

# *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)*

- Vitello in Salsa Tonnata Capperi e Giardiniera di Verdure*** 26€  
*Veau Cuisson Basse Température Sauce au Thon et Câpres « Giardiniera »  
de Légumes*  
*Low Temperature Veal in Tuna Sauce, Capers and Vegetable  
« Giardiniera »*
- Uovo 62 Crema di Patate, Crema di Parmigiano Reggiano e  
Tartufo Fresco (Tuber Melanosporum)*** 25€  
*Ouf Parfait Crème de Pommes de Terre, Parmigiano, Truffe Fraîche*  
*Perfect Egg Potato Cream with Parmesan Cheese and Fresh Truffle*
- Salmone Gravlax Gin e Barbabietola, Patate di Montagna,  
Erbe Aromatiche*** 24€  
*Saumon Gravlax au Gin et Betterave, Ecrasé de Pommes de Terre de  
Montagne aux Herbes Aromatiques*  
*Salmon Gravlax Gin and Beetroot, Crushed Mountain Potatoes with  
Aromatic Herbs*
- Tagliere di Salumi Italiani*** 22€  
*Assiette de Charcuterie Italienne*  
*Italian Charcuterie Board*
- Baccalà Mantecato e Polenta*** 21€  
*Rillettes de Morue au Lait de Cuisson sur son Lit de Polenta*  
*Cod Rillettes with Cooking Milk on a Bed of Polenta*
- Mozzarella Burrata con Ortaggi Pomodori e Dressing al  
Cardamomo*** 20€  
*Burrata Mozzarella avec Légumes, Tomates et Vinaigrette à la  
Cardamome*  
*Mozzarella Burrata with Vegetables Tomatoes and Cardamom Dressing*

## Primi Piatti (Pasta)

**Risotto Carnaroli Zafferano Porcini Trifolati e in Polvere  
Nocciole** 26€

*Risotto Carnaroli au Safran, Cèpes en Deux Façons, Poudre de Noisettes  
Carnaroli Risotto with Saffron, Ceps in Two Ways, Hazelnut Powder*

**Linguine Ciliegino Gamberi Bisque e Lime** 25€

*Linguine aux Gambas, Bisque, Tomate Cerise et Zeste de Citron Vert  
Linguine, Prawns, Bisque, Cherry Tomato and Lime Zest*

**Tris di Tortelli Fatti in Casa di Ricotta e Spinaci, Zucca,  
Patate, con Parmigiano Burro e Salvia** 24€

*Trio de Tortelli Maison : Ricotta et Epinards, Potiron, Pommes de Terre,  
avec Parmesan, Beurre et Sauge  
Three Homemade Tortelli with Ricotta and Spinach, Pumpkin, Potatoes,  
with Parmesan Cheese, Butter and Sage*

**Gnocchi Fatti in Casa con Asparagi Burrata e Zest Limone** 20€

*Gnocchi Fait Maison, Asperges, Burrata, Zeste de Citron  
Homemade Gnocchi with Asparagus Burrata and Lemon Zest*

**Tagliatelle Fatte in Casa Porri Parmigiano Salsiccia** 19€

*Tagliatelle Maison, Poireaux, Parmesan et Saucisse  
Homemade Tagliatelle with Leeks, Parmesan and Sausage*

**Spaghetti alla Carbonara** 18€

*Spaghetti à la Carbonara  
Spaghetti Carbonara*

# Pizzas al Forno a Legna

<b>Raclette</b>	23€
<i>Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Jambon Italien et Blanc, Pomme de Terre</i>	
<i>Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Italian Ham and Ham, Potatoes</i>	
<b>Savoiarida</b>	22€
<i>Mozzarella, Reblochon, Pomme de terre, Lardon, Oignon, Crème Fraîche</i>	
<i>Mozzarella, Local Cheese, Potato, Bacon, Onion, Fresh Cream,</i>	
<b>Arrabiata</b>	22€
<i>Tomate, Mozzarella, Burata, Nduja Calabrese, Spianata/Spicy Sausage, Olives</i>	
<b>Flambée</b>	21€
<i>Tomate, Mozzarella, Reblochon, Beaufort, Lardon, Jambon Italien, Crème Fraîche</i>	
<i>Tomato, Mozzarella, Local Cheese, Beaufort Cheese, Bacon, Italian Ham, Fresh Cream</i>	
<b>Florentina</b>	20€
<i>Tomate, Mozzarella, Spianata/Spicy Sausage, Olives</i>	
<b>4 Stagioni</b>	20€
<i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Poivron, Champignon, Artichaut, Olives</i>	
<i>Tomato, Mozzarella, Ham, Peppers, Mushrooms, Artichoke Heart, Olives</i>	
<b>Vegetariana</b>	19€
<i>Mozzarella, Aubergine, Courgette, Poivron, Olives</i>	
<i>Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Peppers, Olives</i>	
<b>Calzone</b>	19€
<i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Œuf, Champignon</i>	
<i>Tomato, Mozzarella, Ham, Egg, Mushroom</i>	
<b>4 Formaggi</b>	19€
<i>Mozzarella, Reblochon, Chèvre/Goat, Gorgonzola, Parmesan</i>	
<b>Capra:</b>	18€
<i>Mozzarella, Crème Fraiche, Chèvre, Miel</i>	
<i>Mozzarella, Fresh Cream, Goat Cheese, Honey</i>	
<b>Hawai</b>	18€
<i>Mozzarella, Ananas/Pineapple, Jambon/Ham, Crème fraîche/Fresh Cream</i>	
<b>Bufalina</b>	18€
<i>Tomate, Bufala, Basilic</i>	
<b>Napoli</b>	17€
<i>Tomate, Mozzarella, Anchois/Anchovy, Câpre/Capers, Olives</i>	
<b>Regina</b>	16€
<i>Tomate, Mozzarella, Jambon/Ham, Champignon/Mushrooms, Olives</i>	
<b>Marguerita</b>	14€
<i>Tomate, Mozzarella</i>	
<b>Focaccia</b>	10€
<i>Ail/Garlic</i>	

