

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 33€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 37€

**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>Home made foie gras terrine</i>	23€
PÂTÉ EN CROÛTE MAISON DE FOIE GRAS ET VOLAILLE, CHUTNEY DE MANGUES <i>Home made poultry and foie gras pie, mango chutney</i>	20€
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>	22€
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>Home made French fries</i>	8€

ENTRÉES / Starters

VELOUTÉ DE COURGE, NOIX CARAMÉLISÉES <i>Pumpkin soup, and nuts candied</i>	16€*/21€*
OEUF PARFAIT AUX CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES <i>Poched egg with mushrooms and chestnuts</i>	17€*/25€
SAUMON LABEL ROUGE MARINÉ FAÇON GRAVLAX <i>Marinated Red Label salmon as Gravlax' style (+4€ dans le menu)</i>	22€*
HOUMOUS POIS CHICHES, CRÈME DE FÉTA ET POIVRONS CONFITS, GRENADE <i>Houmous, feta cream and candied peppers, pomegranate</i>	16€ / 25€
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE ET FOIE GRAS, CHUTNEY DE MANGUES <i>Home made chicken and foie gras Pie, mango chutney</i>	20€
VITELLO TONNATO (Viande de veau et sauce au thon et câpres) <i>Home made Vitello tonnato, veal slices with tuna sauce and capers</i>	21€

NOUVEAU !!!

PIZZAS CHICS!

SPIANATA: base tomate, mozzarella fior di latte, oignons cuisinés, chorizo ibérique <i>Tomato, mozzarella Fior di latte, onions cooked, iberico chorizo</i>	20€
TARTUFO: base crème, ricotta, fior di latte, jambon blanc à la truffe, huile de truffe, roquette et noix caramélisées <i>Cream, ricotta, mozzarella fior di latte, truffle ham, truffle oil, arugula salad and candied nuts</i>	25€
CLASSICO MARGARITA: Base tomate, mozzarella fior di latte, basilic <i>Tomato, mozzarella Fior di latte, basil</i>	17€*
MOZZA LOVER: Base tomate, mozzarella fior di latte, burrata, scarmozza fumée, basilic <i>Tomato, mozzarella Fior di latte, burrata, scarmozza fumée, basilic</i>	21€

PLATS / Dishes

« LA » SALADE CAESAR, BACON <i>Caesar salad with homemade crispy chicken, with or without bacon</i>	23€*
CABILLAUD RÔTI FAÇON THAI, RAVIOLES À LA RICOTTA ET POIREAUX <i>Cod fish cooked as « thai » style, confit leeks and ricotta ravioli</i>	31€
POULPE SNACKÉ, AVOCAT GRILLÉ, CHORIZO ET RISOTTO D'ÉPEAUTRE <i>Octopus grilled, grilled avocado, chorizo and spelled risotto</i>	35€
RACLETTE AÉRIENNE, BRIOCHE PERDUE ET JAMBON BLANC À LA TRUFFE <i>Espuma of Raclette, French toast brioch bread and truffle ham</i>	24€
CRÈME DE POMMES DE TERRE, COMME UNE TARTIFLETTE <i>Potatoes soup cooked as Tartiflette style</i>	21€*
« MÉRIBURGER » AU BEAUFORT, FRITES TOUT MAISON (SUPPL. FOIE GRAS +6€) <i>Special Home made Burger bun with Beaufort cheese , French fries (extra Foie gras roasted+6€)</i>	27€
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>	33€*
RIS DE VEAU ET SARRASIN, HARISSA DE CAROTTES, SPAETZLE <i>Sweetbread and buckwheat, carrot harissa and spaetzle</i>	39€

PLAT POUR DEUX / For two people

MORCEAUX CHOISIS DE VIANDE METZGER A PARTAGER (SELON ARRIVAGE), POLENTA CROUSTILLANTE AU BEAUFORT <i>Selection of piece of meat served for two people, depending on availability, crispy polenta with Beaufort cheese</i>	90€
---	-----

DESSERTS / Deserts

CRAQUANT TOUT CHOCOLAT, GLACE VANILLE ET CACAHUËTES <i>Chocolate cake, vanilla ice cream and peanuts</i>	14€*
POIRE DE SAVOIE, RIZ AU LAIT ET CARMEL AU BEURRE SALÉ, AMANDES ET NOISETTES <i>Pear from Savoie, milk rice and caramel with salted butter, almonds and hazelnuts</i>	13€*
BABA AU RHUM, CONFIT D'ORANGES, CRÈME LÉGÈRE VANILLÉE <i>Famous rum baba cake, homemade orange jam and vanilla chantilly cream</i>	14€*
PAVLOVA MANGUE, COCO, PASSION <i>Passion fruit, mango and coconut pavlova</i>	15€

MENU KIDS / Kid's menu

VOLAILLE JAUNE RÔTIE ET FRITES OU PURÉE MAISON, FONDANT CHOCOLAT <i>Roasted chicken and mashed potatoes or French fries, chocolate cake</i>	18€
--	-----

