



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 MÉDITERRANÉENNE

24€

Poivrons farcis au Pécorino, Olives grecques Kalamata et Chalkidiki (Maison Kalios), Straccialella, Pitas, Légumes marinés, Poulpe mariné, Mezzés poivron

Peppers stuffed with Pecorino, Greek Kalamata and Chalkidiki olives (Maison Kalios), stracciatella, pita bread, marinated vegetables, marinated octopus, pepper mezze.

LA PLANCHE MONTAGNE

25€

Coppa, Jambon de Savoie, Saucisson, Lard, Beaufort, Tomme de Savoie, Tomme de chèvre

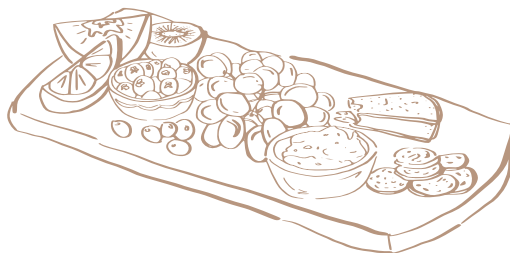
Coppa, Savoy dry ham, Saucisson, Bacon, Beaufort, Tomme de Savoie, Goat's milk Tomme

LA PLANCHE GÉANTE

58€

Assortiment de nos planches "montagne" & "méditerranéenne", et le carpaccio de boeuf du Clos Bernard

Assortment of our 'mountain' & 'méditerranéenne' platters and Clos Bernard beef carpaccio



NOS ENTRÉES

Starters

LES ESCARGOTS AU FEU DE BOIS

Par 6 : 14€ Par 12 : 24€

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 TARTE FINE AUX MORILLES DE MAMIE GISÈLE

23€

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

21€

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

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

NOTRE SALADE

Salad



LA SALADE CÉSAR

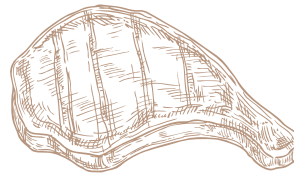
Entrée : 18€ Plat : 28€

Salade mesclun de jeunes pousses, poulet grillé, croûtons, parmesan, oeuf parfait, anchois, vinaigrette César maison

Salad baby greens, grilled chicken, croutons, parmesan cheese, soft egg, anchovies, home made Caesar dressing

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

Wood-fired grilled meats



ACCOMPAGNEMENTS : POMMES DE TERRE GRENAILLE ET RATATOUILLE CONFITE
SIDE DISHES : BABY POTATOES AND CANDIED RATATOUILLE

BAVETTE SÉLECTION DU CLOS BERNARD CLOS BERNARD SELECTION OF FLANK STEAK	32€
SUPRÊME DE POULET CUISSON BASSE TEMPÉRATURE À LA MOUTARDE CHICKEN SUPREME WITH MUSTARD SAUCE	32€
COTE DE COCHON "LABEL ROUGE" FERMIÈRE DE PAPI FERNAND 500 GR. PAPI FERNAND'S FARMHOUSE "RED LABEL" PORK SHOP	36€
COTELETTES D'AGNEAU (PAR 3) LAMB SHOPS (PER 3)	39€
NOIX D'ENTRECÔTE SÉLECTION DU CHEF (ENV. 270GR) CHEF'S SELECTION RIB EYE (ABOUT 270GR)	42€
CÔTE DE BOEUF "SÉLECTION DU MOMENT" (MIN. 1KG - 2 PERS) PRIME RIB SELECTION (MIN 1 KG - 2 PEOPLE)	125€

