

MENU ENFANT CHILDREN MENU



Jusqu'à 12 ans / Until 12 years
11.00€

Saucisses, frites
Sausages, French fries

Hamburger, frites
Hamburger, French fries

OU

Tagliatelles Bolognaise
Bolognese tagliatelles

Pizza marguerite ou jambon
Marguerite or Ham Pizza

Glace
Ice Cream

OU

Fromage blanc
Soft white cheese



SPÉCIALITÉS / SPECIALTIES

Fondue traditionnelle ≥ 2 p.
Cheeses fondue
22.00€ / p.

Fondue aux morilles et
aux cèpes ≥ 2 p.
Cheese fondue with
morels and ceps
28.90€ / p.

Raclette traditionnelle**
et son assortiment
de charcuterie ≥ 2 p.
Traditional raclette cheese
and assorted cured meat
26.90€ / p.

Raclette au « MORBIER »**
et son assortiment de
charcuterie ≥ 2 p.
Morbier Cheese raclette and
assorted cured meat
28.90€ / p.

Fondue Bourguignonne
250gr ≥ 2 p.
Meat fondue
28.90€ / p.

Pierre chaude aux 3 viandes,
garnitures et sauces ≥ 2 p.
Hot stone with 3 kinds of
meats, sauces, French fries
28.90€ / p.

Pierre chaude au bœuf ≥ 2 p.
Hot stone with beef, sauces
and French fries
26.90€ / p.

Camembert Chaud 240gr
Camembert chaud, pommes
de terre, charcuterie, salade
Camembert cheese fondue
with assorted cured meat,
potatoes, salad
24.90€

Tartiflette et sa salade verte
Potatoes with melted cheese,
cream and bacon, salad
19.50€

Reblochonade
Reblochon, pommes de terre,
charcuterie, salade
Potatoes, reblochon cheese,
cured meat, salad
25.90€

Vacherin Mont d'Or et son
assiette de charcuterie 450gr
Melted Vacherin (cheese) with
cured meat
25.90€

Pour accompagner vos
fondues nous vous proposons
un assortiment de charcuterie,
pommes de terre et salade
With your fondue you can have
an assortment of cured meat,
potatoes and salad
8.90€

** Le fromage non consommé ne
peut être emporté / The not eaten
cheese raclette cannot be take away

Tous nos prix sont indiqués par
personne / All our prices are for one
person

DESSERTS & GLACES DESSERTS & ICECREAM



Fromage blanc nature 200gr
Cottage cheese
4.90€

Fromage blanc Myrtilles 200gr
Cottage cheese with blueberry
5.90€

Crème Brulée
8.00€

Crème Brulée et
son verre de génépi
9.00€

Tiramisu au
caramel beurre salé
Tiramisu with
salted caramel butter
8.00€

Tarte tatin et sa
boule de glace vanille
Warm apple pie with
vanilla ice cream
8.50€

Mousse au chocolat
au lait noisettes
Chocolate mousse
with hazelnuts
8.00€

Tarte aux myrtilles
Blueberry pie
8.00€

Brioche Perdue
Brioche french toast
8.50€

Baba au Rhum
Rum baba cake
8.50€

Café Surprise
Surprise coffee
12.00€

Chocolat ou Café Liégeois
Liège Chocolate or Coffee, vanilla,
hot chocolate, whipped cream
9.00€

Pêche Melba
Vanilla icecream, peach, red fruit
sauce, whipped cream
9.00€

Poire Belle Hélène
Vanilla icecream, pear, pear
sorbet, hot chocolate sauce,
whipped cream
9.00€

Dame Blanche
Vanilla icecream, hot chocolate
sauce, whipped cream
9.00€

Banana Split
Vanilla & strawberry icecream,
banana, hot chocolate sauce
and whipped cream
9.00€

