



le clos bernard

CHALET RESTAURANT - ROUTE DE L'ALTIPORT - MÉRIBEL

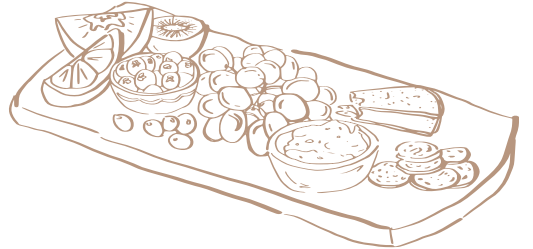
Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

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

Prix nets, service compris - Net prices, service included

NOS PLANCHES À PARTAGER

Platters to share



LA PLANCHE VÉGÉ

28€

Poivrons farcis au Pecorino, olives grecques Kalamata et Chalkidiki (maison Kalios),
tartinade tomates séchées et pignons, anchois à l'huile, sérac aux fines herbes et échalotes,
toasts grillés, pickles de légumes, mélange de fruits secs

Pecorino stuffed peppers, Kalamata and Chalkidiki Greek olives (Kalios), dried tomatoes and pin nuts spread,
anchovies, serac with fine herbs and shallots, grilled toast, mix of dry nuts

LA PLANCHE MONTAGNE

29€

Tataki de bœuf maison, magret de canard et filet mignon fumé par nos soins séchés, saucisson
et trilogie de fromages de Savoie

Home-made beef tataki, dried duck breast and filet mignon home made smoked, saucisson and trilogy of Savoie cheeses

NOS ENTRÉES

Starters

LES ESCARGOTS AU FEU DE BOIS

Par 6 : 17€ Par 12 : 31€

Cuits sur le grill, préparés au court bouillon traditionnel au Chardonnay et sel de Guérande, persillade accompagnés de pain grillé

Wood-fired snail, cooked in traditional court bouillon with Chardonnay and Guérande salt with parsley and toasted bread

LA GRATINÉE A L'OIGNON

22€

Soupe gratinée à l'oignon, pain de campagne et Beaufort

French onion soup gratinated, served with country bread and Beaufort cheese

LA TARTE FINE AUX MORILLES DE MAMIE GISÈLE

26€

Fameuse tarte aux morilles crémees et lamelles de Beaufort sur une pâte feuilleté

Famous tart with creamy morels and Beaufort cheese slices on puff pastry



NOS SALADES

Salads

LA SALADE CÉSAR

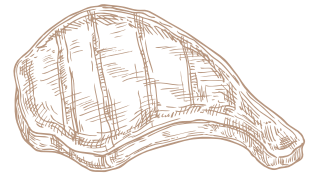
Entrée : 19€ Plat : 36€

Salade, poulet pané, croûtons, parmesan et son oeuf parfait, anchois, vinaigrette césar maison

Salad, breaded chicken, croutons, parmesan cheese and soft egg, anchovies

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

Wood-fired grilled meats



ACCOMPAGNEMENTS : PÔLÉE DE POMMES DE TERRE, GIROLES ET OIGNONS ROUGES & GRATIN DE BUTTERNUT AU BEAUFORT
SIDE DISHES : POTATOES, CHANTERELLES MUSHROOM, RED ONION & BUTTERNUT GRATIN WITH BEAUFORT CHEESE

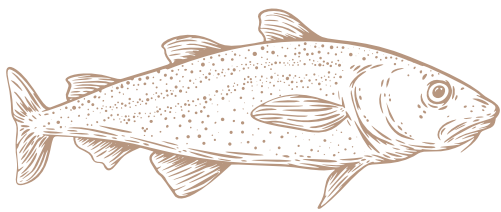
FAUX-FILET FRANCAIS PERSILLÉ SIRLOIN	38€
SOURIS D'AGNEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE AU MIEL ET AU THYM LAW TEMPERATURE LAMB SHANK WITH HONEY AND THYME	42€
COTE DE COCHON "LABEL ROUGE" FERMIÈRE DE PAPI FERNAND 500 GR. PAPI FERNAND'S FARMHOUSE "RED LABEL" PORK SHOP	42€
COTELETTES D'AGNEAU (PAR 3) LAMB SHOPS (PER 3)	49€
SUPRÊME DE POULET JAUNE AUX MORILLES CHICKEN SUPREME WITH MORELS	36€
NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE (ENV. 300GR) ARGENTINE RIB EYE (ABOUT 300GR)	49€
CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE (MIN. 1KG - 2 PERS) PRIME RIB (MIN 1 KG - 2 PEOPLE)	139€



NOS SAUCES Our sauces

SAUCE AUX MORILLES MORELS SAUCE	8€
SAUCE AU POIVRE NOIR DE TIMUT TIMUT BLACK PEPPER	6€





NOS POISSONS

Our fishes

ACCOMPAGNEMENTS : PÔLÉE DE POMMES DE TERRE, GIROLES ET OIGNONS ROUGES & GRATIN DE BUTTERNUT AU BEAUFORT
SIDE DISHES : POTATOES, CHANTERELLES MUSHROOM, RED ONIONS & BUTTERNUT GRATIN WITH BEAUFORT CHEESE