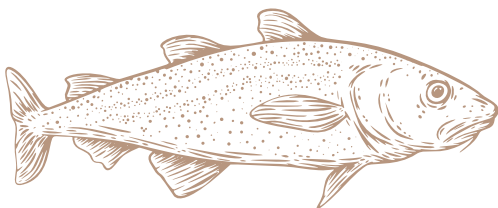
NOS SAUCES Our sauces

SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE
GRAINY MUSTARD SAUCE

4,80€

SAUCE AUX MORILLES
MORELS SAUCE

6,50€



NOS POISSONS

Our fishes

TRUITE FARIO ENTIÈRE ÉLEVÉE EN EAU VIVE CUITE AU GRILL SAUCE AU FROMAGE BLANC WHOLE FARIO TROUT RAISED IN WHITE WATER	36€
TENTACULES DE POULPE GRILLÉS - SAUCE VIERGE GRILLED OCTOPUS TENTACLES - SAUCE VIERGE	36€

NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN

Our vegetarian meal

AUBERGINES, COURGETTES, POIVRONS ET POMMES DE TERRE CONFITES PUIS GRILLÉES, SAUCE AU FROMAGE BLANC, BURRATA, PESTO, PIGNONS DE PIN 34€
CANDIED THEN GRILLED AUBERGINES, COURGETTE, PEPPER, POTATOES, FROMAGE BLANC SAUCE, PESTO, BURRATA AND PINE NUTS

NOS GARNITURES

Our sides



CHANGEMENT DE GARNITURE - FRITES ET MESCLUN 4€
CHANGE FOR FRIES AND SALAD

MESCLUN DE JEUNES POUSSES 6€
MESCLUN GREEN SALAD

RATATOUILLE CONFITE 10€
CANDIED RATATOUILLE

POMMES DE TERRE GRENAILLE 10€
BABY POTATOES

ASSIETTE DE FRITES MAISON 10€
PLATE OF HOMEMADE FRENCH FRIES

ASSIETTE DE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 14,50€
ADDITIONAL GARNISH PLATE

Menu Petit Montagnard jusqu'à 12 ans/

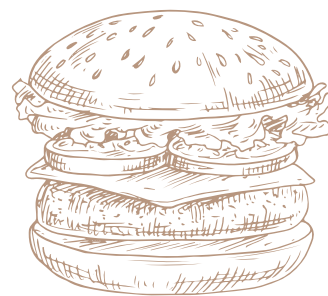
19,50€

POULET TENDRE OU JAMBON CUIT DE PAYS GRILLÉ - FRITES
CHICKEN OR GRILLED HAM - FRENCH FRIES

FONDANT AU CHOCOLAT OU BOULE DE GLACE
CHOCOLATE CAKE OR 1 ICE CREAM SCOOP

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

35€

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

BURGER WAGYU ROYAL FUMÉ AUX ÉPINES DE PIN

46€

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

Nos tartares servis avec frites et salade

Our tartars served with french fries and salad

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

BEEF TARTARE

34€

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU AU PESTO

PESTO BEEF TARTARE

36€

SPÉCIALITÉ DE SAVOIE

Savoyard meal



Fondues

Prix par personne - 2 pers min.

Price per person - 2 people min.

LA FONDUE DES MACHET : RECETTE DE FAMILLE BEAUFORT - TOMME
NATURE 35€ GIROLLES 39€ TRUFFES 44€

SERVIE AVEC SA SALADE VERTE

SERVED WITH GREEN SALAD

SUPPLÉMENT CHARCUTERIE - EXTRA CHARCUTERIE

10€





NOS DESSERTS

Desserts

PAVLOVA, ANANAS RÔTI, FRUITS DE LA PASSION, COULIS DE MANGUE, DOUBLE CRÈME	14,50€
PAVLOVA, PASSION FRUIT, MANGO COULIS DOUBLE CREAM	
CRUMBLE AUX NOIX, MYRTILLES ET POMMES	14,50€
WALNUT, BLUEBERRY, AND APPLE CRUMBLE	
FONDANT AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE	14,50€
CHOCOLATE FONDANT AND VANILLA ICE CREAM	
TIRAMISU AU CAFÉ	14,50€
COFFEE TIRAMISU	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	17€
PAVLOVA, FONDANT AU CHOCOLAT, CRUMBLE AUX MYRTILLES ET POMMES, TIRAMISU	

