



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 BEIGNETS AU BEAUFORT

Sauce crémeuse au noix
Served with creamy walnut sauce

26€

LA PLANCHE DU CLOS BERNARD

Poivrons farcis au Pecorino, olives grecques Kalamata et Chalkidiki (maison Kalios), burrata, pesto, houmous, toasts grillés, tomates confites
Pecorino stuffed peppers, Kalamata and Chalkidiki Greek olives (Kalios), burrata, hummus, grilled toast, candied tomatoes

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

29€

LA PLANCHE GÉANTE

Assortiment de nos planches "Montagne" & "Clos Bernard", et les beignets au Beaufort
Assortment of our 'Mountain' & 'Clos Bernard' platters and Beaufort doughnuts

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'OLÉRON 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€

CAVIAR MAISON STURIA

Classic Oscietre 30g, blinis et beurre d'agrumes
Classic Oscietra 30g, blinis and citrus butter

128€

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 MATURÉ, SÉLECTION LESAGE

25€

Carpaccio 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 oeuf parfait, anchois, vinaigrette césar maison

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

LA SALADE TRUFFE

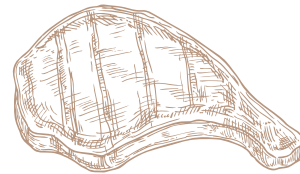
Entrée : 21€ Plat : 39€

Salade, parmesan, croûtons, magret de canard, pignons de pin, oeuf 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 38€
SIRLOIN

JARRET D'AGNEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE AU MIEL ET AU THYM 42€
LAW TEMPERATURE LAMB SHANK WITH HONEY AND THYME

CÔTE DE COCHON "LABEL ROUGE" FERMIERE DE PAPI FERNAND 500 GR. 42€
PAPI FERNAND'S FARMHOUSE "RED LABEL" PORK SHOP

RIBS DE BOEUF (600G) CUIITS BASSE TEMPÉRATURE PUIS GRILLÉS 52€
BEEF RIFS (600G) COOKED LAW TEMPERATURE AND GRILLED

CÔTELETTES D'AGNEAU (PAR 3) 49€
LAMB SHOPS (PER 3)

SUPRÊME DE POULET JAUNE AUX MORILLES 36€
CHICKEN SUPREME WITH MORELS

NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE (ENV. 300GR) 49€
ARGENTINE RIB EYE (ABOUT 300GR)

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE (MIN. 1KG - 2 PERS) 139€
PRIME RIB (MIN 1 KG - 2 PEOPLE)



Nos viandes d'exception
Our exceptionnal meats

CÔTE DE BOEUF IRISH BEEF DRY ANGEL - MATUREE MIN. 21 JOURS 198€
(MIN. 1KG - 2 PERS)
IRISH BEEF DRY ANGEL PRIME RIB - 21 DAYS MIN. MATURED (MIN 1 KG - 2 PEOPLE)

BOEUF DE KOBE EN FAUX FILET "LES 100 GRAMMES" 118€
UNIQUE SUR LES PISTES DES 3 VALLÉES
KOBE BEEF RIB EYE "100 GR."

POULET EN CRAPAUDINE (2 PERS.) 84€
BUTTERFIELD CHIKEN (2 PEOPLE)

PICANHA BLACK ANGUS USA (ENV. 350 GR.) 67€
BLACK ANGUS USA PICANHA (ABOUT 350 GR.)

NEW YORK STEAK L-BONE (400GR.) 78€
L-BONE NEW YORK STEAK (400 GR.)

