

L'Authentic MERBEL

CARTE DÎNER

NOTRE CHEF, DANIEL DO VALE VOUS PROPOSE
UNE CUISINE FAITE MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS

À PARTAGER - TO SHARE

Bol de Frites <i>Bowl of French Fries</i>	8
Guillotine de Saucisson au choix : Noix, Beaufort ou Nature <i>Dried Sausage of your choice: Walnuts or Beaufort Cheese or Plain</i>	18
Planche de Fromages de Savoie <i>Savoie Cheeses platter</i>	21
Planche de Charcuterie et Condiments <i>Cold cuts and Condiments</i>	22
Fingers de Poulet Fermier Label Rouge Panés au Panko et sa sauce Tartare <i>Free-range Panko coated Red Label Chicken Fingers with Tartar sauce</i>	20

ENTRÉES - STARTERS

Gratinée à l'Oignon <i>French Onion soup</i>	16
Velouté ou potage du jour à volonté et ses petits croûtons <i>Cream or soup of the day with croutons (with free refill)</i>	15
Quiche au Beaufort et mix de Salade verte <i>Quiche with Beaufort cheese & mixed green Salad</i>	22
Croque-Monsieur Savoyard et mix de Salade verte <i>Savoyard Croque-Monsieur, Ham, Cheese & mixed green Salad</i>	22

SALADES - SALADS

Salade Savoyarde	23
Salade, Tomates, Tomme de Savoie, Beaufort, Jambon cru, Viande séchée	
<i>Salad, Tomatoes, Tomme de Savoie and Beaufort Cheese, Cured Ham, dried Meat</i>	
Salade Composée	17
Salade, Tomates, Concombre, Carottes, Olives Taggiasca, Oignon rouge	
<i>Salad, Tomatoes, Cucumber, Carrots, Taggiasca Olives, red Onion</i>	
Salade de L'Authentic	21
Salade iceberg, Tomates, Volaille, Parmesan, Œuf, chips de Lard, sauce blanche	
<i>Iceberg Salad, Tomatoes, Poultry, Parmesan, Hard Boiled Egg, Bacon crisps, white sauce</i>	

TARTARES - TARTARS

Tartare de Bœuf Charolais au couteau 180Gr, assaisonnement maison,	32
Frites et mix de Salade verte	
<i>Hand-cut 6.3 oz Charolais Beef Tartar, seasoned in-house, served with Fries & mixed green Salad</i>	
Tartare de Saumon, Avocat et Aneth, assaisonnement maison, Frites et mix de	29
Salade verte	
<i>Salmon Tartar, Avocado & Dill, homemade seasoning, Fries & mixed green Salad</i>	

ŒUFS - EGGS

Œufs au plat, Frites et mix de Salade verte	18
<i>Fried Eggs with Fries & mixed green Salad</i>	
Omelette Savoyarde	25
Œufs, Lard, Pommes de terre, Beaufort, Jambon cru 16 mois, Persil, Roquette	
<i>Savoyard Omelet: Eggs, Bacon, Potatoes, Beaufort Cheese, 16-month cured Ham, Parsley, Arugula</i>	

PIZZA

Marguerite	20
Sauce Tomate, Mozzarella di buffala, Origan	
<i>Tomato sauce, Mozzarella di buffala, Oregano</i>	
Mont-Vallon	24
Sauce Tomate, Fromage à raclette, Jambon cru 16 mois, Tomates cerises, Pesto, Roquette	
<i>Tomato sauce, raclette Cheese, Cured Ham 16 months, cherry Tomatoes, Pesto, arugula Salad</i>	
4 Fromages de Savoie	24
Chèvre, Bleu, Beaufort, Emmental	
<i>Goat Cheese, Blue Cheese, Beaufort Cheese, Swiss Cheese</i>	

PÂTES - PASTA

Penne Rummo de L'Authentic	26
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>	
Penne ou Linguini Rummo sauce au choix	
<i>Penne or Linguini Rummo sauce of your choice</i>	
• Bolognaise (Bœuf, sauce Tomate, Carottes, Aromates)	21
<i>Beef, Tomato sauce, Carrots, Aromatics</i>	
• Carbonara (Lardons, Œufs, Crème)	21
<i>Bacon, Eggs, Cream</i>	
• Napolitaine (sauce Tomate, Basilic)	20
<i>Basil, Tomato sauce</i>	
• Au beurre	19
<i>Butter</i>	
Ravioles au Reblochon et fines Herbes avec Jambon de Savoie 16 mois	26
<i>Ravioli with Reblochon Cheese and Herbs, served with 16-month-aged Savoie Cured Ham</i>	

