'oignons rouges. Cream base, mozzarella, ham, mushrooms, red onion chutney.	15,00 €
DAMIEN Base crème, mozzarella, pommes de terre, jambon & Roblochon. Cream base, mozzarella, potatoes, ham, Roblochon cheese.	16,00 €
NINKA Base crème, mozzarella, fromage de chèvre, miel & noix. Cream base, mozzarella, goat cheese, honey & walnuts.	18,00 €
DADOU Base crème, mozzarella, filet mignon de porc, cèpes. Cream base, mozzarella, pork filet mignon, cep mushrooms.	21,00 €
OSCAR Base crème, mozzarella, truite, sauce tartufata & coriandre. Cream base, mozzarella, trout, tartufata sauce & coriander.	21,00 €
ISA Base crème, mozzarella, kebab, confit d'onions rouges & sauce blanche. Cream base, mozzarella, kebab, red onions chutney & white sauce.	18,00 €

PINSA SUCREES

• SWEET PINSA •

CRUMBLE AUX POMMES AVEC CAMEL BEURRE SALE Apple crumble with salted caramel.	15,00 €
CREME PATISSIERE, POIRES , CHOCOLAT & AMANDES Custard cream, pears, chocolate & almonds.	17,00 €
CREME PATISSIERE AUX MYRTILLES <i>Blueberry custard cream.</i>	17,00 €
NUTELLA, CHANTILLY & AMANDES <i>Nutella, whipped cream & almonds.</i>	14,00 €



Kids menu

Jusqu'à 8 ans.

14€



STEAK
HACHE 180g
ORIGINE FRANCE
FRITES

OU



PLAT
DU JOUR
MINI

OU



LASAGNES
MAISON

+



GLACE petit pot
ou
COMPOTE



LES PLATS DU JOUR DE LA SEMAINE

17€

LUNDI
COUSCOUS ROYAL OU VEGETARIEN
Royal or vegetarian couscous.

MARDI
PAD THAI AU POULET
Chicken Pad Thai.

MERCREDI
SURPRISE
JEUDI
BLANQUETTE DE VEAU, RIZ
Veal stew, rice.

VENDREDI
MOULES FRITES
Friday, Mussels & fries.

SAMEDI
DIOTS VIN BLANC, CROZET
Diot sausages, crozet pasta.

DIMANCHE
BOEUF BOURGUIGNON
Beef Bourguignon.

LES DOUCEURS MAISON




CAFE GOURMAND (MINI MOUSSE AU CHOCOLAT, TIRAMISU, ET CRUMBLE MYRTILLES) <i>Coffee gourmand served with a mini chocolat mousse, tiramisu and a blueberry crumble.</i>	12,00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Chocolat mousse.</i>	9,00 €
CRUMBLE AUX MYRTILLES <i>Blueberry crumble.</i>	9,00 €
TARTE AU CITRON MERINGUEE <i>Lemon meringue tart.</i>	9,00 €
CREME BRULLEE	9,00 €
ASSIETTE DE 4 FROMAGES AOC <i>Reblochon, comté, chèvre et roquefort, chutney de poires, noix.</i> <i>Reblochon cheese, comté cheese, goat cheese and roquefort cheese, pear chutney, walnuts.</i>	11,00 €
Assiette de 4 fromages AOC avec un verre de porto ou verre de vin rouge du pays	16,00 €

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON A L'EXCEPTION DES FRITES
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE (EXCEPT THE FRITES)

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

APERITIFS

APERO « LA TERRASSE » 14cl <i>Vin blanc, genépi, crème de mûre.</i>	7,00 €
KIR 14cl <i>Vin blanc, crème de cassis ou pêche.</i>	5,50 €
 VERRE DE VIN DE SAVOIE 12,5cl	6,00 €
VERRE DE PROSECCO 12,5cl	6,00 €

