



le clos bernard

CHALET RESTAURANT - ROUTE DE L'ALTIPOINT - MERIBEL

Nos Planches à Partager Our Sharing Platters

Cocotte Savoyarde 24,00 €

Cassolette de pommes de terre grenaille cuites sur un lit de sel,
crème réduite aux girolles, Moelleux du Revard pour les gourmands

*Cassolette of new potatoes cooked on a bed of salt,
reduced cream with chanterelle mushrooms, Moelleux du Revard coulant for gourmets*

La Planche Montagne 26,00 €

Boeuf Gravlax aux 3 poivres, saucisson de Savoie, jambon cru de Savoie,
filet mignon fumé et séché par nos soins, trilogie de fromages de Savoie

*Gravlax beef with 3 peppers, Savoie sausage, Savoie raw ham, filet mignon smoked and dried by us,
trilogy of Savoie cheeses*

La Planche du Maraîcher 24,00 €

Houmous d'artichaut, tartinable betterave et aneth, crémeux de chèvre tomates séchées et
pignons de pin, rilette de carottes aux noisettes et ses toasts aux graines

*Artichoke hummus, beetroot and dill spread, creamy goat cheese with dried tomatoes and pine nuts,
carrot rilette with hazelnuts and seed toast*

La Planche Géante 67,00 €

Assortiment de nos planches Montagne et Maraîcher et sa Cocotte Savoyarde

Assortment of our boards "Montagne" & "Maraîcher" and its Coquette Savoyarde

Le Banc d'Écailles *Sea Food*

La Planche de la Mer 49,00 €

Six huîtres Marennes d'Oléron, six crevettes, tartare d'algues maison, truite en deux préparations,
bulots, mayonnaise aux oeufs BIO, beurre d'agrumes et ses toasts aux graines

*Six Marennes d'Oléron oysters, six shrimps, homemade seaweed tartare, trout in two preparations, whelks,
organic egg mayonnaise, citrus butter and seed toast*

Huîtres Marennes d'Oléron

Servies avec sa vinaigrette à l'échalote, toasts aux graines et son beurre d'agrumes.

Served with shallot vinaigrette, seed toast and a citrus butter.

Huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°3 - par 6 16,00 €

Huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°3 - par 12 31,00 €

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Nos Entrées

Our Starters

Velouté de Potimaron

18,00 €

Coeur coulant forestier, gressins Savoyard lardés et ses copeaux de marron
Flowing forest heart, Savoyard bacon breadsticks and chestnut shavings

Escargots au feu de bois

Cuit au court bouillon traditionnel, au Chardonnay et sel de Guerande avec sa persillade accompagnés de son pain grillé

Cooked in traditional court bouillon, Chardonnay and Guerande salt with parsley and toasted bread

Par 6 14,00 € Par 12 24,00 €

Tarte fine aux morilles de Mamie Gisèle

22,00 €

Fameuse tarte aux morilles crémees et lamelles de Beaufort sur une pâte feuilletée
Famous creamed morel tart with Beaufort slices on puff pastry

La Truite du Clos Bernard en deux préparations

21,00 €

Truite fumée, truite en gravlax d'herbes fraîches, quenelle de crème montée à l'aneth, oeufs de truites et son blini de potimarron aux noisettes

Smoked trout, fresh herb gravlax, dill whipped cream quenelle, trout eggs and pumpkin blini with hazelnuts

Nos Salades

Our Salads

Salade du Clos Bernard

Entrée Plat

18,00 € 32,00 €

Salade d'hiver, poêlée de pommes de terre avec oignons et lardons, reblochon pané et jambon cru de Savoie 12 mois

Winter salad, fried potatoes with onions and bacon, breaded reblochon and Savoy raw ham 12 months

Sucrines braisées du Clos Bernard

Entrée Plat

18,00 € 32,00 €

Sucrines braisées au barbecue, son oeuf parfait, croûtons et parmesan servies façon César
Sucrines braised on the barbecue, its perfect egg, croutons and parmesan served Caesar style

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Nos Grillades au Feu de Bois

Our Wood fire Grilled Specialities

Accompagnement : Galette de pommes de terre façon darphin et poêlée de légumes d'hiver

