

La Coursive

des Alpes



Par le chef Laurent
Hillairet
Suivez-nous sur instagram
@lacoursivemeribel



Wifi: Livebox7056
mdp: lacoursive73

MENUS

ENTRÉE + PLAT ou/or PLAT + DESSERT 29€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 35€

*Plats possibles dans les menus / Dishes included in the menu

À PARTAGER / To share

CROQUE JAMBON À LA TRUFFE ET BEAUFORT <i>Truffle ham and Beaufort cheese bread</i>	19€
FOIE GRAS MAISON EN BALLOTTINE <i>Homemade foie gras terrine</i>	19€
PÂTÉ EN CROÛTE MAISON DE FOIE GRAS ET VOLAILLE, CHUTNEY DE MANGUES <i>Homemade poultry and foie gras pie, mango chutney</i>	18€
PLANCHE DE FROMAGES DES ALPES <i>Selection of cheeses from Alps</i>	17€
SAUMON LABEL ROUGE MARINÉ FAÇON GRAVLAX <i>Marinated red label salmon as gravlax' style</i>	19€
JAMBON BLANC À LA TRUFFE ET CHORIZO IBÉRIQUE <i>Truffle white ham and iberian chorizo</i>	19€
PLANCHE MIXTE <i>Truffle white ham and chorizo/cheeses</i>	21€
CORNET DE FRITES MAISON <i>Homemade French fries</i>	8€

ENTRÉES / Starters

VELOUTÉ DE COURGE, CRAQUANT DE POLENTA, NOIX CARAMELISÉES <i>Pumpkin soup, polenta crispy, and nuts candied</i>	14€*/21€*
OEUF PARFAIT AUX CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES <i>Poached egg with mushrooms and chestnuts</i>	16€*/25€
SAUMON LABEL ROUGE MARINÉ FAÇON GRAVLAX <i>Marinated Red Label salmon as Gravlax' style (+4€ dans le menu)</i>	19€*
HOUMOUS POIS CHICHES, CHOU-FLEUR GRILLÉ ET POIVRONS CONFITS, GRENADE <i>Houmous, cauliflower grilled and candied peppers, pomegranate</i>	16€ / 25€
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE ET FOIE GRAS, CHUTNEY DE MANGUES <i>Homemade chicken and foie gras Pie, mango chutney</i>	18€

Prix nets, service compris

PLATS / Dishes

« LA » SALADE CAESAR, CHIC ET CROUSTILLANTE, AVEC OU SANS BACON <i>Caesar salad with homemade crispy chicken, with or without bacon</i>	21€*
OMBLE CHEVALIER «GRENOBLOISE», RAVIOLES À LA TOMME DE SAVOIE ET POIREAUX <i>Char fish cooked as « grenobloise » style, confit leeks and tomme de Savoie ravioli</i>	29€
POULPE SNACKÉ, AVOCAT GRILLÉ, CHORIZO ET RISOTTO D'ÉPEAUTRE <i>Octopus grilled, grilled avocado, chorizo and spelled risotto</i>	32€
RACLETTE AÉRIENNE, BRIOCHE PERDUE ET JAMBON BLANC À LA TRUFFE <i>Espuma of Raclette, French toast brioche bread and truffle ham</i>	24€
TOURTE DE REBLOCHON COMME UNE TARTIFLETTE <i>Reblochon pie cooked as Tartiflette style</i>	22€*
« MÉRIBURGER » AU BEAUFORT, FRITES MAISON (SUPPL. FOIE GRAS +6€) <i>Special Home made Burger with Beaufort cheese, French fries (extra Foie gras roasted+6€)</i>	25€
BOEUF CONFIT DE « 7 HEURES » À LA ROYALE (foie gras poêlé), POMME PURÉE BIEN BEURRÉE <i>Confit beef « 7 hours » with foie gras roasted, mashed potatoes (+6€ dans le menu)</i>	31€*
RIS DE VEAU ET SARRASIN, HARISSA DE CAROTTES, GNOCCHI CRÉMEUX <i>Sweetbread and buckwheat, carrot harissa and creamy gnocchi</i>	38€

PLAT POUR DEUX / For two people

MORCEAUX CHOISIS DE BOEUF A PARTAGER SELON ARRIVAGE, GRATIN DAUPHINOIS AU COMTÉ <i>Selection of Piece of beef served for two people, depending on availability, gratin dauphinois with comté cheese</i>	84€
--	-----

DESSERTS / Deserts

CRAQUANT TOUT CHOCOLAT ET GLACE VANILLE <i>Chocolate cake, vanilla ice cream</i>	13€*
POIRE DE SAVOIE CARAMÉLISÉE, RIZ AU LAIT ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ <i>Pear from Savoie candied, milk rice and caramel with salted butter</i>	13€*
BABA AU RHUM, CONFIT D'ORANGES, CRÈME LÉGÈRE VANILLÉE <i>Famous rum baba cake, homemade orange jam and vanilla chantilly cream</i>	13€*
PAVLOVA MANGUE ET COCO <i>Mango and coconut pavlova</i>	13€

MENU KIDS / Kid's menu

VOLAILLE JAUNE CRISPY ET PURÉE MAISON, MOUSSE AU CHOCOLAT, SIROP AU CHOIX <i>Crispy chicken and mashed potatoes/ chocolate mousse/Syrup of your choice</i>	19€
---	-----

Prix nets, service compris