

L'Authentic

MERBEL

CARTE DÉJEUNER

NOTRE CHEF, DANIEL DO VALE VOUS PROPOSE
UNE CUISINE FAITE MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS

À PARTAGER - TO SHARE

Bol de Frites <i>Bowl of French Fries</i>	8
Guillotine de Saucissons au choix : Noix, Beaufort ou Nature <i>Dried Sausage of your choice: Walnuts or Beaufort Cheese or Plain</i>	18
Planche de Fromages de Savoie <i>Savoie Cheese platter</i>	21
Planche de Charcuterie et Condiments <i>Charcuterie and Condiments board</i>	22
Fingers de Poulet fermier Label Rouge Panés au Panko et sa sauce Tartare <i>Homemade Panko breaded Chicken Fingers Red Label with Tartare sauce</i>	20

ENTRÉES - STARTERS

Gratinée à l'Oignon <i>French Onion soup</i>	16
Velouté ou potage du jour à volonté et ses petits croûtons <i>Cream or soup of the day unlimited with croutons</i>	15
Quiche au Beaufort et mix de Salade verte <i>Quiche with Beaufort cheese & green Salad mix</i>	22
Croque-Monsieur Savoyard et mix de Salade verte <i>Savoyard Croque-Monsieur (French Toast) & green Salad mix</i>	22

SALADES - SALADS

Salade Savoyarde Salade, Tomates, Tomme de Savoie, Beaufort, Jambon cru, Viande séchée <i>Salad, Tomatoes, Tomme de Savoie and Ceaufort Cheese, Ham, dry Meat</i>	23
Salade Composée Salade, Tomates, Concombre, Carottes, Olives Taggiasca, Oignon rouge <i>Salad, Tomatoes, Cucumber, Carrots, Taggiasca Olives, red Onion</i>	17
Salade de L'Authentic Salade iceberg, Tomates, Volaille, Parmesan, Œuf, chips de Lard, sauce blanche <i>Iceberg Salad, Tomatoes, Poultry, Parmesan, Egg, Bacon chips, white sauce</i>	21

TARTARES - TARTARS

Tartare de Bœuf Charolais au couteau 180Gr, assaisonnement maison, Frites et mix de Salade verte <i>Hand-cut 180g Charolais Beef Tartare, seasoned in-house, served with Fries & green Salad mix</i>	32
Tartare de Saumon, Avocat et Aneth, assaisonnement maison, Frites et mix de Salade verte <i>Salmon tartar, Avocado & Dill, homemade seasoning, Fries & green Salad mix</i>	29

ŒUFS - EGGS

Œufs au plat, Frites et mix de Salade verte <i>Fried Eggs with Fries & green Salad mix</i>	18
Omelette Savoyarde Œufs, Lard, Pommes de terre, Beaufort, Jambon cru 16 mois, Persil, Roquette <i>Savoyard Omelette: Eggs, Bacon, Potatoes, Beaufort Cheese, 16-month cured Ham, Parsley, Arugula</i>	25

PIZZA

Marguerite Sauce tomate, Mozzarella di buffala, Origan <i>Tomato sauce, Mozzarella di buffala, Oregano</i>	20
Mont-Vallon Sauce tomate, Fromage à raclette, Jambon cru 16 mois, Tomates cerises, Pesto, Roquette <i>Tomato sauce, raclette Cheese, Ham 16 months, cherry Tomatoes, Pesto, arugula Salad</i>	24
4 Fromages de Savoie Chèvre, Bleu, Beaufort, Emmental <i>Goat Cheese, Blue Cheese, Beaufort Cheese, Emmental</i>	24

PÂTES - PASTA

Penne Rummo de L'Authentic Sauce tomate, pesto, tomates cerises, pignons de pin, olives Tagiasca <i>Penne pasta Rummo from L'Authentic: Tomato sauce, pesto, cherry Tomatoes, pine nuts, Taggiasca olives</i>	26
Penne ou Linguini Rummo sauce au choix <i>Penne or Linguini pasta Rummo sauce of your choice</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Bolognaise (Bœuf, sauce tomate, Carottes, Aromates) <i>Beef, Tomato sauce, Carrots, Aromatics</i> • Carbonara (Lardons, Œufs, Crème) <i>Bacon, Eggs, Cream</i> • Napolitaine (sauce tomate, Basilic) <i>Basil, Tomato sauce</i> • Au beurre <i>Butter</i> 	21 21 20 19
Ravioles au Reblochon et fines Herbes avec Jambon de Savoie 16 mois <i>Ravioli with Reblochon Cheese and fine Herbs, served with 16-month-aged Savoie Ham</i>	26
Lasagne maison pur bœuf gratinée au Beaufort et mix de Salade verte <i>Homemade beef lasagna with beaufort cheese & green salad mix</i>	26

LA SAVOIE

Croziflette* et mix de Salade verte <i>Traditionnal Savoyard's Pasta with Bacon, Onions & Reblochon Cheese* served with green Salad mix</i>	29
Tartiflette* traditionnelle de Savoie et mix de Salade verte <i>Traditionnal Savoyard's Potatoes with Bacon, Onions & Reblochon Cheese* served with green Salad mix</i>	30
Diots fumés au Vin blanc, compotée d'Oignons rouges, Crozets* crémeux <i>Traditionnal Savoyard smoked sausage «Diot», red Onion compote & creamy Crozet* Pasta</i>	27
Véritable Mont d'Or au four, Pommes de terre en robe des champs et assiette de Charcuteries <i>The real Mont d'Or Cheese cooked in oven, served with baked Potatoes and Charcuterie platter</i>	37

*Provenance des fromages : Savoie
*Origin of cheeses: Savoie

VIANDES & POISSONS - MEAT & FISH

Burger savoyard fait maison, frites et mix de salade verte <i>Homemade savoyard beef burger, french fries & green salad mix</i>	27
Poulet fermier Label Rouge rôti et son jus, pommes grenailles et pousses d'épinard <i>Roasted Label Rouge free-range chicken with its juice, new potatoes, and spinach shoots</i>	30
Cœur d'Entrecôte Argentine grillé - 250grs, gratin de Pommes de terre au Beaufort et sauce Béarnaise <i>Grilled Argentine Entrecote heart - 250g, Beaufort Cheese Potato, and Bearnaise sauce</i>	36
Loup de Méditerranée, petits Légumes de saison et Beurre blanc <i>Mediterranean wolffish, seasonal baby Vegetables, and white Butter sauce</i>	26
Cœur de Saumon à la plancha, Polenta à la Tomme de Savoie et petits Légumes <i>Unilateral char, Polenta with Tomme de Savoie Cheese and Vegetables</i>	26

DESSERT - DESSERTS

Tous nos desserts sont élaborés par notre Chef Pâtissier Daniel Ruyer
All our desserts are home made by our Pastry Chef Daniel Ruyer

Pâtisseries maison du jour <i>Homemade pastry of the day</i>	16
Café ou Thé gourmand <i>Coffee or Tea served with assorted mini desserts</i>	17
Assortiment de glaces et sorbets (Vanille, Chocolat, Café, Citron, Framboise, Myrtille) <i>Assorted ice cream & sorbets (Vanilla, Chocolate, Coffee, Lemon, Raspberry, Blueberry)</i>	
1 boule <i>1 scoop</i>	4
2 boules <i>2 scoops</i>	7
3 boules <i>3 scoops</i>	9