LA SAVOIE

Croziflette* et mix de Salade verte	29
<i>Traditionnal Savoyard's Pasta gratin with Bacon, Onions & Reblochon Cheese* served with mixed green Salad</i>	
Tartiflette* traditionnelle de Savoie et mix de Salade verte	30
<i>Traditionnal Savoyard's Potatoes gratin with Bacon, Onions & Reblochon Cheese* served mixed green Salad</i>	
Diots fumés au Vin blanc, compotée d'Oignons rouges, Crozets* crémeux	27
<i>Traditionnal Savoyard smoked sausage «Diot», red Onion compote & creamy Crozet* Pasta</i>	
Véritable Mont d'Or au four, Pommes de terre en robe des champs et assiette de Charcuteries	37
<i>Traditionnal baked Mont d'Or Cheese, served with baked Potatoes and Charcuterie platter</i>	

*Provenance des fromages : Savoie

*Origin of cheeses: Savoie

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, Tomme Tarentaise et Comté	35
<i>Savoyard fondue with 3 Cheeses, green Salad and Charcuterie platter: Beaufort, Tomme Tarentaise and Comté Cheeses</i>	
Raclette de Savoie traditionnelle avec Charcuteries de montagne, Salade et Pommes de terre	36
<i>Traditional Raclette with mountain Charcuterie, Potatoes & mixed green Salad</i>	
Pierrade, assortiment de 3 Viandes, sauces, Frites et mix de Salade verte	38
<i>Hot stone grill with 3 Meats, sauces, French Fries & mixed green Salad</i>	



VIANDES & POISSONS - MEAT & FISH

Burger Savoyard fait maison, Frites et mix de Salade verte <i>Homemade Savoyard Beef burger, Cheese, French Fries & mixed green Salad</i>	27
Poulet fermier Label Rouge rôti et son jus, Pommes grenailles et pousses d'Épinard <i>Roasted Free-range Red Label Chicken, Potatoes and Spinach shoots</i>	30
Entrecôte Argentine grillée 250grs, gratin de Pommes de terre au Beaufort et sauce Béarnaise <i>Grilled Argentinian Rib-eye 8.8oz, Potatoes and Beaufort Cheese gratin, Bearnaise sauce</i>	36
Loup de Méditerranée, petits Légumes de saison et Beurre blanc <i>Mediterranean Seabass, seasonal Vegetables, and "Beurre blanc" sauce</i>	26
Cœur de Saumon à la plancha, Polenta à la Tomme de Savoie et petits Légumes <i>Grilled Salmon fillet, Polenta with Tomme de Savoie Cheese and Vegetables</i>	26

DESSERT - 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>	13
Café ou Thé gourmand <i>Coffee or Tea served with assorted mini desserts</i>	15
Assortiment de glaces et sorbets (Vanille, Chocolat, Café, Citron, Framboise, Myrtille) <i>Assortment of ice cream & 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 BOISSONS

VINS AU VERRE - WINE BY THE GLASS

BLANC / WHITE

	12 cl.	75 cl.
Luberon, Grand Marrenon, 2022	9 €	45 €
Savoie, Chignin Bergeron "Les Divolettes" Jean Vullien & Fils, 2024	10 €	45 €
Bourgogne, Chablis, Georges Deschamps, 2022	14 €	80 €
Sancerre, Les Ormeaux, Joseph Mellot, 2023	14 €	78 €

ROUGE / RED

Gamay de Savoie, Cuvée Gastronomique, Domaine J.Perrier & Fils, 2023	9 €	36 €
Luberon, Grand Marrenon, 2022	9 €	45 €
Côte du Rhône, Delas, 2022	10 €	45 €

