

# Les entrées du cousin ...

## starters



|  |     |
|--|-----|
| Soupe à l'oignon, tartine gratinée<br>French onions soup, bread with grilled cheese  | 12€ |
| Foie gras de canard »Ferme Jean Sarthe » des Landes<br>Mi-cuit mariné au Cognac, pain grillé<br>Home-made duck « Foie gras» marinated with Cognac, toast                             | 16€ |
| Ceviche de Saumon « coeur de longe », guacamole, Jeunes pousses<br>Ceviche salmon, guacamole, salad  | 17€ |
| Salade savoyarde : cromesquis de reblochon,<br>rondelles de diots, pommes de terre<br>Salad with croquette breaded of cheese, slices of local sausages, potatoes                     | 19€ |
| Salade Caesar : aiguillettes croustillantes de poulet, croûtons,<br>copeaux de parmesan, tomates cerises<br>Salad, paned fried chicken, croutons, parmesan shavings, cherry tomatoes | 19€ |

---

## A partager/to share

|   |     |
|---|-----|
| La Guillotine de saucisson au choix<br>Choice of sausage with pickles and butter                      | 9€  |
| La Planche de Jambon cru « Grande Réserve 36 mois », Pain grillé<br>Special raw ham, bread and butter | 15€ |

---

## Risottos du chef



|  |     |
|--|-----|
| Risotto aux légumes<br>Carottes, courgettes, asperges vertes, poireaux<br>Risotto with carrots, zucchini, green asparagus, leek                            | 19€ |
| Risotto au bleu de Termignon »Cave d'affinage de Rognaix »<br>Boeuf Angus affiné 9mois<br>Risotto with blue cheese, dried Angus meat                       | 23€ |
| Risotto aux asperges et son pavé de Cabillaud<br>en croûte de pignons de pin et Ail des Ours<br>Risotto with green asparagus, cod steak fish, Ail des Ours | 26€ |

## Les classiques de la maison ...

Classical dishes from the kitchen



|   |     |
|---|-----|
| Les diots de Savoie et Crozets crémeux<br>Sausages from Savoy cooked in white wine with Savoy pasta<br>19€                      |     |
| La Souris d'Agneau confite dans son jus<br>Pommes de terre tapées au thym<br>Shank of lamb stew with potatoes                   | 23€ |
| Cheeseburger «Pain Bio aux céréales »avec frites et salade<br>Hamburger with raclette cheese served with French fries and salad | 22€ |
| Médallions de Veau, sauce morilles, frites<br>Medaillon of veal with morels sauce and fries                                     | 26€ |

## Les Viandes...

meats

|   |     |
|---|-----|
| Filet de bœuf poêlé 200g de notre boucher<br>Votre garniture et votre sauce aux choix<br>Beef tenderloin cooked as you like   | 28€ |
| Côte de bœuf 1,2 Kg, Rôtie à la fleur de sel (pour 2)<br>Votre garniture et votre sauce aux choix<br>The real "cote de boeuf" (beef Rib) 1,2 kg with salt flower(for 2pers) | 60€ |

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites, crozets ou légumes du moment  
**All the meats are served with french fries, savoyard pasta or seasonal vegetables**

Les sauces du chef: tartare, poivre, aux morilles  
**Sauces by the chef : tartare, pepper, mushrooms morels**

Nos viandes sont sélectionnées par notre Boucher de Méribel et d'origines: France ou EU

