

La Coursive des Alpes



Ici, tout est fait maison - Here, everything is homemade.



MENUS

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 39€ / ENTRÉE + PLAT + DESSERT 47€

Starter + Main dish or Main Dish + Dessert 39€ / Starter+Main dish + Dessert 47€

ENTRÉE AU CHOIX

VELOUTE DE COURGE, éclats de foie gras, noisettes
caramélisées 🍷
Pumpkin soup, slices of foie gras and candied hazelnuts

OU

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS ET VOLAILLE
(Sot-l'y-laisse), jus
Chicken with meat sauce, mushrooms

PLATS AU CHOIX

VERITABLES LINGUINI CARBONARA, guanciale
(lard italien)
True carbonara linguini

OU

BOEUF CONFIT DE « 7 HEURES » À LA ROYALE
(foie gras poêlé), purée bien beurrée, panais rôti
Confit beef « 7 hours » with foie gras roasted, mashed
potatoes and parsnip roasted **supplément +6€**

OU

SAINT-JACQUES RÔTIES, risotto de fregola, brocoli grillé
Scallops roasted, pasta risotto and grilled brocoli
supplément+5€

DESSERT AU CHOIX

TARTELETTE COMME UNE TATIN aux pommes, glace
vanille
Tarte Tatin cooking style, home made vanilla ice cream

OU

MOUSSE ET CREMEUX CHOCOLAT, glace noisette
Chocolate cream and mousse, nuts ice cream

KIDS / Kid's menu

LE CORDON BLEU MAISON, purée 22€
Home made cordon bleu, mashed potatoes

COOKIE maison au chocolat, amandes, glace vanille
Home made cookie, almonds and vanilla ice cream

ENTRÉES / Starters

VELOUTÉ DE COURGE, éclats de foie gras, noisettes caramélisées 🍷 Pumpkin soup, slices of foie gras and candied hazelnuts	Petit 17/ Grand 22
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS ET VOLAILLE (Sot-l'y-laisse), jus Chicken with meat sauce, mushrooms	18
RACLETTE AÉRIENNE, brioche en pain perdu, crumble 🍷 Espuma of Raclette, brioch bread cooking as pain perdu's style, crumble	17
HOUMOUS, pois chiche, crèmeux de yaourt à la grecque, et avocat grillé 🍷 🌱 Houmous, chickpea, greek yoghurt, grilled avocado	Petit 17/ Grand 26
VITELLO TONNATO veau et sauce au thon aux câpres, harissa de carottes et parmesan 🍷 Home made Vitello tonnato, veal slices with tuna sauce and capers, sweet carrots harissa, parmesan cheese	21
SAUMON GRAVLAX, label rouge, pickles de légumes Marinated red label salmon as gravlax' style, vegetables pickles 🍷	25

Prix nets, service compris

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

PIZZAS

SPIANATA: base tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, spianata, roquette, parmesan <i>Tomato, mozzarella Fior di latte, spianata , arugula salad, parmesan cheese</i>	23
TARTUFO: base crème, mozzarella fior di latte, jambon blanc à la truffe, roquette et truffe noire <i>Cream, mozzarella fior di latte, truffle ham, arugula salad and black truffles</i>	48
CLASSICO MARGARITA: Base tomate, mozzarella fior di latte, basilic (V) <i>Tomato, mozzarella Fior di latte, basil</i>	19
MOZZA LOVER: Base tomate, mozzarella fior di latte, burrata, scarmozza fumée, basilic, roquette (V) <i>Tomato, mozzarella Fior di latte, burrata, scarmozza, basil, arugula salad</i>	25

PLATS / Dishes

« LA » SALADE CAESAR, bacon, volaille rôtie, parmesan <i>Caesar salad, roasted chicken, bacon and parmesan cheese</i>	24
VERITABLES LINGUINI CARBONARA, guanciale (lard italien) <i>True carbonara linguini</i>	25
« MÉRIBURGER » AU BEAUFORT, lard croustillant, confit d'oignons, frites maison <i>Special Home made Burger bun with Beaufort cheese , crispy bacon, candied oignons, French fries</i>	28
VEGGIE BURGER, avocat, tomate, roquette, poivrons confits, crème cébette (V) <i>Special Home made Burger bun with avocado, tomato, arugula slad, candied peppers, chives cream</i>	27
BOEUF CONFIT DE « 7 HEURES » À LA ROYALE (foie gras poêlé), purée bien beurrée, panais rôti <i>Confit beef « 7 hours » with foie gras roasted, mashed potatoes and parsnip roasted</i>	39
RIS DE VEAU, carottes fondantes, spaetzle et châtaignes <i>Sweetbread roasted, smelted carrots, spaetzle and chestnuts</i>	45
FILET DE BOEUF, carottes fondantes et millefeuille de pommes de terre <i>Beef tenderloin, smelting carrots and potatoes millefeuille</i>	46
SAINT-JACQUES RÔTIES, ravioles de ricotta et poireaux <i>Scallops roasted confit leeks and ricotta ravioli</i>	38
POULPE SNACKÉ, risotto de fregola, brocoli grillé (V) <i>Octopus grilled, fregola pasta risotto, grilled broccoli</i>	39
ASSIETTE DE LÉGUMES du moment (V) (V) <i>Plate of cooked vegetables of the moment</i>	Petit 10/ Grand 23

CÔTÉ SAVOIE/ Savoy side

FONDUE SAVOYARDE, SALADE (V) <i>3 cheeses fondue (Comté, Beaufort, Emmental), salade</i>	26
FONDUE SAVOYARDE A LA TRUFFE NOIRE FRAICHE, SALADE (V) <i>3 cheeses fondue (Comté, Beaufort, Emmental) and fresh black truffle, salade</i>	55
ASSIETTE DE JAMBON BLANC A LA TRUFFE <i>Truffle ham plate</i>	15

PLAT POUR DEUX / For two people

CÔTE DE BOEUF A PARTAGER de la Maison Metzger, frites maison <i>Prime rib of beef served for two people, homemade French fries</i>	99
---	----

DESSERTS / Deserts

TARTELETTE COMME UNE TATIN aux pommes, glace vanille <i>Tarte Tatin cooking style, home made vanilla ice cream</i>	14
RIZ AU LAIT, compotée de poires et amandes grillées <i>Rice pudding, pears compote and almonds grilled</i>	14
BABA AU RHUM, confit d'oranges, chantilly vanillée <i>Famous rhum baba cake, homemade orange jam and vanilla chantilly cream</i>	14
MOUSSE ET CREMEUX CHOCOLAT, glace noisette <i>Chocolate cream and mousse, nuts ice cream</i>	14