



## Restaurant et self-service

tous les jours de 9h à 17h30

**Restaurant Côte 2000**  
Piste de l'Aigle, versant Saulire  
73550 Méribel-Mottaret  
[www.restaurantcote2000.fr](http://www.restaurantcote2000.fr)  
[contact@restaurantcote2000.fr](mailto:contact@restaurantcote2000.fr)  
f @restaurantcote2000

Le soir sur réservation  
**Soirée Savoyarde**  
dîner privé, concert  
**Descente aux flambeaux**  
accompagné d'un moniteur

**Départ/retour**  
**en chenillette**  
depuis Méribel-Mottaret

Information et réservation

☎ 04 79 00 55 40



### ★ Menu du jour ★

**Le chef vous propose chaque jour un menu différent : consultez l'ardoise**

Formule : entrée, plat et dessert

Formule : entrée et plat

Formule : plat et dessert

### ★ Huitres ★

Disponibles toute la saison

6 fines de claires n°3	22,00 €
12 fines de claires n°3	38,00 €
Plateau de fruits de mer	100,00 €

2 personnes minimum, sur réservation

### ★ Entrées ★

Prix par personne

La planche de charcuteries de Savoie	15,00 €
La planche de fromages de Savoie	15,00 €
La planche mixte	18,00 €

Charcuteries et fromages de Savoie

<b>LA CHÈVRE CHAUD</b>	Entrée : 18,00 €
Salade mixte d'hiver, samoussas, crémeux de chèvre aux herbes, tomates et miel, noix, lardons, légumes croquants de saison	Plat : 22,00 €

<b>LE BUDDHA BOWL</b>	Entrée : 19,00 €
Riz, avocat, féta, lentilles, tagliatelles de légumes, tomate, graines et germes de légumes	Plat : 24,00 €
<b>Supplément truite fumée</b>	5,00 €
<b>Supplément poulet croustillant</b>	5,00 €

### ★ Kids ★

Enfant jusqu'à 10 ans

Steack haché **ou** Aiguillette de poulet  
**ou** Fish & chips  
Frites **ou** pâtes **ou** légumes  
Dessert & boisson

17,00 €

### ★ Spécialités d'ici ★

<b>LA FONDUE SAVOYARDE</b>	34,00 €
Mélange de 4 fromages, charcuterie de Savoie, salade mixte, 250 g par personne	

<b>LA RACLETTE SAVOYARDE</b>	34,00 €
Raclette au lait cru, charcuterie de Savoie, pommes de terre et salade mixte, 250 g par personne	

<b>LE P'TIT FONDANT D'ARLY</b>	32,00 €
Fromage de vache au lait cru entier, dans sa boîte d'Epicéa, rôti au four, charcuterie de Savoie, pommes de terre, salade mixte, 230g par personne	

<b>Supplément charcuterie</b>	7,00 €
<b>Supplément pommes de terre</b>	4,00 €

### ★ Spécialités d'ailleurs ★

<b>LES MOMOS</b>	29,00 €
Ravioles maison, farcies au bœuf, épices et herbes, accompagnés de sa sauce tomate aigre douce, petits légumes et riz basmati	

<b>LE DAL BAHT</b>	31,00 €
Dal de lentilles, bath de riz basmati, petit pain sak et hachards de petits légumes verts et colorés de saison, curry de légumes ou poulet	

### ★ Desserts ★

La crème brûlée au génepy	9,00 €
La tarte aux myrtilles	10,00 €
Le Mont-Blanc	11,00 €
Les glaces des alpes	4,50 €
Vanille, marron, génepy, framboise, mangue, chartreuse, plombière...	



**Plats préparés sur place et faits maison**

La liste des allergènes est disponible sur demande.

