

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>	13€
<i>Kir Royal</i>	15€
<i>Coupe de Champagne</i>	13€
<i>Jack Daniel's 4cl</i>	10€
<i>Whisky 4cl</i> (Ballantines, Glen Grant, Jameson)	9€
<i>Gin Tonic</i>	13€
<i>Ricard - Pastis 51 2cl</i>	5,50€
<i>Porto 4cl</i>	5,50€
<i>Vermouth 4cl</i>	5,50€
<i>Kir</i> (Cassis, Mûre, Framboise ou Pêche)	6€
<i>Martini (Rosso ou Bianco) 4cl</i>	5,50€
<i>Suze 4cl</i>	5,50€
<i>Campari 4cl</i>	5,50€

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> (Moretti 25cl)	4,50€
<i>Jus de Fruits 20cl</i> (Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate)	4,50€
<i>Coca, Orangina, Sprite</i>	4,50€
<i>Schweppes</i>	
<i>Acqua Panna</i>	
<i>San Pellegirno 0,75 L</i>	6,50€

Digestifs

<i>Cognac 4cl</i>	13€
<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>Grappa 4cl</i>	9€
<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€
<i>Cappuccino</i>	6€
<i>Café/Chocolat Liégeois</i>	6,50€
<i>Infusion</i> (Thé Noir, Thé vert, Tilleul, Tilleul menthe, Verveine, Verveine Menthe)	4,50€
<i>Vin Chaud</i>	8€
<i>Irish Coffee</i>	12€

Antipasti (Entrée)

*Salmone Marinato, Insalata Mediterranea e Dressing
Limone* 25€

*Saumon Mariné, Salade Méditerranée et Dressing au Citron
Marinated Salmon, Mediterranean Salad and Lemon Dressing*

Pomodori con Mozzarella di Bufala e Prosciutto Crudo 23€

*Variété de Tomates avec Mozzarella de Bufflonne, Jambon Cru Italien
Variety of Tomatoes with Bufala Mozzarella and Raw Ham*

I Salumi Non Possono Mancare 22€

*Charcuterie que Vous ne Pouvez Pas Manquer
Deli meats that you can't miss*

Insalata di Gamberi con Salsa alla Senape e Rapa Rossa 21€

*Salade de Gambas, Sauce à la Moutarde et Betterave Rouge
Prawns Salad with Mustard and Beetroot Sauce*

Burratina, Pomodori e Aceto Balsamico 19€

*Burratina, Tomates et Vinaigre Balsamique
Burratina, Tomatoes and Balsamic Vinegar*

Veli di Manzo Marinato con Cremoso al Latte di Bufala 19€

*Bœuf Mariné, Crémeux au Lait de Bufflon, Tomate
Marinated Beef, Creamy Buffalo Milk, Tomato*

Primi Piatti (Pasta)

Penne del Contadino 20€

Penne, Sauce tomate, Légumes et Crème de Burrata
Penne; Tomato Sauce, Vegetables and Burrata Cream

Penne Amatriciana 19€

Penne, Sauce Tomate, Oignon, Lardons, Grana, Basilic
Penne, Tomato Sauce, Onion, Bacon, Grana, Basil

Orecchiette Salsiccia, Crema di Broccoli e Pecorino 21€

Orecchiette, Saucisse, Crème de Brocoli, Pecorino Râpé
Orecchiette, Sausage, Broccoli Cream, Grated Pecorino

Linguine alle Vongole 25€

Linguine, Palourde, Ail, Persil
Linguine, Clams, Garlic, Parsley

Linguine con Salsa di Pomodoro e Grana 19€

Linguine, Sauce Tomate, Grana
Linguine, Tomato Sauce, Grana

Primi Piatti (Pasta)

Gnocchi con Crema di Tartufo* e Crema di Burrata e Grana 24€
Gnocchi fait Maison, Crème de Tartufo, Crème de Burrata, Grana*
Homemade Gnocchi, Tartufo Cream, Burrata Cream, Grana*

Gnocchi alla Sorrentina 20€
Gnocchi fait Maison, Sauce Tomate, Crème de Burrata
Homemade Gnocchi, Tomato, Burrata Cream

Gnocchi con Pesto alla Genovese e Grana 19€
Gnocchi fait Maison, Pesto, Grana
Homemade Gnocchi, Pesto, Grana

Gnocchi con Capperi, Olive, Pomodoro e Acciughe 19€
Gnocchi fait Maison, Capres, Olive, Tomate, Anchois
Homemade Gnocchi, Capers, Olive, Tomato, Anchovies

Risotto, Gamberi, Cacio e Pepe 27€
Risotto, Gambas, Cacio, Poivre
Risotto, Prawns, Cacio, Pepper

Risotto Caprese e Lime 25€
Risotto, Sauce Tomate, Crème de Burrata, Citron Vert
Risotto, Tomato Sauce, Burrata Cream, Lime