Side dish : Darphin-style potato pancake with pan-fried winter vegetables

<i>Bavette Black Angus 200gr</i> <i>Flank steak Black Angus 200gr</i>	29,00 €
<i>Faux-filet sélection persillé - 250gr</i> <i>Rib eye selection parsley - 250gr</i>	34,00 €
<i>Côte de Cochon fermière de Papi Fernand "Label Rouge" 300gr</i> <i>« Label Rouge » pork chop or farmer from Papy Fernand 300gr</i>	38,00 €
<i>Brochette de diots fumés et pormoniers de la salaison de Guy Gros</i> <i>Skewer of local sausages (smoked Diots and green sausages with herbs & spinach)</i>	30,00 €
<i>Côte de Bœuf «race selon sélection» (1kg mini - 2 pers.) mini 20 minutes</i> <i>Beef Rib (min. 1kg - 2pers.) min 20 minutes</i>	130,00 €
<i>Crapaudine de volaille</i> <i>Crapaudine of poultry</i>	29,00 €
<i>Selle d'agneau en canon façon magret - environ 300gr</i> <i>Saddle of lamb, duck breast style - about 300 gr</i>	42,00 €
<i>Côte de veau sélection (environ 500gr)</i> <i>Veal chop selection (about 500gr)</i>	55,00 €
<i>Entrecôte sélection du Chef (environ 320gr)</i> <i>Entrecôte selection of the Chef (about 300gr)</i>	44,00 €

Nos Viandes d'Exception Our Exceptional Meats

<i>Côte de boeuf Black Pearl finition pulpe de betterave</i> Élu meilleur steak du monde - mûré minimum 21 jours - 2 pers. <i>Black Pearl prime rib with beet pulp finish (min. 1kg - 2pers)</i>	189,00 €
<i>Pluma Iberique à partager (600gr - 2 pers.)</i> <i>Iberian Pluma to share (600gr - 2 pers.)</i>	72,00 €
<i>T-Bone Hannan Meats mûré au sel d'Himalaya - 500gr</i> <i>T-Bone Hannan Meats cured with Himalayan salt - 500gr</i>	89,00 €
<i>Picanha Black Angus Usa (environ 350gr)</i> <i>Picanha Black Angus Usa (about 350gr)</i>	62,00 €

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Nos Poissons Our Fishes

Accompagnement : Triangle de polenta aux agrumes et légumes d'hiver

Side dish: Triangle of polenta with citrus fruits and winter vegetables

Fruite entière Fario à la plancha élevée en eau vive

Whole brown trout à la plancha raised in white water

36,00 €

Gambas Black Tiger grillées

Grilled Black Tiger prawn

40,00 €

Assiette de garniture Side dish

Changement

Frites/Salade d'hiver

Fries/Winter salad

4,00 €

Suppléments

Cassolette de légumes anciens 12,00 €

Cassolette of heirloom vegetables

Choux fleur à partager 24,00 €

Cauliflower to share

Salade d'hiver 6,00 €

Winter salad

Triangle de polenta aux agrumes 10,00 €

Citrus polenta triangle

Galette de pommes de terre façon darphin 10,00 €

Darphin-style potato pancake

Assiette de frites maison 10,00 €

Plate of homemade French fries

Galette de pommes de terre façon darphin à la truffe 16,00 €

Darphin-style potato pancake with truffle

Nos sauces Our sauces

Sauce aux poivres 4,50 €

Pepper sauce

Porto et Foie Gras 6,50 €

Porto et Foie Gras

Béarnaise 4,50 €

Bearnaise

Morilles/Grisard 6,50 €

Morels/Grisard

Sauce bleu de Bonneval 4,50 €

Bonneval blue sauce

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Les Burgers de la Maison

The burgers of the house

Le Burger Vegan du Clos Bernard aux légumes 32,00 €

Matafan de légumes d'hiver maison, fondue de poireaux,
pesto roquette à l'ail des ours servi avec légumes de saison et frites maison

*Matafan of homemade winter vegetables, leek fondue,
wild garlic arugula pesto served with vegetables and homemade fries*

Le Burger du Clos Bernard fumé aux épines de pin 34,00 €

Steak haché de Savoie, sauce fromagère, chips poitrine fumée, oignons et tomates confits,
fromage à raclette, servi avec légumes de saison et frites maison

*Savoie minced steak, cheese sauce, smoked breast chips, candied onions and tomatoes,
raclette cheese, served with vegetables and homemade fries*

Le Burger Royal fumé aux épines de pin 48,50 €

Steak haché de Savoie, foie gras poêlé flambé au cognac, lamelles de truffe, oignons confits,
sauce Porto et Foie gras, servi avec légumes de saison et frites maison

*Homemade royal hamburger in wood smoked bun, sauteed Foie Gras, truffle slices,
caramelized onions, Porto et Foie Gras sauce, served with vegetables and homemade fries*

