



La Terrasse du Village

Nous sommes fiers d'être le seul restaurant de Méribel ouvert toute l'année.

Notre Chef Tom et son équipe ne sont pas seulement passionnés par la création de plats originaux et pleins de saveurs, mais aussi par la meilleure façon de les produire de manière responsable et éthique afin de protéger au mieux notre environnement et nos montagnes.

De l'usage de nos ingrédients saisonniers et sourcés localement au développement de notre offre végétarienne et végane, de l'élimination du plastique à usage unique à l'emballage de vos repas non terminés, nous essayons de faire de notre mieux pour être les plus éco-responsables possible dans nos démarches. Nous sommes conscients de la chance que nous avons de vivre dans ces montagnes, et souhaitons les protéger au mieux.

Nous espérons que vous prendrez autant de plaisir à déguster votre repas que nous en avons eu à le préparer pour vous.

We are proud to be the only restaurant in Méribel open year-round. Our Chef Tom and his team are not only passionate about creating original, flavourful dishes, but also about producing them in the most responsible and ethical way to best protect our environment and mountains.

From using seasonal and locally sourced ingredients to developing our vegetarian and vegan options, from eliminating single-use plastics to packaging your leftover meals, we strive to do our best to be as eco-friendly as possible in our practices. We are mindful of how fortunate we are to live in these mountains, and we are committed to protecting them as much as we can.

We hope you will take as much pleasure in enjoying your meal as we have had in preparing it for you.

L'équipe de La Terrasse



Autour de l'Automne

POUR COMMENCER...

CALAMARS FRITS (*, SL) 15/21€

POIVRE SUMAC - FLEUR DE SEL - CONFITURE DE PIMENT DOUX - AÏOLI CITRON VERT
SUMAC SPICE - FLEUR DE SEL - SWEET CHILI JAM - LIME AÏOLI

FIGES RÔTIES AU STILTON (V, SG) 15€

FIGES RÔTIES - CHICORÉE - FROMAGE BLEU "STILTON" - NOIX - MIEL - YAOURT À LA CIBOULETTE ET CITRON
ROASTED FIGS - CHICORY - STILTON - WALNUTS - HONEY - CHIVE AND CITRUS YOGHURT

DÉLICE FROMAGER AUX CHAMPIGNONS (V) 16€

CRÈME DE BEAUFORT et "DÉLICE DE LA TARENTEISE" - CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS DES BOIS - CROSTINIS
CREAM OF BEAUFORT AND 'DÉLICE DE LA TARENTEISE' - WILD MUSHROOMS CONSOMMÉ - CROSTINIS

LES CRÉATIONS DU CHEF

TAGLIATA DE BŒUF CHAROLAIS (SG SL) 32€

FINES TRANCHES DE FAUX FILET - LÉGUMES D'AUTOMNE RÔTIS - CRESSON - JUS AU VIN ROUGE ET RAIFORT
SIRLOIN STEAK - ROASTED ROOT VEGETABLES - WATERCRESS - RED WINE & HORSERADISH SAUCE

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS (7€ CHACUN/EACH)

POMMES DE TERRE RÔTIES - FRITES MAISON - FRITES - PURÉE - LÉGUMES VERTS - SALADE VERTE
ROASTED - POTATOES - HAND-CUT CHIPS - FRIES - MASH - GREEN VEG - GREEN SALAD (6€)

SMOKED HADDOCK CHOWDER (*) 28€

SOUPE CRÉMEUSE DE HADDOCK FUMÉ - LOTTE GRILLÉE - OEUF POCHÉ
SMOKED HADDOCK CHOWDER - GRILLED MONKFISH - POACHED EGG

BALLOTINE DE JARRET DE BŒUF 28€

JARRET DE BŒUF - RISOTTO D'ORGE PERLÉ ET LÉGUMES - PURÉE DE FÈVES
TOPINAMBOUR RÔTIES - JUS AU VIN ROUGE
BEEF SHIN BALLOTINE - PEARL BARLEY & VEGETABLE RISOTTO - BROAD BEAN PURÉE
ROASTED JERUSALEM ARTICHOKE - RED WINE JUS