LES BOISSONS FRAICHES

EAU SAN BENEDETTO PLATE OU GAZEUSE	75cl 6,00 €
SIROP (FRAISE, GRENADINE, PECHE, CITRON, MENTHE)	25cl 3,00 €
COCA-COLA, ORANGINA, ICE TEA, LIMONADE	25cl 4,50 €
JUS DE FRUITS (ORANGE, POMME, ANANAS, TOMATE)	50cl 9,00 €
JUS DE FRUITS PRESSES (CITRON, ORANGE)	4,50 €
CIDRE BRETON SORRE ARTISANAL DOUX OU BRUT	33cl 5,30 €
BIERE PRESSION "PELFORTH BLONDE"	25cl 4,40 €
BIERE PRESSION "AFFLIGEM"	25cl 5,30 €
LAGUNITAS IPA	25cl 5,40 €
	50cl 8,50 €
	50cl 10,50 €
	50cl 10,70 €

BUVEZ LOCALE

ALPIC BIO BLANCHE

ALPIC BIO AMBRE

MONT BLANC IPA

MONT BLANC MYRTILLE

MONT BLANC ROUSSE



8€

COCKTAILS



10€

SPRITZ APEROL, PROCESCO, PERRIER, ORANGE
GIN TONIC GIN, SCHWEPPS TONIC, BAIES DE GENEVRIER
ORGASME BAILEYS, GET 27, TEQUILA
CAIPIRINHA SIROP DE CANNE, CITRON VERT, CACHACA
SEX ON THE MOUNTAIN SIROP DE PECHE, VODKA, JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS
MOSCOW MULE VODKA, GINGER BEER, JUS DE CITRON

DIGESTIFS

GENEPI, POIRE, MIRABELLE, MARC DE SAVOIE, GET 27 4cl 6,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,60 €
DOUBLE EXPRESSO	5,00 €
NOISETTE EXPRESSO WITH A DASH OF MILK	2,80 €
CAFE LONG "AMERICANO"	3,20 €
GRAND CAFE CREME	4,60 €
CAPUCCINO	4,70 €
THE, INFUSION { SERVI EN THEIERE }	4,00 €
CHOCOLAT CHAUD AU LAIT HOT CHOCOLAT WITH MILK	4,30 €
CHOCOLAT VIENNOIS & GRAND MARNIER	6,00 €
CITRON PRESSE CHAUD HOT SQUEEZED LEMON JUICE	7,00 €



ENCORE FROID ?

VIN CHAUD MAISON	4,70 €
VIN CHAUD AUX MYRTILLES MAISON VIN CHAUD & GRAND MARNIER	6,00 €
LE SUPER G (VIN CHAUD & GRAND MARNIER)	7,00 €
CHOCOLAT CHAUD AU RHUM / BAILEY'S / AMARETTO VIN CHAUD & GRAND MARNIER	7,00 €
GROG RHUM, CITRON, MIEL	8,00 €
IRISH COFFEE WHISKY JAMESON, CAF , CHANTILLY	9,00 €

..... CUSTOMISEZ VOS BOISSONS CHAUDES 3,00 €
TOPPING CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALE, CHANTILLY

Vente à emporter TAKE AWAY



Livraison à Domicile DELIVERY SERVICE

A PARTIR DE 18h
BURGERS & PINSA



• NOUVEAUTE Plateaux de Fruits de Mer SEA FOOD PLATTERS



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



LA CARTE GOUTER

15H - 18H



GRATINÉE A L'OIGNON French onion soup.	14,00 €
SOUPE DE LEGUMES Vegetable soup.	12,00 €
POKE BOWL VEGETARIEN Quinoa, lentilles corail, fèves de soja, houmous, échalotes, coriandre, avocat, salade. Quinoa, coral lentils, soya beans, houmous, shallot, coriander, avocado, salad.	19,00 €
POKE BOWL « LA TERRASSE » Truite, quinoa, lentilles corail, houmous, fèves de soja, échalotes, coriandre, avocat, salade. Trout, quinoa, coral lentils, huomous, soya beans, shallot, coriander, avocado, salad.	23,00 €
LASAGNES MAISON, SALADE Homemade lasagna served with salad	21,00 €
LASAGNES VEGETARIENNES MAISON (courgette, épinards, béchamel) & salade Homemade vegetarian lasagna (courgette, spinach, béchamel sauce) & salad	20,00 €
TARTIFLETTE Pommes de terre, lardons, Reblochon AOC, oignons, vin blanc, crème et salade. Potatoes, smoked bacon, Reblochon cheese AOC, onions, cream, served with salad.	23,00 €
CROZIFLETTE Crozet, lardons, Reblochon AOC, oignons, vin blanc, crème et salade. Crozet, smoked bacon, Reblochon cheese AOC, onions, cream, served with salad.	25,00 €
ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE MONTAGNE ET FROMAGE AOC Mixed plate of local charcuterie and cheeses AOC.	18,00 €
ASSIETTE DE FROMAGE AOC Reblochon, compté, chèvre et roquefort, chutney de poires et noix Roblochon, compté, goat cheese and roquefort with pear chutney and walnuts.	11,00 €

