

# La Coursive des Alpes



MICHELIN  
2023

## MENUS

ENTRÉE + PLAT ou/or PLAT + DESSERT 39€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 43€

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

## MENU KIDS / Kid's menu

RISOTTO DE PENNE ET BOEUF/CHURROS

Sauce chocolat et chantilly

21

*Pasta cooked as Risotto with beef, home made waffle, chocolate sauce and chantilly*

## À PARTAGER ou en ENTRÉE / To share or to start

CROQUE JAMBON À LA TRUFFE ET BEAUFORT 22  
*Truffle ham and Beaufort cheese bread*

FOIE GRAS MAISON en ballottine 🍷 26  
*Home made foie gras terrine*

PÂTÉ EN CROÛTE MAISON, foie gras, volaille et porc 22  
*Home made poultry, pork and foie gras Pie*

SAUMON GRAVLAX, label rouge sarrasin grillé 24  
*Marinated red label salmon as gravlax' style, grilled*

spelt (+4€ MENU) 🌱

CORNET DE FRITES maison 🍷 🌱 8  
*Home made French fries*

## 🍷 LES PLANCHES

PLANCHE DE FROMAGES DES ALPES 🌱 20  
*Selection of cheeses from Alps*

PLANCHE DE JAMBON BLANC À LA TRUFFE,  
CHORIZO IBÉRIQUE, SPIANATA 20  
*Truffle white ham and Iberian chorizo*

PLANCHE MIXTE 23  
*Truffle white ham , chorizo, spianata /cheeses*

## ENTRÉES / Starters

VELOUTE DE COURGE, oeuf parfait et noisettes caramélisées 🍷 🌱 17\*/22\*  
*Pumpkin soup, perfect egg and candied hazelnuts*

FRICASSÉE DE VOLAILLE (Sot-l'y-laisse), champignons, châtaignes et jus 18\*  
*Chicken with meat sauce, mushrooms and chestnuts*

HOUMOUS, pois chiche, crème de féta, pickles de légumes et pignons 🍷 🌱 17 / 26  
*Houmous, feta cream, vegetables Pickles and pine nuts*

VITELLO TONNATO veau et sauce au thon aux câpres 🍷 23  
*Home made Vitello tonnato, veal slices with tuna sauce and capers*

PETITE FONDUE REVISITÉE, lard italien (guanciale) 19  
*Home made Spoon fondue and guanciale (dry pork)*

*Prix nets, service compris*

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

Wifi: LiveboxCdb0  
mdp: lacoursive73



## PIZZAS

SPIANATA: base tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, spianata, roquette, parmesan <i>Tomato, mozzarella Fior di latte, spianata , arugula salad, parmesan cheese</i>	22
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>	46
CLASSICO MARGARITA: Base tomate, mozzarella fior di latte, basilic 🌿 <i>Tomato, mozzarella Fior di latte, basil</i>	19*
MOZZA LOVER: Base tomate, mozzarella fior di latte, burrata, scarmoza fumée, basilic, roquette 🌿 <i>Tomato, mozzarella Fior di latte, burrata, scarmoza, basil, arugula salad</i>	24

## PLATS / Dishes

« LA » SALADE CAESAR, bacon, volaille croustillante <i>Caesar salad with crispy chicken, bacon</i>	24
VERITABLES LINGUINI CARBONARA, guanciale <i>True carbonara linguini</i>	25*
RACLETTE AÉRIENNE, brioche moelleuse et jambon blanc à la truffe <i>Espuma of Raclette, smelted brioch bread and truffle ham</i>	26
« 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>	27
VEGGIE BURGER, avocat, tomate, roquette, poivrons confits crème philadelphia au curry <i>Special Home made Burger bun with avocado, tomato, arugula slad, candied peppers, philadelphia cream flavoured curry</i>	28
BOEUF CONFIT DE « 7 HEURES » À LA ROYALE (foie gras poêlé), purée bien beurrée <i>Confit beef « 7 hours » with foie gras roasted, mashed potatoes (+6€ MENU)</i>	38*
RIS DE VEAU, carottes fondantes, spaetzle et harissa douce <i>Sweetbread roasted, smelted carrots, spaetzle and sweat harissa</i>	42
FILET DE BOEUF AUX MORILLES, polenta croustillante <i>Beef tenderloin with morels, crispy polenta</i>	44
CABILLAUD, ravioles à la ricotta, poireaux et coques <i>Codfish, confit leeks and ricotta ravioli, shells (+5€ MENU)</i>	35*
POULPE SNACKÉ, avocat grillé et burrata 🍷 <i>Octopus grilled, grilled avocado, and burrata</i>	39
ASSIETTE DE LÉGUMES du moment 🌿 🍷 <i>Plate of cooked vegetables of the moment</i>	8/22

## PLAT POUR DEUX / For two people

PIÈCE DE BOEUF A PARTAGER de la maison METZGER, selon arrivage , frites maison et béarnaise 🍷 <i>Selection of piece of meat served for two people, depending on availability, home made French fries, Béarnaise sauce</i>	98
--	----

## DESSERTS / Deserts

TARTELETTE CHOCOLAT, glace vanille <i>Chocolate tart, home made vanilla ice cream</i>	14*
LA POIRE DE SAVOIE, riz au lait ,glace vanille et amandes grillées <i>Local pear cooked as Tatin'style and rice pudding, almond and vanilla ice cream</i>	13*
BABA AU RHUM, confit d'oranges, chantilly vanillée <i>Famous rum baba cake, homemade orange jam and vanilla chantilly cream</i>	14*
PAVLOVA mangue et fruits de la passion, glace vanille 🍷 <i>Pavlova with mango and passion fruits, vanilla ice cream</i>	15
ILE FLOTTANTE, caramel au beurre salé 🍷 <i>Ile flottante salted caramel</i>	15