RAGÙ VÉGAN ET POLENTA (VG, *, SL) 26€

RAGÙ VÉGAN AUX TOMATES, CHAMPIGNONS ET NOIX - CAKE DE POLENTA - BROCCOLINI
TOMATO, MUSHROOM, AND WALNUT RAGÙ - POLENTA CAKE - TENDER STEMS

SUPRÊME DE PINTADE (SG) 28€

PINTADE - PURÉE DE PDT À L'ESTRAGON - SAUCE AU CHAMPIGNONS DES BOIS - CHOU KALE
CHIPS DE JAMBON CRU DE SAVOIE - BROCCOLINI
GUINEA FOWL - TARRAGON POTATOE MASH - WILD MUSHROOM SAUCE - KALE
CURED HAM CHIP - TENDER STEMS

SALADE D'AUTOMNE AU QUINOA (V, SG) 22€

QUINOA - FETA - POTIRON - BROCCOLI TENDRE RÔTIS - AMANDES GRILLÉES - ROQUETTE - CRESSON
QUINOA - FETA - ROASTED PUMPKIN - ROASTED TENDER STEMS
TOASTED ALMONDS - ROCKET - WATERCRESS

SALADE AU MAQUEREAU FUMÉ (SL) 24€

FILETS DE MAQUEREAUX FUMÉS - BETTERAVES RÔTIES - CRESSON - POMMES DE TERRE NOUVELLES RÔTIES
CHIPS DE POMME ET SAUCE AU RAIFORT
SMOKED MACKEREL FILLETS - ROASTED BEETROOTS - WATERCRESS - ROASTED NEW POTATOES
APPLE CRISPS - HORSERADISH DRESSING



Nos Classiques

MUSHROOM BURGER (V)

25€

CHAMPIGNON PORTOBELLO GRILLÉ - FROMAGE HALLOUMI - AUBERGINE PANÉE AU PANKO - SAUCE AU YAOURT ET À L'AIL
SAUCE HARISSA - FRITES AU SEL DE ROMARIN
GRILLED PORTOBELLO MUSHROOM - HALLOUMI - BREADED AUBERGINE - GARLIC YOGHURT - SAUCE HARISSA -
ROSEMARY SALTED FRIES

LODGE BURGER

26€

STEAK FAÇON BOUCHÈRE (100% ORIGINE RHÔNE-ALPES) - DÉLICE DE LA TARENTASIE (FROMAGE) - BACON
CROUSTILLANT - PICKLE AMÉRICAIN - CONFITURE D'OIGNONS ROUGES - MAYONNAISE À LA TRUFFE - FRITES AU SEL
DE ROMARIN
BUTCHERS BURGER - DÉLICE DE TARENTEISE CHEESE - CRISPY BACON - PICKLE - CAMELISED RED ONION - TRUFFLE
MAYONNAISE - ROSEMARY SALTED FRIES

KATSU BURGER

25€

POULET PANÉ AU PANKO - KATSU MAYONNAISE (AU CURRY) - SALADE DE CHOU AUX SAVEURS ASIATIQUES - FRITES
DE PATATES DOUCES
PANKO BREADED CHICKEN BURGER - KATSU MAYONNAISE - CRUNCHY JAPANESE SLAW - SWEET POTATO FRIES

SALADE CÉSAR

23€

SALADE ROMAINE - SUPRÊME DE POULET FERMIER - ANCHOIS - CROÛTONS - ŒUFS DURS - COPEAUX DE PARMESAN
ROMAINE LETTUCE - ROAST CHICKEN SUPREME - ANCHOVIES - CROUTONS - HARD-BOILED EGG - PARMESAN SHAVINGS

Criqnotage

FRITES (VG, SL)

7€

FRITES DE PATATES DOUCE (VG) 8€

TRUFFLE FRIES (V)