Prix nets, taxes et service compris

# Les spécialités Savoyardes ...

## Le Fromage/ Cheeses

Pour 2 personnes minimum- prix par personne/ for 2 persons-price by person

|  |     |
|--|-----|
| La RACLETTE au lait cru avec ses pommes vapeurs, salade<br><b>Grilled Cheese with boiled potatoes, salad</b>   | 19€ |
| La RACLETTE à l'ancienne<br><b>Fromage au lait cru servi avec pommes vapeurs, charcuterie et salade</b><br><b>Grilled cheese with boiled potatoes, pork butchery and salad</b>           | 25€ |
| La FONDUE aux trois fromages emmenthal, beaufort et comté<br>Et salade verte<br><b>Famous recipe with cheeses, croutons and salad</b>  | 20€ |
| La FONDUE aux trois fromages emmenthal, beaufort et comté<br>Avec sa charcuterie et sa salade<br><b>Famous recipes with cheeses, croutons, pork butchery and salad</b>                   | 25€ |
| La FONDUE aux trois fromages emmenthal, beaufort et comté<br>Crème de champignons, Truffe et salade verte<br><b>Famous recipe with cheeses, truffe and mushrooms, croutons and salad</b> | 27€ |

Pour une personne/for one person

|  |     |
|--|-----|
| Le MONT D'OR au four, sa charcuterie et sa salade<br>Boite de 480 g environ de fromage servi avec pommes vapeurs<br><b>Wood Box of cheese (480 g ) with boiled potatoes, pork butchery and salad</b> | 26€ |
| La TARTIFLETTE maison et sa salade<br><b>Potatoes with grilled reblochon, cream, dice bacon fad and salad</b>  | 20€ |
| La TARTIFLETTE maison, Jambon Grande Reserve 36 mois et sa salade<br><b>Tartiflette with savoyard raw ham and salad</b>  | 24€ |
| La CASSOLETTE de reblochon, crumble de Noisettes<br>Avec sa charcuterie, salade et pommes vapeurs<br>grilled reblochon with hazelnuts crumble, pork butchery, salad and potatoes                     | 25€ |

## La Pierre Chaude (250 g)/meat

Pour 2 personnes minimum- prix par personne/ for 2 persons-price by person

|   |     |
|---|-----|
| Aux 3 viandes (bœuf, canard, poulet)<br>Avec sauces, salade et une garniture aux choix<br><b>Hot stone with beef, duck, chicken, sauces, salad and one choice of side</b> | 28€ |
| Au Boeuf « Salers » mariné<br>Avec sauces, salade et une garniture aux choix<br><b>Hot stone with marinated beef, sauces, salad and one choice of side</b>                | 28€ |
| Supplément viandes (150 g) ou charcuterie (100 g)   | 7€  |

Prix nets, taxes et service compris

## Notre pâtissier vous propose...



|   |      |
|---|------|
| <b>La Faisselle aux myrtilles ou nature</b><br>The cottage cheese with blueberries or not   | 7 €  |
| <b>La Tarte aux myrtilles</b><br>The blueberries pie  | 9 €  |
| <b>La Brioche perdue servie tiède au nutella ou aux myrtilles</b><br>The french Toast with blueberries or nutella                         | 9 €  |
| <b>La Tarte au citron meringuée</b><br>Lemon tart   | 10 € |
| <b>Le Fondant au chocolat et sa boule vanille</b><br>The chocolate fondant and vanilla ice cream  | 9 €  |
| <b>Les Profiteroles « Vanille, Caramel, Noisette » sauce nutella</b><br>Profiteroles vanilla, caramel, hazelnuts, chocolate nutella sauce | 10 € |
| <b>Le Café gourmand Brizolée (café et douceurs)</b><br>Gourmet coffee   | 10 € |

## Les Assiettes Glacées ...

|   |      |   |      |
|---|------|---|------|
| <b>La Dame BLANCHE</b><br>Glace vanille, sauce nutella maison, chantilly<br>Ice cream vanilla, home made nutella sauce, chantilly | 9 €  | <b>La GENEPI</b><br>Glace génépi, génépi, chantilly<br>Génépi Ice cream, génépi alcool, chantilly   | 10 € |
| <b>La WILLIAMS</b><br>Sorbet poire williams, eau de vie poire williams<br>Pear sorbet, pear alcool                                | 10 € | <b>La coupe de GLACES</b><br>1 parfum / 1 scoop<br>(vanille, framboise, chocolat, poire williams, génépi, noisette, caramel, café)<br>(vanilla, raspberry, chocolate, pear, génépi, chocolate, hazelnut, caramel, café) | 3 €  |

