

Adray
Telebar

HÔTEL & LODGE



Le Restaurant

+33(0) 479 086 026

www.telebar-hotel.com

73550 Méribel les Allues

DANS L'ATTENTE DE VOTRE REPAS
UNE PETITE VIDÉO SYMPA



SCANNEZ MOI

Les Entrées / Starters

Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	13.00 €
Potages du jour <i>Soup of the day</i>	16.00 €
Asperges, sauce vinaigrette <i>Warm asparagus and vinaigrette</i>	16.00 €
Planche de jambons crus <i>Smoked country ham platter</i>	18.00 €
Terrine de sanglier <i>Wild boar terrine</i>	14.00 €
Salade savoyarde <i>Ham and cheese salad</i>	16.00 €
Salade d'endives au bleu des Causses <i>Chicory salad with blue cheese dressing</i>	17.00 €
Salade Joséphine, reblochon, noix, poitrine fumée <i>Warm reblochon cheese with Joséphine salad</i>	16.00 €
Eventail de betteraves au bleu d'Auvergne <i>Sliced beet with Auvergne blue cheese</i>	16.00 €
Croustillant de reblochon pommes et noix <i>Fried reblochon nems, apple and nuts</i>	17.00 €
Assiette de Grison aux agrumes <i>Smoked Grison with citrus fruits</i>	21.00 €

Les Oeufs / Eggs

Oeufs savoyards, salade <i>Sunny side up with Ham and Cheese, salad</i>	13.00 €
Oeufs au bacon, salade <i>Sunny side up with bacon, salad</i>	13.00 €
Omelette savoyarde, frites <i>Ham and cheese omelet with french fries</i>	18.00 €
Omelette au jambon, frites <i>Ham omelet with french fries</i>	16.00 €
Omelette au beaufort, frites <i>Beaufort cheese omelet with french fries</i>	16.00 €
Omelette champignons aillés <i>Mushrooms and Garlic Omelet</i>	17.00 €

Les Légumes / Vegetables

Légume du jour <i>Vegetable of the day</i>	10.00 €
Haricots verts..... <i>Green beans</i>	14.00 €
Frites..... <i>French Fries</i>	11.00 €
Endives poêlées au citron..... <i>Stir-fried chicory with lemon</i>	14.00 €
Crozets à la savoyarde..... <i>Savoyard pasta with cream</i>	11.00 €

Les Poissons / Fish

Poisson du jour <i>Fish of the day</i>	26.00 €
Noix de saint jacques au marsala..... <i>Sea scallops with marsala sauce</i>	29,00 €

Les Viandes / Meat

Plat du jour <i>Special of the day</i>	22.00 €
Côtes d'agneau grillées aux herbes..... <i>Grilled lamb chops with herbs</i>	27.00 €
Entrecôte grillée au parfum de sel <i>Grilled sirloin steak with sea salt flavors</i>	28.00 €
Faux-filet au poivre <i>Sirloin steak with a red hot pepper sauce</i>	27.00 €
Faux-filet au bleu des causses <i>Sirloin steak with blue cheese</i>	27.00 €
Brochette du moniteur au bœuf <i>Mixed beef brochette</i>	26.00 €
Filet de canard à la crème de morilles..... <i>Duck breast with creamy morels sauce</i>	31.00 €
Filet mignon de porc aux pommes et porto..... <i>Pork fillet, baked apples, and porto wine cream sauce</i>	27.00 €

Les Specialites / Specials

Assiette de Robert : Duo de diot et pormonier garni de crozets.....	24.00 €
<i>Savoyard sausages and crozets</i>	
Gratinée de reblochon aux crozets et lardons.....	23.00 €
<i>Gratinée of reblochon with crozets and bacon</i>	
Penne au gorgonzola et noix	19.00 €
<i>Pasta with gorgonzola cheese sauce and walnuts</i>	
Escalope de veau à la crème.....	29.00 €
<i>Veal cutlet with mushrooms</i>	

Les Fromages / Cheese

Assiette de fromages.....	8.00 €
<i>Cheese platter</i>	
Faisselle de fromage frais, nature ou coulis de fruits rouges.....	7.00 €
<i>Cottage cheese plain or red fruits sauce</i>	

Les Desserts / Desserts

Dessert du jour.....	8.00 €
<i>Sweet of the day</i>	
Tarte aux myrtilles	8.00 €
<i>Blueberry tart</i>	
Tarte au citron.....	8.00 €
<i>Lemon tart</i>	
Fruits rafraîchis au marc de savoie.....	10.00 €
<i>Fresh fruits salad with marc de savoie</i>	
Marquise au chocolat	8.00 €
<i>Meltd chocolat cake</i>	
Crème brûlée à la vanille	9.00 €
<i>Vanilla crème brulée</i>	
Nougat glacé et son coulis	9.00 €
<i>Chilled Nougat, red fruits sauce</i>	
Pomme au four à l'ancienne.....	8.00 €
<i>Baked Apple with Caramel</i>	
Gaufres du Télébar.....	9.00 €
<i>Télébar Waffles</i>	
Sélection de glaces.....	8.00 €
<i>Assorted ice-cream</i>	