ROSE / ROSE

Whispering Angel, Caves d'Esclans 2023	12 €	65 €
--	------	------

CHAMPAGNES À LA COUPE - CHAMPAGNE BY THE GLASS

	12 cl.	75 cl.
Moët & Chandon Brut	18 €	95 €
Moët & Chandon Rosé	22 €	120 €

APÉRITIFS

	12 cl.
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise, myrtille)	10 €
Kir royal (champagne)	19 €
	6 cl.
Martini (blanc, rosé, rouge)	8.5 €
Campari	8.5 €
Suze	8.5 €
	4 cl.
Pastis 51 / Ricard	7 €

Prix TTC en euros, service inclus. Price inclusive of tax in euros, service included.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

BIÈRES PRESSION - DRAFT BEER

		25 cl.	50 cl.
Brasserie du Mont Blanc			
La Cristal		6 €	11 €
La Cristal IPA		7 €	12 €
Blanche		7 €	12 €
La Verte		7 €	12 €
Panaché		5 €	9 €
Shandy			
Monaco		5€	9 €
Shandy & Grenadine			
Supp. Sirop	0.20 €		
Supp. Picon	0.5 €		

BIÈRES BOUTEILLES - BOTTLED BEER

	33 cl.
Mont Blanc La Bleue (Myrtilles)	9 €
Chouffe - sans alcool	7 €

SOFT & JUS DE FRUITS - SOFT DRINKS & JUICES

	25 cl.	33 cl.
Jus de fruit - Fruit juice	5.5 €	
Ananas, Fraise, Abricot, Orange, Tomate, Pomme tonic		
Schweppes	6 €	
Fanta orange		5 €
Coca Cola- Coke		5 €
Classique ou Zéro - Regular or Zero		
Sprite		5 €
Fuze Tea Pêche		5 €
Sirop à l'eau		4.5 €
Menthe, Pêche, Fraise, Grenadine, Cassis, Citron - Mint, Peach, Strawberry, Grenadine, Blackcurrant , Lemon		
Diabolos		5€
Menthe, Peche, Fraise, Grenadine, Cassis, Citron - Lemonade & Syrup : Mint, Peach, Strawberry, Grenadine, blackcurrant, Lemon		

Prix TTC en euros, service inclus. Price inclusive of tax in euros, service included.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

EAUX MINÉRALES - STILL OR SPARKLING WATER

Evian, Badoit

75 cl.

8 €

COCKTAILS

14 €

Mojito

Rhum, Menthe fraîche, Citron vert, Sirop de sucre, Eau pétillante

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Eau pétillante

St Germain Spritz

St Germain, Feuilles de menthe, Prosecco, Eau pétillante

Caïpirinha

Cachaça, Citron vert, Sirop de sucre

Negroni

Gin, Campari, Martini Rouge

Americano

Campari, Martini Rouge, Eau pétillante

Cuba Libre

Rhum, Citron vert, Coca Cola

Moscow Mule

Vodka, Citron vert, Ginger Beer

SPIRITUEUX - SPIRITS

4 cl.

Bourbon Jack Daniel's

9 €

Rhum Pampero

10 €

Tequila José Cuervo

10 €

Beefeater

10 €

Vodka Zubrowska

10 €

Supp tonic ou soda

4 €

Prix TTC en euros, service inclus. Price inclusive of tax in euros, service included.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

DIGESTIF - LIQUOOR

	6 cl.	
Get 27, Get 31 Bailey's	12 €	
	2 cl.	4 cl.
Génépi	6.5 €	11 €
Chartreuse Jaune	6.5 €	12 €
Chartreuse Verte	8 €	14 €
Limoncello		12 €

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Expresso	3 €
Café allongé - American	3.5 €
Double Espresso	5.5 €
Cappuccino	7 €
Thé, Infusion - <i>Tea, herbal tea</i>	5 €
Chocolat chaud - <i>Hot Chocolate</i>	5.5 €
Chocolat ou Café Viennois - <i>Hot Chocolate or coffee with whipped cream</i>	7 €
Chocolat chaud au Rhum - <i>Hot Chocolate with Rhum</i>	9 €
Chocolat chaud au Grand Marnier - <i>Hot Chocolate with Grand Marnier</i>	11 €
Chocolat chaud à la Chartreuse - <i>Hot Chocolate with Chartreuse</i>	13 €
Vin Chaud - <i>Hot Wine</i>	6.5 €