Coupe Amaretto
Glaces nougat, praliné et café,
amaretto, chantilly
Nougat, praliné & coffee icecream,
amaretto, whipped cream
10.00€

Coupe iceberg
Glace menthe, chocolat chaud,
liqueur de menthe et chantilly
Mint icecream, hot chocolate,
mint liquor, whipped cream
10.00€



Colonel ou Vieux guide
& mignonette
Sorbet citron et vodka / Sorbet
poire et eau de vie de poire
13.00€

Chartreuse ou Génépi
& mignonette
Sorbet chartreuse et
chartreuse / Sorbet génépi et
génépi
13.00€

Glace 1 boule / 1 scoop : 3.00€
Glace 2 boules / 2 scoops : 4.50€
Glace 3 boules / 3 scoops : 5.50€

Parfums : vanille, chocolat, café,
fraise, praliné, pistache, menthe,
nougat, coco, caramel, rhum/raisin
Sorbets : citron, cassis, genépi,
poire, chartreuse



Retrouvez
Côte Brune sur  

RESTAURANT CÔTE BRUNE +33 (0)4 79 00 40 97
73550 MERIBEL-MOTTARET www.restaurant-cotebrune.fr



ENTRÉES / STARTERS

Soupe
Oignons ou légumes
Onions or vegetables soup
12.50€

Nems au Reblochon
Reblochon cheese nems
15.00€

Salade de saumon mariné et ses blinis
Marinated salmon salad with its blinis
22.00€

Salade de chèvre en croûte
Salade, tomates, champignons, basilic, chèvre en croûte (chausson)
Salad, tomatoes, mushrooms crusted goat cheese (calzone)
15.00€

Salade « Côte Brune »
Salade mêlée, raclette sur pommes de terre chaudes, jambon cru, croûtons, tomates
Mixed salad, raclette on hot potatoes, cured ham, tomatoes, croutons
14.50€

Mille feuilles d'aubergines au chèvre
Eggplant mille feuilles with goat cheese
15.50€

Salade Caesar
Salade mêlée, tomates, poulet, coppa, œuf dur, parmesan, croûtons, vinaigrette
Mixed salad, tomatoes, chicken, coppa, hard boiled egg, parmesan cheese, croutons, vinaigrette sauce
18.00€

Assiette du pays
Salade, jambon cru, viande séchée, coppa, Tomme de Savoie, Reblochon, pomme paillason
Salad, ham, cured meat, coppa, Tomme de Savoie, Reblochon cheese, potatoes
19.00€

Foie Gras de canard Maison aux figues
Homemade Duck Foie Gras with figs
25.00€

Gratin de ravioles au foie gras et aux cèpes salade verte
Gratin foie gras ravioli and ceps
25.00€

Huîtres / Oysters
6 : **18.00€** ou 12 : **32.00€**

PATES / PASTAS

Saumon
Salmon
16.50€

Napolitaine
Sauce tomate
Tomato sauce
13.50€

Bolognaise
Bolognese
15.50€

Pesto
15.50€



Tagliatelles fraîches
Fresh Tagliatelles

Carbonnara
Crème, lard, champignons
Cream, bacon, mushrooms
15.50€

Lasagnes au four et salade verte
Oven baked lasagna and green salad
18.50€

VIANDES & POISSONS MEATS & FISHE

Plat du jour
Dish of the day
15.00€

Steak tartare 230gr^F
frites, salade
Raw beef, French fries, salad
26.00€

Steack Tartare à l'italienne^F
parmesan pesto huile d'olive
Steak tartare with Italian parmesan pesto and olive oil
26.00€

Steak tartare poêlé 230gr^F
frites, salade
Raw beef slightly pan-fried, French fries, salad
27.00€

Saumon grillé, pommes vapeur, risotto aux fruits de mer
Grilled salmon with steamed potatoes and seafood risotto
25.00€

