

Les entrées du cousin ...

starters



Soupe à l'oignon, tartine gratinée French onions soup, bread with grilled cheese	12€
Foie gras de canard mi-cuit mariné au Cognac, pain grillé Home-made duck « Foie gras » marinated with Cognac, toast	16€
Ceviche de Saumon « coeur de longe », guacamole, Jeunes pousses Ceviche salmon, guacamole, salad	17€
Salade savoyarde : cromesquis de reblochon, rondelles de diots, pommes de terre Salade with croquette breaded of cheese, slices of local sausages, potatoes	19€
Salade Caesar : Sot l'y Laisse de poulet, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises Salad, chicken « sot l'y laisse » croutons, parmesan shavings, cherry tomatoes	19€

A partager/to share

La Guillotine de saucisson au choix Choice of sausage with pickles and butter	9€
La Planche de Jambon cru « Grande Réserve 30 mois », Pain grillé Special raw ham, bread and butter	15€

Risottos du chef



Risotto aux légumes Carottes, courgettes, asperges vertes, poireaux Risotto with carrots, zucchini, green asparagus, leek	18€
Risotto au bleu de Bonneval Boeuf Angus affiné 9 mois Risotto with blue cheese, dried Angus meat	21€
Risotto aux asperges et son pavé de Cabillaud en croûte de pignons de pin et Ail des Ours Risotto with green asparagus, cod stick fish, Ail des Ours	25€

Les classiques de la maison ...

Classical dishes from the kitchen



Les diots de Savoie et Crozets crémeux sausages from Savoy cooked in white wine with Savoy pasta	19€
La Souris d'Agneau confite dans son jus Pommes de terre tapées au thym Shank of lamb stew with potatoes	22€
Cheeseburger «Brizolée » avec frites et salade Hamburger with raclette cheese served with French fries and salad	22€
Grenadins de Veau, sauce morilles, frites Medaillon of veal with morels sauce and fries	25€

Les Viandes...

meats

Filet de bœuf poêlé 200g de notre boucher Votre garniture et votre sauce aux choix Beef tenderloin cooked as you like	28€
Côte de bœuf 1 Kg, Rôtie à la fleur de sel (pour 2) Votre garniture et votre sauce aux choix The real "cote de boeuf" (beef Rib) 1kg with salt flower(for 2pers)	60€

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites, crozets ou légumes du moment
All the meats are served with french fries, savoyard pasta or seasonal vegetables

Les sauces du chef: tartare, poivre, aux morilles
Sauces by the chef : tartare, pepper, mushrooms morels

Nos viandes sont sélectionnées par notre Boucher de Méribel et d'origines: France ou EU

Les spécialités Savoyardes ...

Le Fromage/ Cheeses

Pour 2 personnes minimum- prix par personne/ for 2 persons-price by person

La RACLETTE au lait cru avec ses pommes vapeurs, salade Grilled Cheese with boiled potatoes, salad	19€
La RACLETTE à l'ancienne Fromage au lait cru servi avec pommes vapeurs, charcuterie et salade Grilled cheese with boiled potatoes, pork butchery and salad	25€
La FONDUE MAISON aux fromages et salade Famous recipe with cheeses, croutons and salad	20€
La FONDUE MAISON aux fromages avec sa charcuterie et sa salade Famous recipes with cheeses, croutons, pork butchery and salad	25€
La FONDUE MAISON aux fromages, aux Cèpes et sa salade Famous recipe with cheeses and mushrooms "ceps", croutons and salad	25€
La FONDUE MAISON aux fromages, Truffe, crème de champignons et salade Famous recipe with cheeses, truffe and mushrooms, croutons and salad	27€

Pour une personne/for one person

Le MONT D'OR au four, sa charcuterie et sa salade Boite de 480 g environ de fromage servi avec pommes vapeurs Wood Box of cheese (480 g) with boiled potatoes, pork butchery and salad	25€
La TARTIFLETTE maison et sa salade Potatoes with grilled reblochon, cream, dice bacon fad and salad	19€
La TARTIFLETTE, Jambon Grande Reserve 30 mois et sa salade Tartiflette with savoyard raw ham and salad	23€
La CASSOLETTE de reblochon, crumble de Noisettes Avec sa charcuterie, salade et pommes vapeurs grilled reblochon with hazelnuts crumble, pork butchery, salad and potatoes	25€

La Pierre Chaude (250 g)/meat

Pour 2 personnes minimum- prix par personne/ for 2 persons-price by person

Aux 3 viandes (bœuf, canard, poulet) Avec sauces, crozets, frites ou légumes et salade Hot stone with beef, duck, chicken fillet, sauces, pasta savoy or french fries	27€
Au Boeuf « Salers » mariné Avec sauces, crozets, frites ou légumes et salade Hot stone with beef, sauces, pasta savoy or french fries	27€
Supplément viandes (150 g) ou charcuterie (100 g)	6€

Prix nets, taxes et service compris

Notre pâtissier vous propose...



