

# *Restaurant La Flambée Meribel*

*Nous sommes très heureux de vous accueillir.*

*Nous informons notre aimable clientèle que nos plats sont faits maison et confectionnés à la minute.*

*En cas de forte affluence, veuillez nous excuser pour l'attente.*

*Merci*



*Welcome to your restaurant « La Flambée ».*

*We wish to inform our customers that our dishes are home-made and cooked to order.*

*We are sorry for any delay when we are busy. Thank you*

*The management.*

## Apéritifs

<i>Americano Maison 6cl</i>	9€
<i>Kir Royal</i>	8,50€
<i>Coupe de Champagne</i>	8€
<i>Jack Daniel's 4cl</i>	9€
<i>Whisky 4cl</i> (Ballantines, Glen Grant, Jameson)	8€
<i>Gin Tonic</i>	9€
<i>Ricard - Pastis 51 2cl</i>	5€
<i>Porto 4cl</i>	5€
<i>Vermouth 4cl</i>	5€
<i>Kir</i> (Cassis, Mûre, Framboise ou Pêche)	5€
<i>Martini (Rosso ou Bianco) 4cl</i>	5€
<i>Suze 4cl</i>	5€
<i>Campari 4cl</i>	5€

## Boissons Froides

<i>Sirop à l'Eau</i> (Grenadine, Menthe, Fraise, Framboise, Pêche, Citron)	2,50€
<i>Diabolo</i>	4€
<i>Limonade</i>	3,50€
<i>Bière Pression</i> (Peroni 25cl)	4,50€
<i>Jus de Fruits 20cl</i> (Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate)	4,50€
<i>Coca, Orangina, Schweppes</i>	4,50€
<i>Evian, Badoit, Badoit Rouge 0,75 L</i>	6,50€

## Digestifs

<i>Cognac Frapin 4cl</i>	10€
<i>Armagnac 4cl</i>	9€
<i>Calvados 4cl</i>	9€
<i>Chartreuse Verte 4cl</i>	9€
<i>Génépy 4cl</i>	8€
<i>Marc de Savoie 4cl</i>	8€
<i>Grolle (Prix par personne)</i>	9€
<i>Get 27 ou 31 4cl</i>	8€
<i>Poire Williams 4cl</i>	8€
<i>Rhum Brun 4cl</i>	9€
<i>Rhum Havana Club 4cl</i>	8€
<i>Vodka Żubrówka 4cl</i>	10€
<i>Vodka Smirnoff 4cl</i>	8€
<i>Sambuca 4cl</i>	8€

## Boissons Chaudes

<i>Café</i>	2,50€
<i>Grand Café</i>	5€
<i>Grand Café Lait</i>	5,50€
<i>Chocolat</i>	4,00€
<i>Infusion</i> (Thé Noir, Thé vert, Tilleul, Tilleul menthe, Verveine, Verveine Menthe)	4,50€
<i>Vin Chaud</i>	7€

# Antipasti

<b>Calamari Fritti con Piccoli Legumi</b>	15€
<i>Calamar, Légumes</i> <i>Squid, Vegetables</i>	
<b>Tris di Melanzana</b>	19€
<i>Trio: Aubergine Parmigiano, Aubergine Farcie, Mille Feuilles d'Aubergine</i> <i>Aubergine Parmigiano, Stuffed Aubergine , Thousand Layers of Aubergine</i>	
<b>Minestrone alla Genovese</b>	15€
<i>Soupe de Légumes</i> <i>Vegetable Sou</i>	
<b>Burratina, Kaki à la Sauge et Crémeux de Châtaigne</b>	21€
<i>Burratina, Kaki, Sage, Chestnuts Cream</i>	
<b>Sushi di Polpo cotto a l'Italiana</b>	20€
<i>Sushi de Poulpe, Huile Citronnée et Poussière de Speculoos, Gelée de Carotte, Perle de Yuzu</i> <i>Octopus Sushi, Lemony Oil and a Dusting of Speculoos biscuits, Carrot Jelly, Yuzu Pearl</i>	
<b>Oeuf Parfait sur Crème Légère de Topinambour, Champignons Rôtis et Truffe</b>	21€
<i>"Perfect" Egg on Jerusalem Artichoke cream, roasted Mushrooms, Tartufo*</i>	
<b>Foie Gras de Canard Cuit en Terrine à la Figs</b>	28€
<i>Panettone en Pain Perdu et Brisure de Figs</i> <i>Duck foie gras in Terrine with Figs, Panettone "Pain Perdu", Figs Chips</i>	
<b>Panna Cotta de Petit Pois, saumon gravelax, Billes de Balsamique et Perle de Yuzu</b>	22€
<i>Panna Cotta of Peas, Gravelax Salmon, Balsamic Balls, Yuzu Pearls</i>	
<b>Antipasti all'Italiana</b>	21€
<i>Assiette de Charcuterie et ses Légumes grillés</i> <i>Plate of charcuterie (cured meats) and grilled Vegetables</i>	