**Les digestifs :** cognac, calvados, poire williams, framboise, get 27, génépi, chartreuse, mont corbier...6 €  
et aussi notre sélection de whisky et rhums ...à demander

# Les menus de l'étable...

## Le Menu Savoyard

minimum 2 personnes/prix pour 1 personne

minimum for 2 persons/price for 1 person

**32 €**

**La raclette à l'ancienne**

*ou/or*

**La fondue aux trois fromages  
avec sa charcuterie**

*ou/or*

**La cassolette de reblochon  
Crumble de noisettes  
et sa charcuterie**

**Notre sélection de dessert  
du soir**

*(Choice of dessert)*

## Le Menu des petites marmottes

Menu for child until 10 years old

**13€**

**Steak haché  
Du boucher 180 G  
Frites**

*ou/or*

**Aiguillettes croustillantes  
de poulet  
Frites**

**Et avec ton dessert  
de  
Marmotte**



# Les Pizzas de la Brizolée...

## Home made pizzas

|   |      |   |      |
|---|------|---|------|
| <b>La Marguerita</b>  | 14 € | <b>L'Indienne</b>   | 16 € |
| Sauce tomate, fromage<br>Tomato sauce, cheese   |      | Crème de curry, poulet, poivrons, oignons, fromage<br>Creamy curry sauce, chicken, sweet pepper, onions, cheese   |      |
| <b>La 4 fromages</b>  | 16€  | <b>La Chèvre</b>  | 16 € |
| Sauce tomate, Reblochon, chèvre, bleu de Termignon, fromage<br>Tomato sauce, reblochon, goat cheese, blue cheese, cheese        |      | Crème, lardons, chèvre, miel, fromage<br>Cream, bacon, goat cheese, honey, cheese                                 |      |
| <b>La Reine</b>   | 16 € | <b>La Végétarienne</b>  | 16€  |
| Sauce tomate, jambon, champignons, fromage<br>Tomato sauce, ham, mushrooms, cheese  |      | Sauce tomate, champignons, courgettes, aubergines, fromage<br>Tomato sauce, mushrooms, zucchini, eggplant, cheese |      |
| <b>La Nordique</b>  | 17 € | <b>La Brizolée</b>  | 16 € |
| Crème de boursin, saumon fumé, fondue de poireaux, fromage<br>Cheesy sauce, smoked salmon, leek, cheese                         |      | Sauce tomate, crème, lardons, oignons, oeuf, fromage<br>Tomato sauce, cream, bacon, onions, egg, cheese           |      |
| <b>La Basquaise</b>   | 16€  | <b>L'Américaine</b>   | 17 € |
| Sauce tomate, poivrons, chorizo, champignons, fromage<br>Tomato sauce, chorizo, mushrooms, sweet pepper, cheese                 |      | Sauce barbecue, boeuf haché, oignons, fromage<br>BBQ sauce, chopped stick beef, onions, cheese                    |      |
| <b>La Savoyarde</b>   | 16 € | <b>La Hawaïenne</b>   | 16€  |
| Sauce tomate, diots, pommes de terre, oignons, reblochon, fromage<br>Tomato sauce, sausage, potatoes, onions, reblochon, cheese |      | Sauce tomate, jambon, ananas, fromage<br>Tomato sauce, ham, pineapple, cheese                                     |      |
| <b>La Carnivore</b>   | 17€  |   |      |
| Sauce tomate, poulet, boeuf haché, chorizo, fromage<br>Tomato sauce, chicken, chopped stick beef, chorizo, cheese               |      |   |      |

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

Toute l'équipe du Restaurant La Brizolée  
vous souhaite la bienvenue à  
Méribel Mottaret 1750  
Et bon appétit !

La Brizolée est une fête en Suisse, se déroulant à la fin des vendanges  
où les gens se retrouvent autour du feu  
pour faire cuire les marrons.