La Faisselle aux myrtilles ou nature The cottage cheese with blueberries or not	7€
La Tarte aux myrtilles The blueberries pie	9€
La Brioche perdue servie tiède au nutella ou aux myrtilles The french Toast with blueberries or nutella	9€
L'Inspiration du Jour The desert of the day	10€
Le Fondant au chocolat « trop bon » et sa boule vanille The chocolate fondant so good and vanilla ice cream	9€
Les Profiteroles « Vanille, Caramel, Noisette » sauce nutella Profiteroles vanilla, caramel, hazelnuts, chocolate nutella sauce	10€
Le Café gourmand Brizolée (café et douceurs) Gourmet coffee	10€

Les Assiettes Glacées ...

La Dame BLANCHE Glace vanille, chocolat chaud, chantilly Ice cream vanilla, hot chocolate sauce, chantilly	9€	La GENEPI Glace génépi, génépi, chantilly Génépi Ice cream, génépi alcool, chantilly	9€
La COLONEL Sorbet citron, vodka Lemon sorbet, vodka	9€	La coupe de GLACES 1 parfum / 1 scoop (vanille, framboise, chocolat, citron, génépi, café, noisette, caramel) (vanilla, raspberry, chocolate, lemon, génépi, coffee, chocolate, hazelnut, caramel)	3€

Les digestifs: cognac, calvados, poire williams, framboise, get 27, génépi, chartreuse, mont corbier...6 €
et aussi notre sélection de whisky et rhums ...à demander

Les menus de l'étable...

Le Menu Savoyard

minimum 2 personnes/prix pour 1 personne
minimum for 2 persons/price for 1 person

32 €

La raclette à l'ancienne

ou/or

**La fondue Maison aux fromages
avec sa charcuterie**

ou/or

**La cassolette de reblochon
Crumble de noisettes
et sa charcuterie**

**Notre sélection de dessert
du soir**
(Choice of dessert)

Le Menu des petites marmottes

Menu for child until 10 years old

13€

**Steak haché
Du boucher 180 G
Frites**

ou/or

**Blanc de Poulet
A la plancha
Frites**

**Et avec ton dessert
de
Marmotte**

Les Pizzas de la Brizolée...

Home made pizzas

La Marguerita	14 €	L'Indienne	16 €
Sauce tomate, fromage Tomato sauce, cheese		Crème de curry, poulet, poivrons, oignons, fromage Creamy curry sauce, chicken, sweet pepper, onions, cheese	
La 4 fromages	16€	La Chèvre	16 €
Sauce tomate, Reblochon, chèvre, bleu de Bonneval, fromage Tomato sauce, reblochon, goat cheese, blue cheese, cheese		Crème, lardons, chèvre, miel, fromage Cream, bacon, goat cheese, honey, cheese	
La Reine	16 €	La Végétarienne	16€
Sauce tomate, jambon, champignons, fromage Tomato sauce, ham, mushrooms, cheese		Sauce tomate, champignons, courgettes, aubergines, fromage Tomato sauce, mushrooms, zucchini, eggplant, cheese	
La Nordique	17 €	La Brizolée	16 €
Crème de boursin, saumon fumé, fondue de poireaux, fromage Cheesy sauce, smoked salmon, leek, cheese		Sauce tomate, crème, lardons, oignons, oeuf, fromage Tomato sauce, cream, bacon, onions, egg, cheese	
La Basquaise	16€	L'Américaine	17 €
Sauce tomate, poivrons, chorizo, champignons, fromage Tomato sauce, chorizo, mushrooms, sweet pepper, cheese		Sauce barbecue, boeuf haché, oignons, fromage BBQ sauce, chopped stick beef, onions, cheese	
La Savoyarde	16 €	La Hawaïenne	16€
Sauce tomate, diots, pommes de terre, oignons, reblochon, fromage Tomato sauce, sausage, potatoes, onions, reblochon, cheese		Sauce tomate, jambon, ananas, fromage Tomato sauce, ham, pineapple, cheese	
La Carnivore	17€		
Sauce tomate, poulet, boeuf haché, chorizo, fromage Tomato sauce, chicken, chopped stick beef, chorizo, cheese			

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

Toute l'équipe du Restaurant La Brizolée
vous souhaite la bienvenue à
Méribel Mottaret 1750
Et bon appétit !

La Brizolée est une fête en Suisse, se déroulant à la fin des vendanges
où les gens se retrouvent autour du feu
pour faire cuire les marrons.