## Primi Piatti (Pasta)

<b><i>Penne all'Arrabiata</i></b>	<b>17€</b>
<i>Sauce Tomate, Ail, Piment, Grana, Basilic</i> <i>Tomato Sauce, Garlic, Chili, Grana, Basil</i>	
<b><i>Penne Portofino</i></b>	<b>19€</b>
<i>Roquette Cuite, Pignon de Pin, Tomate séchée, Ricotta, Grana</i> <i>Cooked Rocket, Pine Nuts, Dried Tomatoes, Ricotta, Grana</i>	
<b><i>Linguine Frutti di Mare</i></b>	<b>26€</b>
<i>Gambas, Calamar, Palourdes, Moules</i> <i>Tiger Prawns, Calamari, Clams, Mussels</i>	
<b><i>Linguine Vongole, Bottarga</i></b>	<b>24€</b>
<i>Palourde, Ail, Persil, Œuf de Mulet</i> <i>Clams, Garlic, Parsley, Mullet Egg</i>	
<b><i>Tagliatelle Prosciuto</i></b>	<b>19€</b>
<i>Jambon Cru, Tomate Séchée, Pignon de Pin, Grana, Crème</i> <i>Raw Ham, Dried Tomatoes, Pine Nuts, Grana, Cream</i>	
<b><i>Tagliatelle con Gamberetti</i></b>	<b>24€</b>
<i>Gambas, Lim, Menthe, Artichaut, Dry Martini, Sauce légère au</i> <i>Mascarpone</i> <i>Prawns, Lim, Mint, Artichoke, Dry Martini, Light Mascarpone Sauce</i>	
<b><i>Bucatini all'Amatriciana</i></b>	<b>17€</b>
<i>Sauce tomate, Oignon, Lardons, Grana, Basilic</i> <i>Tomato, Onion, Bacon, Grana and Basil Sauce</i>	
<b><i>Bucatini della Nonna</i></b>	<b>19€</b>
<i>Sauce Tomate, Boulette de Viande de Bœuf maison, Basilic, Grana,</i> <i>Oignon, Mozzarella di Buffala</i> <i>Tomato Sauce, Home-made Beef Meatballs, Basil, Grana, Onion,</i> <i>Mozzarella di Buffala</i>	

## *Primi Piatti (Pasta)*

<b><i>Gnocchi fatti in Casa Crema di Tartufo e Burrata</i></b>	<b>23€</b>
<i>Gnocchi fait Maison, Crème de Tartufo*, Burrata, Grana</i> <i>Homemade Gnocchi, Tartufo* Cream, Burrata, Grana</i>	
<b><i>Gnocchi fatti in Casa al Gorgonzola</i></b>	<b>17€</b>
<i>Gnocchi fait Maison, Gorgonzola</i> <i>Homemade Gnocchi, Gorgonzola</i>	
<b><i>Orecchiette alla Salsiccia</i></b>	<b>19€</b>
<i>Rougail de Diots à l'Italienne, Tomate, Grana</i> <i>Rougail of Italian Diots, Tomato, Grana</i>	
<b><i>Orecchiette con Salmone</i></b>	<b>20€</b>
<i>Saumon Frais, Fondu de Poireaux</i> <i>Fresh Salmon, Leek Fondue</i>	
<b><i>Ravioli fatti in Casa farciti di Burrata</i></b>	<b>26€</b>
<i>Ravioli fait Maison Farcis de Burrata, Sauce aux Noix et Crème de</i> <i>Tartufo*, Grana</i> <i>Homemade Ravioli Stuffed with Burrata, Walnut and Tartufo* Cream</i> <i>Sauce, Grana</i>	
<b><i>Risotto Frutti di Mare</i></b>	<b>26€</b>
<i>Gambas, Calamar, Palourdes, Moules</i> <i>Tiger Prawns, Calamari, Clams, Mussels</i>	
<b><i>Risotto con Porcini e Grana</i></b>	<b>24€</b>
<i>Risotto aux Cèpes, Grana</i> <i>Risotto with Cèpes, Grana</i>	

# Carne (Viande)

***Véritable Escalope alla Milanese*** **37€**

*Escalope de Veau Panée, Roquette, Tomate, Mozzarella di Buffala, Pesto, Copeaux de Grana*  
*Breaded Veal Cutlet, Rocket, Tomato, Mozzarella di Buffala, Pesto, Grana Shavings, Pesto*

***Véritable Escalope alla Milanese (pour 2 personnes)*** **45€**

*Accompagné d'un Gratin de Macaroni à la Crème de Tartufo\**  
*Accompanied by Cheese-topped Macaroni with Tartufo\* Cream*