Entrecôte grillée 250gr^A
Grilled steak,
25.00€



Tête de veau sauce gribiche^{NL}
pommes vapeur
Head of veal and gribiche sauce with steamed potatoes
21.00€

Pot au feu^F
Pot roast
27.00€

Magret de canard^F
« sauce myrtilles »
Duck fillet with blueberries sauce
28.00€

Filet de bœuf 250gr^A
Beef fillet
30.00€

T Bone bœuf 500gr^{GB/A}
Beef T Bone steak
38.00€

* **Choix de sauces / Sauces choices :**
Poivre, Roquefort, Échalotes : 2.50€
Cèpes, Girolles : 3.00€
Morilles : 6.00€
Pepper, blue cheese, shallots: 2.50€
Ceps, Girolles: 3.00€
Morels: 6.00€

Origine des viandes / Origin of meat:
A Allemagne - Autriche | **F** France
GB Grande Bretagne | **NL** Pays-Bas
A : Germany - Austria | **F** : France
GB : Great-Britain | **NL** : Netherlands

BURGERS



Hamburger, frites, salade^F
19.50€

Cheeseburger, frites, salade^F
19.50€

Burger Bacon, frites, salade^F
19.50€

Kebab Burger, frites, salade
19.50€

DOUBLE Hamburger, Cheeseburger, Bacon
340gr de viande / 12oz meat
24.00€

TRIPLE Hamburger, Cheeseburger, Bacon
510gr de viande / 18oz meat
29.00€



PIZZAS

MARGUERITE
Tomate, fromage
Tomato, cheese
13.00€

REINE
Tomate, jambon, fromage, champignons
Tomato, ham, cheese, mushrooms
16.00€

BIQUETTE
Tomate, chèvre, miel
Tomato, goat cheese, honey
16.00€

SAVOYARDE
Crème, pommes de terre, lardons, oignons, Reblochon
Cream, potatoes, bacon, onions, Reblochon cheese
16.00€

NAPOLITAINE
Tomate, anchois, câpres, olives, fromage
Tomato, anchovies, capers, olives, cheese
16.00€

CARNIVORE
Tomate, oignons, viande hachée, fromage
Tomato, onions, chopped meat, cheese
16.00€

QUATRES SAISONS
Tomate, jambon, champignons, fromage, olives, cœurs d'artichaut
Tomato, ham, mushrooms, cheese, olives, artichoke heart
16.00€

KEBAB
Fromage, sauce blanche, poivrons, oignons, viande kebab
Cheese, white sauce, peppers, onions, kebab meat
16.00€

4 FROMAGES
Gorgonzola, Chèvre, Roquefort, Mozzarella, Reblochon
4 cheeses
16.00€

MEXICAINE
Tomate, fromage, chorizo, poivrons, maïs, œuf
Tomato, cheese, chorizo, pepper, corn, egg
16.00€

MOZZARELLA
Tomate, mozzarella di bufala, beignet de mozzarella, salade, jambon cru
Tomato, mozzarella di bufala, mozzarella beignet, salad, cured ham
18.50€

CALZONE NORVÉGIENNE
Tomate, saumon, fromage, crème
Tomato, salmon, cheese, cream
18.50€

CALZONE
Tomate, fromage, jambon, champignons, œuf
Tomato, cheese, ham, mushrooms, egg
18.50€

Ingrédients supplémentaires : **2.00€** | Extra toppings: **2.00€**

OMELETTES



Omelette aux Girolles*
Girolles mushrooms' Omelette
16.00€

Omelette aux Cèpes*
Ceps mushrooms' Omelette
16.00€

Omelette aux Morilles*
Morels mushrooms' Omelette
18.00€

*Les omelettes aux champignons sont servies avec frites et salade verte.
The mushrooms omelettes are served with French fries and green salad.

Omelette Savoyarde
Pommes de terre, lardons, oignons, Reblochon, salade verte
Potatoes, bacon, onions, Reblochon cheese, green salad
18.00€