GAUFRES/CREPES*

*uniquement pendant les vacances scolaires / during school holidays only

SUCRE	4,50 €	CHOCOLAT FONDU MAISON	5,50 €
CONFITURE FRAISE OU MYRTILLE	5,00 €	CARAMEL BEURRE SALE MAISON	5,50 €
NUTELLA	6,00 €		

LES DOUCEURS MAISON



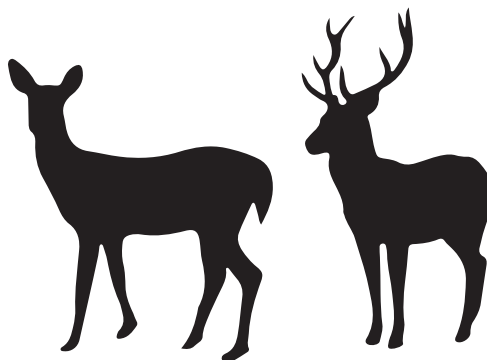
CAFE GOURMAND Coffee gourmand Mini mousse au chocolat, tiramisu, et crumble Myrtilles <i>served with a mini chocolat mousse, tiramisu blueberry crumble.</i>	12,00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT Chocolat mousse.	9,00 €
CRUMBLE AUX MYRTILLES Blueberry crumble.	9,00 €
TARTE AU CITRON MERINGUEE Lemon meringue tart.	9,00 €
CREME BRULLEE	9,00 €

LES BOISSONS FRAICHES

EAU SAN BENEDETTO PLATE OU GAZEUSE		75cl	6,00 €
SIROP (FRAISE, GRENADINE, PECHE, CITRON, MENTHE)		25cl	3,00 €
COCA-COLA, ORANGINA, ICE TEA, LIMONADE	25cl	4,50 €	50cl 9,00 €
JUS DE FRUITS (ORANGE, POMME, ANANAS, TOMATE)			4,50 €
JUS DE FRUITS PRESSES (CITRON, ORANGE)			7,00 €
CIDRE BRETON SORRE ARTISANAL DOUX OU BRUT		33cl	5,30 €
BIERE PRESSION "PELFORTH BLONDE"	25cl	4,40 €	50cl 8,50 €
BIERE PRESSION "AFFLIGEM"	25cl	5,30 €	50cl 10,50 €
LAGUNITAS IPA	25cl	5,40 €	50cl 10,70 €
❖ BIERE LOCALE SUR DEMANDE OU AFFICHAGE ❖		33cl	8,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO		2,60 €
DOUBLE EXPRESSO		5,00 €
NOISETTE		2,80 €
CAFE LONG "AMERICANO"		3,20 €
GRAND CAFE CREME		4,60 €
CAPUCCINO		4,70 €
THE, INFUSION { SERVI EN THEIERE }		4,00 €
CHOCOLAT CHAUD AU LAIT		4,30 €
CHOCOLAT VIENNOIS		6,00 €
CITRON PRESSÉ CHAUD		7,00 €



ENCORE FROID ?

VIN CHAUD MAISON		4,70 €
VIN CHAUD AUX MYRTILLES MAISON		6,00 €
LE SUPER G (VIN CHAUD & GRAND MARNIER)		7,00 €
CHOCOLAT CHAUD AU RHUM / BAILEY'S / AMARETTO		7,00 €
GROG RHUM, CITRON, MIEL		8,00 €
IRISH COFFEE WHISKY JAMESON, CAFE, CHANTILLY		9,00 €

CUSTOMISEZ VOS BOISSONS CHAUDES 3,00€
TOPPING CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALE, CHANTILLY