***Souris d'agneau en croûte de pistache, jus corsé aux herbes*** **26€**

*Knuckle of Lamb in a Pistachio Pie, Juice Intensified in Herbs*

***Filet de boeuf Rossini façon Flambée*** **36€**

*Filet de Bœuf Rossini*  
*Filet of Grilled Beef Rossini*

***Porchetta salsa verde*** **25€**

*Porc Farci, Salsa Verde*  
*Stuffed Pork, Salsa Verde*

***Tournedos de Volaille farci aux marrons et chanterelles*** **24€**

*Tournedos of Poultry Stuffed with Chestnuts and Chanterelles*

***Nos Plats sont accompagnées de***

- *Poêlées de Légumes ou*
- *Gratin de Macaroni ou*
- *Roquette ou*
- *Ecrasé de Pomme de Terre*

***Above Dishes are served either with***

- *Fried Vegetables or*
- *Macaroni Gratin or*
- *Rocket or*
- *Crushed Potatoes*

***Toutes nos viandes sont nées, ont été élevées et ont été abattues en UE.***

***All our meats are sourced from the EU.***

## Pesce (Poisson)

### **La Lotte**

29€

*En Médaille enrobé d'une Fine Tranche de Lard de Colonnata sur un Os à Moelle , Jus de Volaille corsé, Fanes de Légumes*

*Monkfish in Medallion coated with a Fine Slice of Bacon of Colonnata on a Marrow Bone, a Strong Juice of Poultry, Vegetable Tops*

### **Le Cabillaud**

28€

*En Aiguillette Poêlé en Croûte de Truffes*

*Cod in Aiguillette fried in a Pastry Case of Tartufo\**

### **L'Encornet**

24€

*Farci d'un Risotto Venere Terre et Mer, Jus Crémé au Tandoori*

*Squid Stuffed of a Risotto Venere Earth and Sea , Juice creamed in Tandoori*

### **Fritto Misto con Piccoli Legumi**

20€

*Calamar, Gambas, Légumes*

*Squid, Tiger Prawns, Vegetables*

## Bambino (Enfant/Kids)

13 €

### **PIZZA Mozzarella**

*Tomate ou Jambon ou Jambon/Champignon*

*Tomato or Ham, or Ham/Mushrooms*

ou

### **LASAGNE**

et

**UNE BOULE DE GLACE**

*One Scoop of Ice Cream*

# Pizzas al Forno a Legna

<b>Del Mare</b> <i>Tomate, Mozzarella, Gambas, Saint-Jacques, Persillade, Olive</i> <i>Tomato, Mozzarella, Tiger Prawns, Scallops, Parsley, Olives</i>	<b>27€</b>
<b>Casa Italia</b> <i>Mozzarella, Roquette, Burrata, Jambon de Parme, Tomate, Parmesan</i> <i>Mozzarella, Rocket, Burrata, Parma Ham, Tomatoes, Parmesan Shavings</i>	<b>25€</b>
<b>Americana</b> <i>Tomate, Mozzarella, Steak haché, Œuf, Poivrons, Champignons</i> <i>Tomato, Mozzarella, Minced Beef, Egg, Pepper, Mushrooms</i>	<b>23€</b>
<b>Raclette avec salade verte</b> <i>Tomate, Mozzarella, Raclette, Brésaola, Coppa, Jambon Cru et Blanc, Pomme de Terre</i> <i>Tomato, Mozzarella, Raclette, Brésaola, Coppa, Ham and Cured Ham, Potatoes</i>	<b>21€</b>
<b>Del Pizzaiolo</b> <i>Tomate, Mozzarella, Chorizo, Poivron, Lardon, Champignon, Reblochon</i> <i>Tomato, Mozzarella, Spicy Sausage, Pepper, Bacon, Mushroom, Local Cheese</i>	<b>21€</b>
<b>Pollo</b> <i>Tomate, Mozzarella, Champignon, Poivron, Poulet, Olive</i> <i>Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Peppers, Chicken, Olives</i>	<b>20€</b>
<b>Flambée</b> <i>Tomate, Mozzarella, Reblochon, Beaufort, Lardon, Crème Fraîche, Jambon Cru</i> <i>Tomato, Mozzarella, Local Cheese, Beaufort Cheese, Bacon, Fresh Cream, Cured Ham</i>	<b>20€</b>
<b>Savoiarde</b> <i>Mozzarella, Reblochon, Patate, Lardon, Oignon, Crème Fraîche</i> <i>Mozzarella, Potato, Bacon, Onion, Fresh Cream, Local Cheese</i>	<b>20€</b>
<b>Vegetariana</b> <i>Mozzarella, Aubergine, Courgette, Poivron, Champignon, Artichaut</i> <i>Mozzarella, Aubergine, Courgette, Peppers, Mushrooms, Artichoke Heart</i>	<b>19€</b>
<b>Calzone</b> <i>Tomate, Mozzarella, Crème fraîche, Jambon, Œuf, Champignon</i> <i>Tomato, Mozzarella, Fresh Cream, Ham, Egg, Mushroom</i>	<b>19€</b>
<b>4 Stagioni</b> <i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignon, Artichaut, Poivron, Olive</i> <i>Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichoke Heart, Peppers, Olives</i>	<b>19€</b>
<b>Florentina</b> <i>Tomate, Mozzarella, Chorizo/Spicy sausage, Olives</i>	<b>19€</b>
<b>4 Formaggi</b> <i>Mozzarella, Reblochon, Ricotta, Gorgonzola</i>	<b>18€</b>
<b>Hawai</b> <i>Mozzarella, Ananas/Pineapple, Jambon/Ham, Crème fraîche/Fresh Cream</i>	<b>18€</b>
<b>Di Napoli</b> <i>Tomate, Mozzarella, Anchois/Anchovy, Câpre/Capers, Olives</i>	<b>16€</b>
<b>Regina</b> <i>Tomate, Mozzarella, Jambon/Ham, Champignon/Mushrooms, Olives</i>	<b>15€</b>
<b>Margherita</b> <i>Tomate, Mozzarella</i>	<b>13€</b>