Nos Pâtes

Our Pasta

Tagliatelles aux 3 lards 35,00 €

Lard paysan fumé, au poivre et épices de la salaison Guy Gros, crème de girolles
Smoked country bacon, with pepper and spices from the Guy Gros salting industry, cream of chanterelle mushrooms

Tagliatelles fraîches à la Truffe Tuber Melanosporum 42,00 €

Servies avec sa sauce crémée et ses lamelles de truffe
Fresh tagliatelle with truffle, served with its creamy sauce and truffle slices

Tagliatelles fraîches et son demi homard 49,00 €

Poêlées dans sa bisque crémée et zestes d'agrumes et sa salade d'herbes fraîches
Pan-fried in its creamy bisque and citrus zest and its fresh herb salad

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Nos Spécialités Savoyardes Savoyard Specialities

Tartiflette et sa salade d'hiver 34,00 €

Pommes de terre, reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons et crème
Tartiflette served with a winter salad, sliced potatoes, reblochon cheese, diced smoked bacon, onions and cream

Croziflette et sa salade d'hiver 34,00 €

Duo de crozet Blanc et sarasin artisanal de la maison Rullier, reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignon et crème
Crozet served with a winter salad, sliced potatoes, reblochon cheese, diced smoked bacon, onions and cream

Prix par personne. Min pour 2pers. / Price per person. Min for 2pers.

Fondue Savoyarde aux 5 fromages affinés et sa salade d'hiver 34,00 €

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - *Fondue Savoyarde with five cheeses, served with a winter salad*

Fondue Savoyarde aux 5 fromages à la truffe et sa salade d'hiver 44,00 €

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - *Fondue Savoyarde with truffle served with a winter salad*

Fondue Savoyarde aux girolles et sa salade d'hiver 39,00 €

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - *Fondue Savoyarde with girolles served with winter salad*

Raclette crémeuse affinée de Savoie 38,00 €

Pommes de Terre, charcuterie, salade d'hiver- *Steamed potatoes, cold cuts, winter salad*

Supplément charcuterie pour deux personnes - *Extra cold cuts for two people* 9,00 €

Menu Petit Montagnard Enfant - 12 ans / Children - 12 years 19,50 €

Poulet pané maison et frites ou pâtes à la sauce tomate
Homemade breaded chicken and fries or pasta with tomato sauce

Mini croustillant aux 3 chocolats ou Mini bugnes
Mini crispy with 3 chocolates or Mini bugnes

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Nos Fromages & Desserts

Cheeses & Desserts

Les Fromages – Cheeses

L'assiette de fromage de Savoie
The Savoie cheese platter

14,00 €

Les spécialités du Chef Pâtissier

Dessert du Clos Bernard pour les amoureux du miel

Biscuit savoyard, mousse au miel, caramiel
Savoyard biscuit, honey mousse, caramiel

15,00 €

Le Café du Gourmet

Mini macaron aux deux chocolats, tartelette myrtille, mini meringué, mini dessert du Clos
Mini macaroon with two chocolates, blueberry tartlet, mini meringue, mini Clos dessert

18,00 €

Le Thé du Gourmet

Mini macaron aux deux chocolats, tartelette myrtille, mini meringué, mini dessert du Clos
Mini macaroon with two chocolates, blueberry tartlet, mini meringue, mini Clos dessert

18,00 €

Tarte Myrtille

Biscuit sablé, crème d'amande, compotée de myrtille
Shortbread biscuit, almond cream, blueberry compote

14,00 €

Pomme au feu de bois

Pomme rôtie aux noisettes, pain d'épices aux dattes, sauce caramel Génépi
Roasted apple with hazelnuts, gingerbread with dates, Genépi caramel sauce

14,00 €

Croustillant aux 3 chocolats

Pailleté feuillantine, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc
Pailleté feuillantine, dark chocolate mousse, white chocolate mousse

15,00 €

Tarte Meringué Citron

Fond de pâte sucré, crémeux citron, meringue
Sweet pastry base, creamy lemon, meringue

15,00 €

Desserts d'antan *Forgotten desserts*

Tarte aux noix caramel à la fleur de sel

Fond sucré, namelaka vanille, noix torréfiées, caramiel
Sweet base, vanilla namelaka, roasted nuts, caramel

15,00 €

Bugnes de Mamie Gisèle et son caramel

Mamie Gisèle bugnes and her caramel

15,00 €

Paris-Brest

Pâte à choux aux noisettes, mousse pralinée
Hazelnut choux pastry, praline mousse

15,00 €

Planche de Desserts

Trois mini tarte myrtille, trois mini desserts du Clos, trois mini tartelettes noix, trois mini tartelettes citron meringués, cinq bugnes

50,00 €

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.