Pizzas al Forno a Legna

Casa Italia	27€
<i>Mozzarella, Roquette, Burratina, Jambon Cru, Tomate Cerise, Copeaux de Grana</i>	
<i>Mozzarella, Rocket, Burratina, Cured Ham, Cherry Tomato, Grana Flakes</i>	
Salmone	25€
<i>Mozzarella, Saumon, Courgette, Crème Fraîche</i>	
<i>Mozzarella, Salmon, Zucchini, Fresh Cream</i>	
Milano	24€
<i>Mozzarella, Bresaola, Roquette, Copeaux de Grana, Huile Olive Citronnée</i>	
<i>Mozzarella, Bresaola, Rocket, Grana Flakes, Lemon Olive Oil</i>	
Capri	24€
<i>Focaccia, Tomate Cerise, Mozzarella Bufala, Origan</i>	
<i>Focaccia, Cherry Tomato, Bufala Mozzarella, Oregano</i>	
Raclette	23€
<i>Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Jambon Cru et Blanc, Pomme de Terre</i>	
<i>Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Ham and Cured Ham, Potatoes</i>	
Savoiarde	22€
<i>Mozzarella, Reblochon, Pomme de terre, Lardon, Oignon, Crème Fraîche</i>	
<i>Mozzarella, Local Cheese, Potato, Bacon, Onion, Fresh Cream,</i>	
Del Pizzaiolo	21€
<i>Mozzarella, Spianata, Pomme de Terre, Ricotta, Poivre Noir</i>	
<i>Mozzarella, Spicy Sausage, Potatoes, Ricotta, Black Pepper,</i>	
Flambée	21€
<i>Tomate, Mozzarella, Reblochon, Beaufort, Lardon, Jambon Cru, Crème Fraîche</i>	
<i>Tomato, Mozzarella, Local Cheese, Beaufort Cheese, Bacon, Cured Ham, Fresh Cream</i>	
4 Stagioni	20€
<i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Poivron, Champignon, Artichaut</i>	
<i>Tomato, Mozzarella, Ham, Peppers, Mushrooms, Artichoke Heart</i>	
Vegetariana	19€
<i>Mozzarella, Aubergine, Courgette, Poivron</i>	
<i>Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Peppers</i>	
Calzone	19€
<i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Œuf, Champignon, Crème fraîche</i>	
<i>Tomato, Mozzarella, Ham, Egg, Mushroom, Fresh Cream</i>	
4 Formaggi	18€
<i>Mozzarella, Reblochon, Gorgonzola, Grana</i>	
Hawai	18€
<i>Mozzarella, Ananas/Pineapple, Jambon/Ham, Crème fraîche/Fresh Cream</i>	
Siciliana	17€
<i>Tomate, Mozzarella, Anchois/Anchovy, Câpre/Capers, Olives, Origan</i>	
Regina	17€
<i>Tomate, Mozzarella, Jambon/Ham, Champignon/Mushrooms, Olives</i>	
Margherita	15€
<i>Tomate, Mozzarella</i>	
Focaccia	10€
<i>Ail/Garlic</i>	

Carne (Viande)

Tagliata di Filetto di Manzo con Rucola, Pomodorino e Scaglie 39€

Tagliata de Filet de Bœuf, Roquette, Tomate Cerise, Flocons de Grana, Basilic

Sliced Beef Fillet, Arugula, Cherry Tomato, Grana Flakes, Basil

Cotoletta alla Milanese con Rucola e Grana 34€

Escalope de Veau Panée, Roquette, Copeaux de Grana

Milanese Cutlet , Rocket, Grana Cheese Shavings

Petto d'Anatra con Verdure di Stagione 32€

Magret de Canard avec Légumes de Saison

Duck breast with Seasonal Vegetables

Pesce (Poisson)

Tonno Arrostito con Pistacchio e Caponata di Verdure 29€
Thon Rôti aux Grains de Pistaches et Mélange de Légumes de Saison
Roasted Tuna with Pistachio Seeds and Mixed Seasonal Vegetables

Salmone con Brodo di Pesce, Olive, Pomodoro e Capperi 25€
Saumon avec Bouillon de Poisson, Olives, Tomates et Câpres
Salmon with Fish Broth, Olives, Tomatoes and Capers

Bambino (Enfant/Kids)

PIZZA Mozzarella

Tomate ou Jambon ou Jambon/Champignon

Tomato or Ham, or Ham/Mushrooms

ou

14 €

PENNE à la Tomate

Penne with Tomato

et

UNE BOULE DE GLACE

One Scoop of Ice Cream

Spécialités Savoyardes

Raclette au Lait Cru *

30€/Pers

*Assortiment de Charcuteries Italiennes, Pommes de Terre
et Salade Verte*

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

Fondue Savoyarde Royale aux Cèpes , Crème Tartufo**

30€/Pers

Trois Fromages, Cèpes, Crème de Tartufo, Assortiment de
Charcuteries Italiennes, Salade Verte*

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

Fondue Savoyarde Royale avec sa garniture *

27€/Pers

Trois Fromages, Assortiment de Charcuteries Italiennes, Salade Verte

Three Cheeses, a Selection of Italian Cold Meats, Green Salad

Tartiflette au four à bois

21€

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

* *Prix Pour Une Personne, Minimum 2 Personnes*

* *Price Per Person , Minimum 2 Persons*

Dolci Fatti in Casa (Desserts Maison)

<i>Il Vero Tiramisù</i>	10€
<i>Le Véritable Tiramisu</i>	
<i>The True Tiramisu</i>	
<i>Brownie e Gelato Vaniglia</i>	10€
<i>Brownie et Glace Vanille</i>	
<i>Brownie and Vanilla Ice Cream</i>	
<i>Cremoso al Cioccolato con Caramello</i>	9€
<i>Chocolat Crémeux et Caramel</i>	
<i>Creamy Chocolate with Caramel</i>	
<i>Mousse al Cioccolato Bianco con Olio d'Olivia e Limone</i>	9€
<i>Mousse au Chocolat Blanc avec Huile d'Olive et Citron</i>	
<i>White Chocolate Mousse with Olive Oil and Lemon</i>	
<i>Caffè Gourmet</i>	10€
<i>Café Gourmand</i>	
<i>Café Gourmand</i>	
<i>Caffè Gourmet con un Bicchiere di Limoncello</i>	12€
<i>Café Gourmand Accompagné de son Verre de Limoncello</i>	
<i>Café Gourmand Accompanied with a Glass of Limoncello</i>	