# Pizzas Nera Al Carbone Vegetale

**Tartufo** Crème à la Truffe, Mozzarella Bufala, Copeaux de Truffe (*Tuber Aestivum*) 36€  
Truffle cream, Mozzarella Bufala, Truffle shavings

**Insolita** Mozzarella, Sardines Marinées, Tomates Cerise, Burrata, Roquette, Botarga 29€  
Mozzarella, Marinated Sardines, Cherry Tomatoes, Burrata, Rocket, Botarga

**Casa Italia** 27€  
Mozzarella, Burratina, Jambon Italien, Parmesan, Pesto au Basilic, Roquette, Tomate Cerise  
Mozzarella, Burratina, Italian Ham, Parmesan, Basil Pesto, Roquette, Cherry Tomatoes

**Salmone** Mozzarella, Saumon Gravelax, Courgette, Ricotta, Tomate Cerise 26€  
Mozzarella, Salmon Gravelax, Courgette, Ricotta, Cherry Tomatoes

**Del Pizzaiolo** 24€  
Mozzarella, Mortadelle, Pesto Pistache. Grains de Pistache, Ricotta, Stracciatella  
Mozzarella, Mortadella, Pistachio Pesto. Pistachio Seeds, Stracciatella

## Bambino (Enfant/Kids)

### PIZZA Mozzarella

Tomate ou Jambon ou Jambon/Champignon

Tomato or Ham, or Ham/Mushrooms

ou

15€

### PENNE à la Tomate ou Jambon Blanc

Penne with Tomato or Cooked Ham

et

UNE BOULE DE GLACE

One Scoop of Ice Cream

## Carne (Viande)

- Costoletta di Vitello con Polenta e Funghi Porcini** 45€  
*Côte de Veau, Polenta, Cèpes, au Persil*  
*Veal Chop, Polenta, Ceps, at Persil*
- Tagliata di Manzo, Rucola, Tartufo e Parmigiano** 40€  
*Emincé de Boeuf, Salade de Roquette, Truffe Fraîche, Copeaux de Parmesan (Tuber Melanosporum)*  
*Sliced Beef, Rocket Salad, Fresh Truffle, Parmesan Shavings*
- Filetto di Manzo Radicchi di Treviso Gorgonzola e Noci** 38€  
*Filet de Bœuf, Pomme Anna et Trevisse Fraîche, Sauce au Gorgonzola et Noix Torréfiées*  
*Fillet of Beef, Apple Anna and Fresh Treviso, Gorgonzola and Roasted Nut*
- Medaglione di Faraona Ripiena, Patate, Verdure Invernali** 34€  
*Médailлон de Pintade Farci à l'Italienne et à la Truffe, Ecrasé de Pommes de Terre et Légumes d'Hiver (Tuber Aestivum)*  
*Medallion of Guinea Fowl Stuffed with Italian-style and Truffles, Mashed Potatoes and Winter Vegetables*
- Petto d'Anatra, Crema di Zucca, Salsa Bruna al Cioccolato** 32€  
*Magret de Canard Croustillant, Purée de Potimarron, Sauce Brune au Chocolat*  
*Crispy Duck Breast, Pumpkin Purée, Brown Chocolate Sauce*

## *Pesce (Poisson)*

***Polpo Grigliato Purée di Patate, Finocchio, Cavolfiore*** 29€  
*Poulpe Grillé, Purée de Pommes de Terre, Fenouil au Safran et  
Carpaccio de Chou-fleur*  
*Grilled Octopus, Mashed Potatoes, Saffron Fennel and Cauliflower  
Carpaccio*

***Gamberoni alla Griglia con Guanciale, Ceci e Pomodori*** 29€  
*Gambas Lardées à la Plancha, Purée de Pois Chiche, Sauce Tomate  
Rôtie*  
*Larded Prawns a la Plancha, Chickpea Purée, Roasted Tomato Sauce*

***Baccalà Pil Pil Agli Agrumi Giardino di Verdure*** 25€  
*Cabillaud Cuisson Basse Température Jus de Cuisson aux Agrumes,  
Légumes Croquants*  
*Low Temperature Cod, Juice with Citrus, Crunchy Vegetables*



# 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*

\* *Tartufo: Tuber Aestivum*

## *Dolci Fatti in Casa (Desserts Maison)*

*Degustazione di Pecorini Aromatizzati Serviti con Marmellata, Miele e Cipolle in Agrodolce* 15€

*Dégustation de Pecorino Aromatisés Servi avec Confiture, Oignon au Vinaigre de Framboise et Miel*

*Tasting of Flavoured Pecorino served with Jam, Raspberry Vinegar Onion and Honey*

*Crostatina al Cioccolato Bianco Frutti di Bosco e Caramello al Tartufo* 10€

*Tartelette au Chocolat Blanc, Fruits Rouges et Caramel à la Truffe*

*White Chocolate Red Fruit and Truffle Caramel Tartlet*

*Panna Cotta con Coulis di Fragole* 10€

*Panna Cotta au Coulis de Fraise*

*Panna Cotta with Strawberry Coulis*

*Torta Caprese con Crema di Mascarpone e Frutta Invernale* 9€

*Tarte de Capri, Chantilly de Mascarpone et Fruits d'Hiver*

*Caprese Cake with Mascarpone Chantilly and Winter Fruits*

*Tiramisù Espresso* 9€

*Véritable Tiramisu Maison au Café*

*Genuine Homemade Coffee Tiramisu*