

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

Calamari Fritti con Piccoli Legumi	14€
<i>Calamar, Légumes</i> <i>Squid, Vegetables</i>	
Tris di Melanzana	19€
<i>Trio: Aubergine Parmigiano, Aubergine Farcie, Mille Feuilles d'Aubergine</i> <i>Aubergine Parmigiano, Stuffed Aubergine , Thousand Layers of Aubergine</i>	
Minestrone alla Genovese	14€
<i>Soupe de Légumes</i> <i>Vegetable Soup</i>	
Degustazione di Mozzarella	30€
<i>Dégustation de Burrata, Mozzarella di Buffala, Lard de Colonnata,</i> <i>Scarmorza Affumicata, Pesto, Dôme au Chocolat Tartufo*et Stracciatella,</i> <i>Tasting Plate of Burrata, Mozzarella di Buffala, Colonnata Bacon,</i> <i>Scarmorza Affumicata, Pesto, Tartufo* Chocolate and Stracciatella Dome</i>	
Sushi di Polpo cotto a l'Italiana	20€
<i>Sushi de Poulpe, Huile Citronnée et Poussière de Speculoos, Gelée de</i> <i>Carotte, Perle de Yuzu</i> <i>Octopus Sushi, Lemony Oil and a Dusting of Speculoos biscuits, Carrot</i> <i>Jelly, Yuzu Pearl</i>	
Mosaïco di Tonno, Capesante, Salmone	23€
<i>Mosaïque de Thon, St Jacques, Saumon, Perle de Yuzu, fumé par nos soins</i> <i>Mosaic of Tuna, Scallops, Salmon, Yuzu Pearl, Smoked by us</i>	
Burrata Pugliese sur Focaccia (250g)	22€
<i>Burrata sur Focaccia, Roquette, Tomate, Copeaux de Grana</i> <i>Burrata on Focaccia, Rocket, Tomatoes, Grana Shavings</i>	
Antipasti all'Italiana	20€
<i>Assiette de Charcuterie et ses Légumes grillés</i> <i>Plate of charcuterie (cured meats) and grilled Vegetables</i>	

Primi Piatti (Pasta)

<i>Penne all'Arrabiata</i>	16€
<i>Sauce Tomate, Ail, Piment, Grana, Basilic</i> <i>Tomato Sauce, Garlic, Chili, Grana, Basil</i>	
<i>Penne Portofino</i>	18€
<i>Roquette Cuite, Pignon de Pin, Tomate séchée, Ricotta, Grana</i> <i>Cooked Rocket, Pine Nuts, Dried Tomatoes, Ricotta, Grana</i>	
<i>Linguine Frutti di Mare</i>	24€
<i>Gambas, Calamar, Palourdes, Moules</i> <i>Tiger Prawns, Calamari, Clams, Mussels</i>	
<i>Linguine Vongole, Bottarga</i>	23€
<i>Palourde, Ail, Persil, Œuf de Mulet</i> <i>Clams, Garlic, Parsley, Mullet Egg</i>	
<i>Tagliatelle Prosciuto</i>	18€
<i>Jambon Cru, Tomate Séchée, Pignon de Pin, Grana, Crème</i> <i>Raw Ham, Dried Tomatoes, Pine Nuts, Grana, Cream</i>	
<i>Tagliatelle con Gamberetti</i>	24€
<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>	
<i>Bucatini all'Amatriciana</i>	16€
<i>Sauce tomate, Oignon, Lardons, Grana, Basilic</i> <i>Tomato, Onion, Bacon, Grana and Basil Sauce</i>	
<i>Bucatini della Nonna</i>	18€
<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)

<i>Gnocchi fatti in Casa Creme di Tartufo e Burrata</i>	22€
<i>Gnocchi fait Maison, Crème de Tartufo*, Burrata, Grana</i> <i>Homemade Gnocchi, Tartufo* Cream, Burrata, Grana</i>	
<i>Gnocchi fatti in Casa al Gorgonzola</i>	16€
<i>Gnocchi fait Maison, Gorgonzola</i> <i>Homemade Gnocchi, Gorgonzola</i>	
<i>Orecchiette alla Salsiccia</i>	17€
<i>Rougail de Diots à l'Italienne, Tomate, Grana</i> <i>Rougail of Italian Diots, Tomato, Grana</i>	
<i>Orecchiette con Salmone</i>	19€
<i>Saumon Frais, Fondu de Poireaux</i> <i>Fresh Salmon, Leek Fondue</i>	
<i>Ravioli fatti in Casa farciti di Burrata</i>	24€
<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>	
<i>Risotto Frutti di Mare</i>	24€
<i>Gambas, Calamar, Palourdes, Moules</i> <i>Tiger Prawns, Calamari, Clams, Mussels</i>	
<i>Risotto con Porcini e Grana</i>	22€
<i>Risotto aux Cèpes, Grana</i> <i>Risotto with Cèpes, Grana</i>	

Carne (Viande)

La vera Cotoletta alla Milanese 36€

Côte de Veau Panée, Roquette, Tomate, Mozzarella di Buffala, Pesto, Copeaux de Grana

Breaded Veal Rib, Rocket, Tomato, Mozzarella di Buffala, Pesto, Grana Shavings, Pesto

La vera Cotoletta alla Milanese (pour 2 personnes) 44€

*Accompagné d'un Gratin de Macaroni à la Crème de Tartufo**

Accompanied by Cheese-topped Macaroni with Tartufo Cream*

Tagliata di Manzo alla Griglia 30€

Filet de Bœuf Grillé et Tranché sur son lit de Roquette, Tomate, Copeaux de Grana, Vinaigre Balsamique

