

L'Authentic

MERBEL

CARTE DÎNER

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

TARTARES - TARTARS

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

ŒUFS - EGGS

Œufs au plat, Frites et mix de Salade verte	18
<i>Fried Eggs with Fries & green Salad mix</i>	
Omelette Savoyarde	25
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>	

PIZZA

Marguerite	20
Sauce Tomate, Mozzarella di buffala, Origan	
<i>Tomato sauce, Mozzarella di buffalo, Oregano</i>	
Mont-Vallon	24
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>	
4 Fromages de Savoie	24
Chèvre, Bleu, Beaufort, Emmental	
<i>Goat Cheese, Blue Cheese, Beaufort Cheese, Emmental</i>	

PÂTES - PASTA

Penne Rummo de L'Authentic	26
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>	
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) 	21
<i>Beef, Tomato sauce, Carrots, Aromatics</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Carbonara (Lardons, Œufs, Crème) 	21
<i>Bacon, Eggs, Cream</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Napolitaine (sauce Tomate, Basilic) 	20
<i>Basil, Tomato sauce</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Au beurre 	19
<i>Butter</i>	
Ravioles au Reblochon et fines Herbes avec Jambon de Savoie 16 mois	26
<i>Ravioli with Reblochon Cheese and fine Herbs, served with 16-month-aged Savoie Ham</i>	

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

SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

(À partir de 2 personnes - prix par personne)

Mountain's Terroir (Minimum 2 people - price per person)

Fondue Savoyarde aux 3 fromages, Salade verte et assiette de Charcuterie : Beaufort, Tomme Tarentaise et Comté <i>Savoyard fondue with 3 Cheeses, green Salad and Charcuterie platter: Beaufort, Tomme Tarentaise and Comté Cheeses</i>	35
Raclette de Savoie traditionnelle avec Charcuteries de montagne, Salade et Pommes de terre <i>Traditional Raclette with mountain Charcuterie, Potatoes & green Salad mix</i>	36
Pierrade, assortiment de 3 Viandes, sauces, Frites et mix de Salade verte <i>Hot stone grill with 3 Meats, sauces, assortment, French Fries & green Salad mix</i>	38

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 Béarnaise 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