Desserts à partager

PLANCHE DE DESSERTS	48€
PAVLOVA, FONDANT AU CHOCOLAT, CRUMBLE AUX MYRTILLES ET POMMES, TIRAMISU	



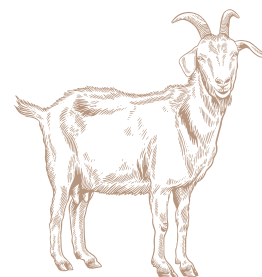
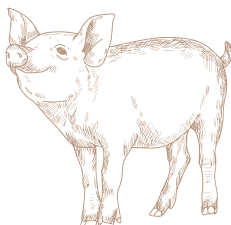
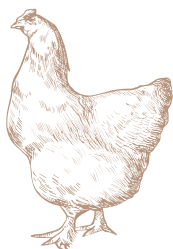
Gouter avec les animaux

Tous les mercredis et vendredis de l'été à 15h45

Inclus : La visite de la mini ferme du Clos Bernard ainsi qu'une crêpe au choix

Includes: A visit to the Clos Bernard mini-farm and a choice of crêpes

9€/PERS.



NOS GLACES ET SORBETS

Ice cream and sorbets

Coupes glacées 14,50€



LA COUPE ARDÉCHOISE

GLACE MARRON GLACÉ ET GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON, BRISURES DE MARRON GLACÉ, MERINGUE ET CHANTILLY

CHESNUT ICE CREAM VANILLA ICE CREAM, CHESNUT SPREAD, CANDIED CHESNUT PIECES, MERINGUE AND WHIPPED CREAM

LA COUPE BAIES DE NOS MONTAGNES

SORBET FRAISE, SORBET MYRTILLE, SORBET FRAMBOISE, COULIS DE FRAISE ET CHANTILLY

STRAWBERRY SORBET, BLUEBERRY SORBET, RASBERRY SORBET, STRAWBERRY COULIS, WHIPPED CREAM

LA COUPE EXOTIQUE

SORBET MANGUE, SORBET CITRON, GLACE VANILLE, ANANAS CONFIT, FRUIT DE LA PASSION, COULIS DE MANGUE ET CHANTILLY

MANGO SORBET, LEMON SORBET, VANILLA ICE CREAM, CANDIED PINEAPPLE, PASSION FRUIT, MANGO COULIS, WHIPPED CREAM

LA COUPE ALPAGE GOURMAND

GLACE MIEL, GLACE NOISETTE, GLACE VANILLE, NOIX ET NOISETTE CARAMÉLISÉES, ÉCLATS DE CAMEL, CAMEL DE MIEL ET CHANTILLY

HONEY ICE CREAM, HAZELNUT ICE CREAM, VANILLA ICE CREAM, CAMELIZED WALNUT AND HAZELNUT, HONEY CAMEL AND WHIPPED CREAM

LA COUPE L'INTENSE CHOCOLAT

GLACE AU CHOCOLAT NOIR, GLACE AU CHOCOLAT AU LAIT, GLACE VANILLE, CRUMBLE DE CACAO, COULIS DE CACAO, CAMEL AU GRUÉ, CHANTILLY

DARK CHOCOLATE ICE CREAM, MILK CHOCOLATE ICE CREAM, VANILLA ICE CREAM, CACAO CRUMBLE, NIBS CAMEL, WHIPPED CREAM

LA COUPE CAFÉ LIÉGEOIS

GLACE AU CAFÉ, GLACE À LA VANILLE, CAFÉ EXPRESSO, CHANTILLY

COFFEE ICE CREAM, VANILLA ICE CREAM, ESPRESSO, WHIPPED CREAM

Glaces : vanille, chocolat au lait, chocolat noir, marron glacé, miel, noisette, café

Ice creams : vanilla, milk chocolate, dark chocolate, marron glacé, honey, hazelnut, coffee

Sorbets : fraise, myrtille, framboise, mangue, citron

Sorbets : strawberry, blueberry, raspberry, mango, lemon

1 boules 4,50€

2 boules 7€

3 boules 10€