Filet of Grilled Beef, Sliced on a Bed of Rocket Salad, Tomato, Grana Shavings, Balsamic Vinegar

Piccata di Vitello al Limone 24€

Escalope de Veau, Perle de Yuzu, Citron Confit

Veal Cutlet, Yuzu Pearl, Candied Lemon

Scaloppina di Pollo alla Valdostana 26€

Poulet, Jambon de Parme Gratiné au Taleggio

Chicken, Parma Ham Gratin au Taleggio

Pluma di Maiale con Porcini 26€

Pluma de Cochon Noir aux Cèpes

Pluma of Black Pig with Mushrooms

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)

<i>Capesante, Porcini, Ventricina</i>	26€
<i>Poêlée de St Jacques, Cèpes, Ventricina</i> <i>Scallops, Cèpes, Ventricina</i>	
<i>Medaglione di Salmone</i>	24€
<i>Médailлон de Saumon farci à la Tomate Séchée, Gambas, Pesto</i> <i>Salmon Medallion stuffed with Dried Tomatoes, Tiger Prawns, Pesto</i>	
<i>Filetto di Tonno alla Siciliana</i>	24€
<i>Filet de Thon à la Sicilienne (Câpres, Olives, Tomates, Oignon)</i> <i>Sicilian Tuna Fillet (Capers, Olives, Tomatoes, Onions)</i>	
<i>Fritto Misto con Piccoli Legumi</i>	20€
<i>Calamar, Gambas, Légumes</i> <i>Squid, Tiger Prawns, Vegetables</i>	

Bambino (Enfant/Kids)

12,50 €

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

Del Mare <i>Tomate, Mozzarella, Gambas, Saint-Jacques, Persillade, Olive</i> <i>Tomato, Mozzarella, Tiger Prawns, Scallops, Parsley, Olives</i>	26€
Casa Italia <i>Mozzarella, Roquette, Burrata, Jambon de Parme, Tomate, Parmesan</i> <i>Mozzarella, Rocket, Burrata, Parma Ham, Tomatoes, Parmesan Shavings</i>	24€
Americana <i>Tomate, Mozzarella, Steak haché, Œuf, Poivrons, Champignons</i> <i>Tomato, Mozzarella, Minced Beef, Egg, Pepper, Mushrooms</i>	22€
Raclette avec salade verte <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>	20€
Del Pizzaiolo <i>Tomate, Mozzarella, Chorizo, Poivron, Lardon, Champignon, Reblochon</i> <i>Tomato, Mozzarella, Spicy Sausage, Pepper, Bacon, Mushroom, Local Cheese</i>	20€
Pollo <i>Tomate, Mozzarella, Champignon, Poivron, Poulet, Olive</i> <i>Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Peppers, Chicken, Olives</i>	19€
Flambée <i>Tomate, Mozzarella, Reblochon, Beaufort, Lardon, Crème Fraîche, Jambon Cru</i> <i>Tomato, Mozzarella, Local Cheese, Beaufort Cheese, Bacon, Fresh Cream, Cured Ham</i>	19€
Savoiarde <i>Mozzarella, Reblochon, Patate, Lardon, Oignon, Crème Fraîche</i> <i>Mozzarella, Potato, Bacon, Onion, Fresh Cream, Local Cheese</i>	19€
Vegetariana <i>Mozzarella, Aubergine, Courgette, Poivron, Champignon, Artichaut</i> <i>Mozzarella, Aubergine, Courgette, Peppers, Mushrooms, Artichoke Heart</i>	18€
Calzone <i>Tomate, Mozzarella, Crème fraîche, Jambon, Œuf, Champignon</i> <i>Tomato, Mozzarella, Fresh Cream, Ham, Egg, Mushroom</i>	18€
4 Stagioni <i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignon, Artichaut, Poivron, Olive</i> <i>Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichoke Heart, Peppers, Olives</i>	18€
4 Formaggi <i>Mozzarella, Reblochon, Ricotta, Gorgonzola</i>	17€
Hawai <i>Mozzarella, Ananas/Pineapple, Jambon/Ham, Crème fraîche/Fresh Cream</i>	17€
Florentina <i>Tomate, Mozzarella, Chorizo/Spicy sausage, Olives</i>	17€
Di Napoli <i>Tomate, Mozzarella, Anchois/Anchovy, Câpre/Capers, Olives</i>	15€
Regina <i>Tomate, Mozzarella, Jambon/Ham, Champignon/Mushrooms, Olives</i>	14€
Margherita <i>Tomate, Mozzarella</i>	12€

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

* Price Per Person

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>Tartelette aux Citrons Meringuée</i>	9€
<i>Lemon Meringue Tart</i>	
<i>Moelleux Coulant aux Chocolats (10 min)</i>	12€
<i>Warm Chocolate Cake with a Soft Center</i>	
<i>Véritable Tiramisu</i>	10€
<i>Dôme aux Chocolat, Pistache et Amande</i>	9€
<i>Chocolate, Pistachio and Almond Dome</i>	
<i>L'Evasion</i>	10€
<i>Biscuit Dacquoise, Mousse de Passion</i>	
<i>Dacquoise Biscuit, Passion Fruit Mousse</i>	
<i>Mousse de Nutella et Spéculoos</i>	9€
<i>Café Gourmand</i>	10€
<i>Café Gourmand accompagné de son verre de Limencelo</i>	12€
<i>Accompanied with a glass of Limencelo</i>	

<i>Irish Coffee</i>	12€
<i>Cappuccino</i>	6€
<i>Infusion</i>	4,50€
<i>Café</i>	2,50€