# Spécialités Savoyardes

## **Raclette au Lait Cru \***

30€/Pers

*Bresaola, Coppa, Jambon cru, Jambon Blanc, Pommes de Terre et Salade Verte*

*Served with Potatoes, Green Salad and a Selection of Cold Meats*

## **Boite Chaude**

28€

*Mont d'Or Gratiné, Ail, Vin Blanc, Pomme de Terre, Jambon Cru, Coppa, Ventricina, Jambon Blanc, Salade Verte*

*Hot Cheese in a Box, Garlic, White Wine, with Potatoes, Green Salad and a Selection of Local Cold Meats*

## **Boite Chaude à l'Italienne**

30€

*Mont d'Or Gratiné, Ail, Vin Blanc, Lardons, Linguine, Jambon Cru, Coppa, Ventricina, Jambon Blanc*

*Mont d'Or Cheese Gratin, Garlic, White Wine, Bacon, Linguine, and a Selection of Local Cold Meats*

## **Fondue Savoyarde Royale aux Cèpes , Crème Tartufo\*\***

29€/Pers

*Trois Fromages, Cèpes, Crème de Tartufo\*, Jambon Cru, Jambon Blanc, Salade Verte*

*Three Cheeses, Ceps, Tartufo\* Cream, Mixed Hams, Green Salad*

## **Fondue Savoyarde Royale avec sa garniture \***

26€/Pers

*Trois Fromages, Jambon cru, Jambon blanc, Salade Verte*

*Three Cheeses, Mixed Hams, Green Salad*

## **Tartiflette au four à bois**

20€

*A Local Dish of Potatoes in Cream and Reblochon Cheese with Bacon and Onion*

## **Petit Pané à la Parmigiana**

22€

*Demi-Reblochon Pané enroulé d'un fine Tranche de Jambon de Parme et Parmesan, Pommes de Terre et Charcuterie*

*Breaded half-Reblochon wrapped with a Thin Slice of Parma Ham and Parmesan, with Potatoes and a Selection of Local Cold Meats*

\* Prix Pour Une Personne, Minimum 2 Personnes

\* Price Per Person , Minimum 2 Persons

**Prix Nets**

\* Tartufo: Tuber Uncinatum et Aestivum

# Desserts Maison

<i>Assiette de Fromage à l'Italienne</i>	14€
<i>Grana, Gorgonzola, Pecorino Tartufo*</i>	
<i>Grana, Gorgonzola, Tartufo* Pecorino</i>	
<i>Le Véritable Tiramisu</i>	10€
<i>Contemporain à la Myrtille</i>	10€
<i>Contemporary with Blueberry</i>	
<i>Napoléon</i>	10€
<i>Entremet au Chocolat</i>	
<i>Tatin Revisitée</i>	10€
<i>Revisited Tatin Pie</i>	
<i>Mousse de Nutella et Spéculoos</i>	9€
<i>Café Gourmand</i>	10€
<i>Café Gourmand accompagné de son verre de Limoncello</i>	12€
<i>Accompanied with a glass of Limoncello</i>	
<i>Coupe de Glace</i>	
<i>(Vanille, Chocolat et Sorbet du jour)</i>	
<i>Une boule/One Scoop</i>	3,50€
<i>Deux boules/Two Scoops</i>	6,00€
<i>Trois boules/Three Scoops</i>	8,50€
<i>Irish Coffee</i>	12€
<i>Cappuccino</i>	6€
<i>Infusion</i>	4,50€
<i>Café</i>	2,50€