



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



LES CHURROS AU BEAUFORT

Sauce crémeuse au noix
Served with creamy walnut sauce

26€

LA PLANCHE VÉGÉ

Poivrons farcis au Pecorino, olives grecques Kalamata et Chalkidiki (maison Kalios), straciatella, truite gravlax, houmous, toasts grillés, pickles de légumes, mélange de fruits secs
Pecorino stuffed peppers, Kalamata and Chalkidiki Greek olives (Kalios), straciatella, gravlax trout, hummus, grilled toast, mix of dry nuts

28€

LA PLANCHE MONTAGNE

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, dries duck breast and filet mignon home made smoked, saucisson and trilogy of Savoie cheeses

29€

LA PLANCHE GÉANTE

Assortiment de nos planches "montagne" & "végé", et les churros au Beaufort

Assortment of our 'mountain' & 'végé' platters and Beaufort churros

69€



ÉCAILLER

Seafood

LA PLANCHE DE LA MER

6 huîtres Marennes d'Oléron, 6 belles crevettes sauvages, bulots, mayonnaise maison, beurre de poutargue et beurre d'agrumes, toasts de seigle

6 oysters Marennes d'Oléron, 6 wild shrimps, whelks, homemade mayonnaise, bottarga butter and citrus fruit butter, rye toasts

52€

LES HUÎTRES MARENNES D'OLERON N° 3

Par 6 : 23€ Par 12 : 42€

Servies avec vinaigre à l'échalote, toasts de seigle et beurre de poutargue et beurre d'agrumes

Served with shallot vinegar, rye toasts, bottarga butter and citrus fruit butter

LES BELLES CREVETTES SAUVAGES, MAYONNAISE MAISON

Wild shrimps - home made mayonnaise

Par 6 : 19€

LE BOL DE BULOTS

Whelks

14€

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

LE CARPACCIO DE BOEUF

25€

Carcaccio de faux-filet mûré puis fumé, roquette, câpres à queue et parmesan

Matured then smoked rib-eye carpaccio, arugula, capers and parmesan cheese

NOS SALADES

Salads



LA SALADE CÉSAR

Entrée : 19€ Plat : 36€

Salade, poulet pané, croûtons, parmesan et son œuf parfait, anchois, vinaigrette César maison

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

LA SALADE TRUFFE

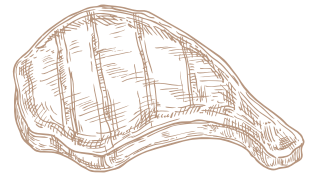
Entrée : 21€ Plat : 39€

Salade, parmesan, croûtons, magret de canard, pignons de pin, œuf parfait, vinaigrette blanche à la truffe

Salad, Parmesan, croutons, duck breast, pine nuts, perfect egg, white truffle vinaigrette

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 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€
RIBS DE BOEUF CUITS BASSE TEMPÉRATURE PUIS GRILLÉS BEEF RIBS COOKED LAW TEMPERATURE AND GRILLED	52€
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€



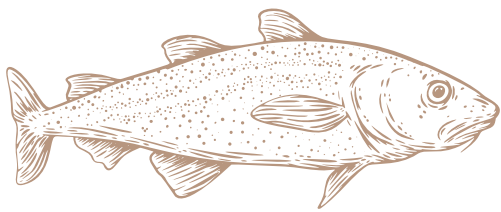
Nos viandes d'exception
Our exceptionnal meats

CÔTE DE BOEUF IRISH BEEF DRY ANGEL - MATUREE MIN. 21 JOURS (MIN. 1KG - 2 PERS) IRISH BEEF DRY ANGEL PRIME RIB - 21 DAYS MIN. MATURED (MIN 1 KG - 2 PEOPLE)	198€
BOEUF DE KOBE EN FAUX FILET "LES 100 GRAMMES" UNIQUE SUR LES PISTES DES 3 VALLÉES KOBE BEEF RIB EYE "100 GR."	118€
POULET EN CRAPAUDINE (2 PERS.) BUTTERFIELD CHIKEN (2 PEOPLE)	84€
PICANHA BLACK ANGUS USA (ENV. 350 GR.) BLACK ANGUS USA PICANHA (ABOUT 350 GR.)	67€
NEW YORK STEAK L-BONE (400GR.) L-BONE NEW YORK STEAK (400 GR.)	78€

NOS SAUCES Our sauces

SAUCE BEARNAISE	6€	SAUCE AUX MORILLES MORELS SAUCE	8€
SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE GRAINY MUSTARD SAUCE	6€	SAUCE AU POIVRE VERT GREEN PEPPER	6€





NOS POISSONS

Our fish

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

TRUITE FARIO ENTIÈRE ÉLEVÉE EN EAU VIVE CUITE AU GRILL - BEURRE BLANC

38€

WHOLE FARIO TROUT RAISED IN WHITE WATER

TENTACULES DE POULPE GRILLÉS - SAUCE VIERGE

42€

GRILLED OCTOPUS TENTACLES - VIRGIN SAUCE



NOS GARNITURES

Our sides

CHANGEMENT DE GARNITURE - FRITES ET SALADE D'HIVER

6€

CHANGE FOR FRIES AND WINTER SALAD

SALADE D'HIVER

7€

WINTER SALAD

GRATIN DE BUTTERNUT AU BEAUFORT

9€

BUTTERNUT GRATIN WITH BEAUFORT CHEESE

PÔLÉE DE POMMES DE TERRE, CHANTERELLES ET OIGNONS ROUGES

9€

POTATOES, CHANTERELLES MUSHROOM AND RED ONIONS

ASSIETTE DE FRITES MAISON

12€

PLATE OF HOMEMADE FRENCH FRIES

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

NOS SPÉCIALITÉS DE SAVOIE

Savoyard specialities



Raclettes

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

RACLETTE CRÉMEUSE DE MONTAGNE À LA BRAISIÈRE

39€

POMMES DE TERRE, CHARCUTERIE, SALADE VERTE
POTATOES, CHARCUTERIE, GREEN SALAD

Fondues

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



LA MOIT' MOIT' DES MACHET

NATURE 36€

GIROLLES 41€

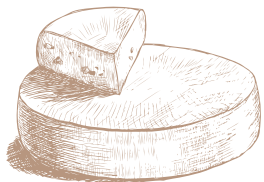
TRUFFES 49€

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



NOS DESSERTS

Desserts

ÎLE FLOTTANTE

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

16€

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA CARAÏBE 66%

VALRHONA CARAÏBE 66% CHOCOLATE MOUSSE

16€



CRUMBLE AUX NOIX, POMMES CONFITES, AMANDES ET CARAMEL

APPLE WALNUT CRUMBLE, ALMONDS, CARAMEL

16€

BUGNES DE MAMIE GISÈLE ET SON CARAMIEL

FRENCH BEIGNETS WITH HONEY AND HONEY CARAMEL SAUCE

16€

MERINGUE, DOUBLE CRÈME, ANANAS CONFIT, PASSION ET COULIS MANGUE

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

18€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

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

21€

Desserts à partager

TIRAMISU AU CAFÉ POUR 2 PERSONNES

COFFEE TIRAMISU FOR 2 PEOPLE

32€

PLANCHE DE DESSERTS

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

55€