TRUITE FARIO ENTIÈRE ÉLEVÉE EN EAU VIVE CUITE AU GRILL - BEURRE BLANC
WHOLE FARIO TROUT RAISED IN WHITE WATER

38€

NOS GARNITURES

Our sides



CHANGEMENT DE GARNITURE - FRITES ET SALADE D'HIVER
CHANGE FOR FRIES AND WINTER SALAD

6€

SALADE D'HIVER
WINTER SALAD

7€

GRATIN DE BUTTERNUT AU BEAUFORT
BUTTERNUT GRATIN WITH BEAUFORT CHEESE

9€

PÔLÉE DE POMMES DE TERRE, CHANTERELLES ET OIGNONS ROUGES
POTATOES, CHANTERELLES MUSHROOM AND RED ONIONS

9€

ASSIETTE DE FRITES MAISON
PLATE OF HOMEMADE FRENCH FRIES

12€

WOK DE LÉGUMES
VEGETARIAN WOK

12€

Menu Petit Montagnard (jusqu'à 12 ans)

21€

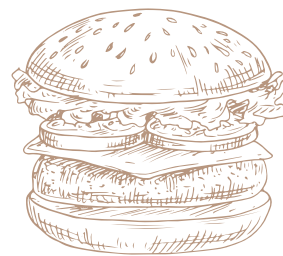


POULET OU JAMBON GRILLÉ - FRITES
CHICKEN OR GRILLED HAM - FRENCH FRIES

BUGNES OU MOUSSE AU CHOCOLAT
FRENCH BEIGNETS OR CHOCOLATE MOUSSE

LES PLATS DE LA MAISON

Main courses



Nos burgers servis avec frites et salade

Our burgers served with french fries and salad

BURGER WAGYU FUMÉ AUX ÉPINES DE PIN

Pain burger aux graines de sésame, steak haché de boeuf Wagyu, sauce fromagère, chips de poitrine fumée, oignons et tomates confits, fromage à raclette

Wagyu ground beef, cheese sauce, smoked bacon crisps, candied onions and tomatoes, raclette cheese

41€

BURGER WAGYU ROYAL FUMÉ AUX ÉPINES DE PIN

Pain burger aux graines de sésame, steak haché de boeuf Wagyu, foie gras poêlé, sauce aux morilles, oignons confits, tomates, salade

Wagyu ground beef, cooked foie gras, morels sauce, candied onions, salad, tomatoes

52€

Nos Tartares servis avec frites et salade

Our Tartars served with french fries and salad

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

BEEF TARTARE

38€

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU À LA TRUFFE

TRUFFLE BEEF TARTARE

46€

Nos Pâtes Our pasta

WOK DE LÉGUMES AU CURRY JAUNE

Nouilles chinoises, carottes, poireaux, oignons, pousses de soja, épis de maïs, sauce curry jaune et coco maison

Chinese noodles, carrots, leeks, onions, bean sprouts, yellow coconut curry sauce

37€

TAGLIATELLES CHIRON AUX 3 LARDS

Lard paysan fumé, au poivre et aux épices de la salaison Guy Gros, crème de giroles

Smoked country bacon, pepper bacon and spiced bacon, creamy chanterelles sauce

36€

TAGLIATELLES CHIRON A LA TRUFFE TUBER MELANOSPORUM

Sauce crème truffe, lamelles de truffe, burrata

Creamy truffle sauce, truffle slices, burrata

46€



NOS SPÉCIALITÉS DE SAVOIE

Savoyard specialities



Fondues

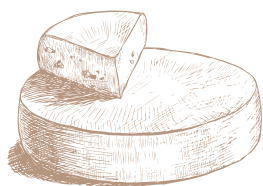
Prix par personne - 2 pers min.
Price per person - 2 people min.

LA FONDUE DES MACHET : RECETTE DE FAMILLE MOITIÉ BEAUFORT - MOITIÉ TOMME
NATURE 36€ GIROLLES 41€ TRUFFES 49€

SERVIE AVEC SA SALADE D'HIVER
SERVED WITH WINTER SALAD

SUPPLÉMENT CHARCUTERIE - EXTRA CHARCUTERIE

12€



Tartiflettes

TARTIFLETTE ET SA SALADE D'HIVER

36€

Pommes de terre, Reblochon de Savoie, poitrine fumée, oignons, crème
Potatoes, Reblochon cheese, smoky bacon, onions, cream - served with salad

TARTIFLETTE AUX MORILLES ET SA SALADE D'HIVER

40€

Pommes de terre, Reblochon de Savoie, morilles, oignons, crème
Potatoes, Reblochon cheese, morels, onions, cream - served with salad

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE
THE SAVOY CHEESE PLATTER

16€



NOS DESSERTS

Desserts

ÎLE FLOTTANTE

CRÈME ANGLAISE, BLANCS EN NEIGE SUCRÉS, CARMEL
VANILLIA CUSTARD, WHIPPED AND SWEET WHITE EGGS, CARMEL

16€

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA CARAÏBE 66%

VALRHONA CARAÏBE 66% CHOCOLATE MOUSSE

16€

CRUMBLE AUX NOIX, POMMES CONFITES, AMANDES ET CARMEL

APPLE WALNUT CRUMBLE, ALMONDS, CARMEL

16€

BUGNES DE MAMIE GISÈLE ET SON CARAMIEL

FRENCH BEIGNETS WITH HONEY AND HONEY CARMEL SAUCE

17€

MERINGUE, DOUBLE CRÈME ET ANANAS CONFIT, FRUIT DE LA PASSION, COULIS DE MANGUE

MERINGUE, DOUBLE CREAM, CANDIED PINEAPPLE, PASSION FRUIT AND MANGO COULIS

18€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

ÎLE FLOTTANTE, MOUSSE AU CHOCOLAT, CRUMBLE AUX POMMES, MERINGUE DOUBLE
CRÈME MANGUE PASSION

21€

Desserts à partager

PLANCHE DE DESSERTS

ÎLE FLOTTANTE, MOUSSE AU CHOCOLAT, CRUMBLE AUX POMMES, MERINGUE DOUBLE
CRÈME MANGUE PASSION, BUGNES

55€

