

La Coursive

des Alpes



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



Wifi: Livebox7056
mdp: lacoursive73

MENUS

ENTRÉE + PLAT OU 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>	18€
FOIE GRAS MAISON EN BALLOTTINE <i>Homemade foie gras terrine</i>	19€
PÂTÉ EN CROÛTE DE FOIE GRAS ET VOLAILLE <i>Homemade poultry and foie gras pie</i>	16€
PLANCHE DE FROMAGES DES ALPES <i>Selection of cheeses from Alps</i>	16€
SAUMON LABEL ROUGE MARINÉ FAÇON GRAVLAX <i>Marinated red label salmon as gravlax' style</i>	18€
JAMBON BLANC À LA TRUFFE ET CHORIZO IBÉRIQUE <i>Truffle white ham and iberian chorizo</i>	19€
CORNET DE FRITES <i>French fries</i>	6€

ENTRÉES / Starters

VELOUTÉ DE COURGE, CRAQUANT DE POLENTA, NOIX CARAMÉLISÉES <i>Pumpkin soup, polenta crispy, and nuts candied</i>	14€*
OEUFS PARFAITS AUX CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES <i>Poched egg with mushrooms and chestnuts</i>	15€*
SAUMON LABEL ROUGE MARINÉ FAÇON GRAVLAX <i>Marinated Red Label salmon as Gravlax' style (+4€ dans le menu)</i>	18€*
HOUMOUS POIS CHICHES, CHOU-FLEUR GRILLÉ ET POIVRONS CONFITS, GRENADE <i>Houmous, cauliflower grilled and candied peppers, pomegranate</i>	14€
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE ET FOIE GRAS, CHUTNEY DE COINGS <i>Homemade chicken and foie gras Pie, quince chutney</i>	17€

Prix nets, service compris

PLATS / Dishes

« LA » SALADE CAESAR, CHIC ET CROUSTILLANTE <i>Caesar salad with homemade crispy chicken</i>	21€*
OMBLE CHEVALIER «GRENOBLOISE», RAVIOLES À LA TOMME DE SAVOIE ET POIREAUX <i>Char cooked as « grenobloise » style, confit leeks and tomme de Savoie ravioli</i>	28€
POULPE SNACKÉ, POTIMARRON, CHORIZO ET RISOTTO D'ÉPEAUTRE <i>Octopus grilled, pumpkin, chorizo and spelled risotto</i>	31€
RACLETTE AÉRIENNE, BRIOCHE PERDUE ET JAMBON BLANC À LA TRUFFE <i>Espuma of Raclette, French toast brioch bread and truffle ham</i>	23€
TOURTE DE REBLOCHON COMME UNE TARTIFLETTE <i>Reblochon pie cooked as Tartiflette style</i>	21€*
« 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>	36€

PLAT POUR DEUX / For two people

CÔTE DE BOEUF « BLACK ANGUS », GRATIN DAUPHINOIS AU COMTÉ <i>« Black Angus » prime rib beef served for two people, gratin dauphinois with comté cheese</i>	75€
---	-----

DESSERTS / Deserts

CRAQUANT TOUT CHOCOLAT ET GLACE VANILLE <i>Chocolate cake, vanilla ice cream</i>	13€*
POIRE DE SAVOIE CARAMÉLISÉE, RIZ AU LAIT ET CAMEL 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 rhum 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 CRISPY ET PURÉE MAISON, MOUSSE AU CHOCOLAT , SIROP AU CHOIX <i>Crispy chicken and mashed potatoes/ chocolate mousse/Syrup of your choice</i>	18€
--	-----

Prix nets, service compris