NOS SAUCES Our sauces

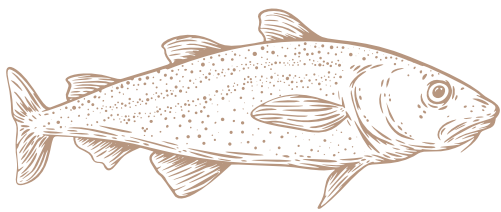


SAUCE BEARNAISE 6€

SAUCE AUX MORILLES 8€
MORELS SAUCE

SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE 6€
GRAINY MUSTARD SAUCE

SAUCE AU POIVRE VERT 6€
GREEN PEPPER



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 GRILLÉES - 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

CHANGEMENT DE GARNITURE - LINGUINE

6€

CHANGE FOR LINGUINE PASTA

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

LÉGUMES DU MOMENT

12€

SEASONAL VEGETABLES

Menu Petit Montagnard jusqu'à 12 ans/

21€

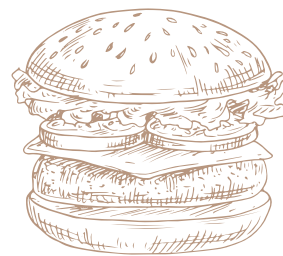
POULET OU JAMBON GRILLÉ - FRITES
CHICKEN OR GRILLED HAM - FRENCH FRIES

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 confites, 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

Câpres, cornichons, échalotes, jaune d'oeuf, moutarde à l'ancienne, sauce Worcheister, parmesan

Beef tartare - capers, pickles, shallots, egg yolk, wholegrain mustard, Worcestershire sauce, parmesan cheese

38€

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU À LA TRUFFE

Câpres, cornichons, échalotes, jaune d'oeuf, moutarde à l'ancienne, sauce Worcheister, parmesan

Truffle beef tartare - capers, pickles, shallots, egg yolk, wholegrain mustard, Worcestershire sauce, parmesan cheese

46€

Nos Pâtes Our pasta

LINGUINE FORESTIÈRE

Butternut, crème, champignons, oignons, persils

Linguine pasta, butternut squash, cream, mushrooms, onions, parsleys

37€

LINGUINE CHIRON AUX 3 LARDS

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

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

36€

LINGUINE CHIRON À LA TRUFFE

Sauce crème truffe, lamelles de truffe, burrata, cerneaux de noix

Creamy truffle sauce, truffle slices, burrata, nuts

46€



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€/pers

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€/pers

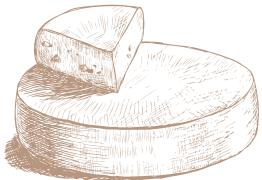
GIROLLES 41€/pers

TRUFFES 49€/pers

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

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE

THE SAVOY CHEESE PLATTER

16€

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€

TARTE AUX MYRTILLES

PÂTE SUCRÉE, CRÈME D'AMANDE, CONFITURE DE MYRTILLES ET MYRTILLES
SWEET SHORTCRUST PASTRY, ALMOND CREAM, BLUEBERRIES JAM AND BLUEBERRIES

17€

TARTE CITRON MERINGUÉE

PÂTE SUCRÉE, CRÈMEUX CITRON ET MERINGUE ITALIENNE
SWEET SHORTCRUST PASTRY, LEMON CURD AND ITALIAN MERINGUE

17€

BUGNES DE MAMIE GISÈLE ET SON CARAMEL

FRENCH BEIGNETS WITH HONEY AND HONEY CARAMEL SAUCE

16€

PAVLOVA EXOTIQUE

MERINGUE, DOUBLE CRÈME, ANANAS CONFIT, PASSION ET COULIS DE MANGUE
MERINGUE, DOUBLE CREAM, CANDIED PINEAPPLE, PASSION FRUIT, MANGO COULIS

18€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

ÎLE FLOTTANTE, MOUSSE AU CHOCOLAT, CRUMBLE AUX POMMES, PAVLOVA EXOTIQUE
FLOATING ISLAND, CHOCOLATE MOUSSE, APPLE CRUMBLE, EXOTIC PAVLOVA

21€

ESPRESSO MARTINI GOURMAND

ÎLE FLOTTANTE, MOUSSE AU CHOCOLAT, CRUMBLE AUX POMMES, PAVLOVA EXOTIQUE
FLOATING ISLAND, CHOCOLATE MOUSSE, APPLE CRUMBLE, EXOTIC PAVLOVA

28€

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, PAVLOVA EXOTIQUE, BUGNES
FLOATING ISLAND, CHOCOLATE MOUSSE, APPLE CRUMBLE, EXOTIC PAVLOVA, BUGNES

55€