11€

FRITES - HUILE À LA TRUFFE - PARMESAN
TRUFFLE OIL - PARMESAN

KATSU FRIES (V, SL)

10€

FRITES - KATSU MAYONNAISE (AU CURRY) - SAUCE SIRACHA - OIGNON CÉBETTE
KATSU MAYONNAISE - SAUCE SIRACHA - SPRING ONION

Demandez
**LE PLAT
DU JOUR**



Tous Les Vendredis FISH & CHIPS

22€

PAVÉ DE CABILLAUD CUIT À L'ANGLAISE DANS UNE PÂTE À FRIRE - FRITE MAISON - ÉCRASÉ DE PETITS POIS - SAUCE TARTARE
EVERY FRIDAY - TRADITIONAL BEER BATTERED COD - HOME CUT CHIPS - MUSHY PEAS - TARTARE SAUCE



Produits Locaux (V) végétarien, (VG) vegan, (SL) sans lactose lactose free, (SG) sans gluten gluten free, (*) possible sans gluten



MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS / UP TO 12 YEARS OLD

16€

POULET PANÉ OU POISSON PANÉ FAIT MAISON (SL) / BURGER (SL) / CHEESEBURGER

SERVI AVEC HARICOTS VERTS & FRITES OU PURÉE MAISON

HOMEMADE BREADED CHICKEN OR FISH / BURGER / CHEESEBURGER

SERVED WITH GREEN BEANS & CHIPS OR MASHED POTATO

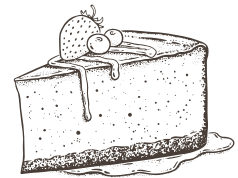
OU

PÂTES À LA SAUCE TOMATE (V)

PASTA & TOMATO SAUCE

BOULE DE GLACE VANILLE, FRAISE OU CHOCOLAT

Les Desserts



MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC CARAMÉLISÉ 11€

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC CARAMÉLISÉ - NOIX CONFITES - GLACE AU YAHOURT BULGARE
CARAMELISED WHITE CHOCOLATE MOUSSE - CANDIED WALNUTS - BULGUR YOGHURT ICE CREAM

STICKY TOFFEE PUDDING À LA POIRE 🇩🇪 11€

MOELLEUX DE POIRE ET DATTES - SORBET POIRE
PEAR AND DATE STICKY TOFFEE PUDDING - PEAR SORBET

BROWNIE SUNDAE (V, *) 12€

BROWNIE - GLACE VANILLE & CHOCOLAT - CHANTILLY - SAUCE CHOCOLAT
BROWNIE - VANILLA & CHOCOLATE ICE CREAM - CHANTILLY - CHOCOLATE SAUCE

CAFÉ GOURMAND 14€

BOULE DE GLACE ARTISINALE (V) 3,5€

LE COLONEL SAUNDERS (VG, SG) 10€

SORBET CITRON - VODKA BELVEDERE CITRON & BASILIC
LEMON SORBET - BELVEDERE VODKA & BASIL

EL PRESIDENTE CALIENTE (VG, SG) 12€

BOULE DE GLACE RHUM RAISIN - SHOT DE RHUM PAMPERO ANIVERSARIO RESERVA - CAFÉ
RUM RAISIN ICE CREAM SCOOP - SHOT OF PAMPERO ANIVERSARIO RESERVA RUM - COFFEE

PLANCHE DE FROMAGE (V) 🇩🇪 15€

UNE SÉLECTION DE FROMAGES LOCAUX SERVIS AVEC UN PAIN GRILLÉ ARTISANAL
A SELECTION OF LOCAL CHEESES SERVED WITH GRILLED ARTISANAL BREAD

VERRE DE VIN MOELLEUX DE SAVOIE - DOMAINE ST ROMAIN LA CAPELLA 6€ 🇩🇪



Produits Locaux (V) végétarien, (VG) vegan, (SL) sans lactose lactose free, (SG) sans gluten gluten free, (*) possible sans gluten