

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

### ENTRÉES / Starters

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

Prix nets, service compris

## PLATS / Dishes

|   |      |
|---|------|
| « LA » SALADE CAESAR, CHIC ET CROUSTILLANTE<br><i>Caesar salad with homemade crispy chicken</i>   | 21€* |
| OMBLE CHEVALIER «GRENOBLOISE», RAVIOLES À LA TOMME DE SAVOIE ET POIREAUX<br><i>Char cooked as « grenobloise » style, confit leeks and tomme de Savoie ravioli</i>                 | 28€  |
| POULPE SNACKÉ, POTIMARRON, CHORIZO ET RISOTTO D'ÉPEAUTRE<br><i>Octopus grilled, pumpkin, chorizo and spelled risotto</i>  | 31€  |
| RACLETTE AÉRIENNE, BRIOCHE PERDUE ET JAMBON BLANC À LA TRUFFE<br><i>Espuma of Raclette, French toast brioch bread and truffle ham</i>   | 23€  |
| TOURTE DE REBLOCHON COMME UNE TARTIFLETTE<br><i>Reblochon pie cooked as Tartiflette style</i>   | 21€* |
| « MÉRIBURGER » AU BEAUFORT, FRITES MAISON (SUPPL. FOIE GRAS +6€)<br><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<br><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<br><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<br><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<br><i>Chocolate cake, vanilla ice cream</i>   | 13€* |
| POIRE DE SAVOIE CARAMÉLISÉE, RIZ AU LAIT ET CAMEL AU BEURRE SALÉ<br><i>Pear from Savoie candied, milk rice and caramel with salted butter</i> | 13€* |
| BABA AU RHUM, CONFIT D'ORANGES, CRÈME LÉGÈRE VANILLÉE<br><i>Famous rhum baba cake, homemade orange jam and vanilla chantilly cream</i>        | 13€* |
| PAVLOVA MANGUE ET COCO<br><i>Mango and coconut pavlova</i>  | 13€  |

## MENU KIDS / Kid's menu

|  |     |
|--|-----|
| VOLAILLE CRISPY ET PURÉE MAISON, MOUSSE AU CHOCOLAT , SIROP AU CHOIX<br><i>Crispy chicken and mashed potatoes/ chocolate mousse/Syrup of your choice</i> | 18€ |
|--|-----|

*Prix nets, service compris*