## ★ Vins blancs ★

### SAVOIE

Abymes AOP 75 cl	28,00 €
Eboulis du Granier 2022	
Roussette 1949 AOP 75 cl	36,00 €
Cuvée 2020	
Chignin Bergeron AOP 75 cl	45,00 €
Terre de famille 2022	


## ★ Vins rouges ★

### SAVOIE

Mondeuse AOP 75 cl	32,00 €
Terre de famille 2022	

### VALLÉE DU RHONE

Grignan-les-Adhémar AOP 75 cl	32,00 €
Cros des Bruyères 2022	

Côtes du Rhône Perrin bio AOP 75 cl	40,00 €
Cuvée 2020 	

Crozes-Hermitage Le Clos AOP 75 cl	55,00 €
Cuvée 2022	

Gigondas Les Pierres Blanches	58,00 €
Cuvée 2021 AOP 75 cl	

### LANGUEDOC

Pic Saint Loup	38,00 €
Les Déesses Muettes AOP 75 cl	

## ★ Vins rosés ★

### CÔTES DE PROVENCE

Domaine La Rouillère AOP 75 cl	45,00 €
--------------------------------	---------

## ★ Bulles ★

Spumante Morra Brut 75 cl	28,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial AOP 75 cl	95,00 €

## ★ Eaux ★

Evian ou Vittel 1 l	8,00 €
San Pellegrino ou Badoit 1 l	8,00 €

Bistrot chic en altitude



## ★ Soirées savoyardes ★

70,00 € par personne

Aperitif

Raclette ou Fondue ou Pierrades  
(Charcuterie, pommes vapeurs, légumes...)

Dessert

Café

1/4 de vin rouge ou blanc par personne

Digestif

Montée et descente  
en Chenillette

Descente aux flambeaux  
avec un moniteur de ski  
(en supplément)

Informations et réservation :

 04 79 00 55 40

## ★ Soirées privées ★

Sur devis et sur réservation

Menu sur mesure, service à l'assiette  
Spectacle, DJ, concert ou karaoké

★ Nous contacter ★

Restaurant Côte 2000  
Piste de l'Aigle, versant Saulire  
73550 Méribel-Mottaret  
www.restaurantcote2000.fr  
contact@restaurantcote2000.fr  
 @restaurantcote2000



## ★ Self service ★

### ★ Snack ★

<b>Snack seul</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Snack formule</b>	<b>12,00 €</b>
1 snack + 1 boisson 33cl	

### ★ Plats chauds maison ★

	<i>Petit</i>	<i>Grand</i>
Frites	6,00 €	10,00 €
Soupe de légumes du jour	14,00 €	18,00 €
Goulash de bœuf (soupe)	16,00 €	20,00 €
Saucisses frites		17,00 €
Steak Frites : boeuf ou veggio		18,00 €
Linguini sauce Bolognaise		18,00 €
Pâtes du jour		18,00 €
Fish'n Chips		20,00 €
Filet de Cabillaud, frites, sauce tartare, salade verte		
Tatiflette & salade verte		20,00 €
Lasagne bolognaise & salade verte		20,00 €
Diots de Savoie		20,00 €
Saucisses de porcs savoyardes aux oignons et vin blanc		
Burger frites		20,00 €
Plat du jour		à partir de 19,00 €

Accompagnements du jour :  
frites ou légumes ou crozet ou salade verte

### ★ Entrées maison ★

Croque Monsieur ou Pizza, salade, frites	14,00 €
Tartines savoyardes	14,00 €
Crumble salé du jour, salade	14,00 €
Salade Caesar	15,00 €
Salade Savoyarde	15,00 €
Salade du jour	15,00 €

### ★ Desserts maison ★

Tarte aux myrtilles	6,50 €
Tarte du jour	6,50 €
Verrine du jour	6,50 €
Crumble aux fruits	6,00 €
Gauffre uniquement apres 15h	6,00 €
Crêpes uniquement apres 15h	6,00 €

### ★ Vin bouteille ★

Cabernet-Sauvignon Rouge IGP D'Oc 75 cl Les Déesses Muettes 2021	24,00 €
Chardonnay Blanc IGP D'Oc 75 cl Les Déesses Muettes 2022	24,00 €
Melle Clara Rosé IGP Var 75cl Côtes de Provence 2022	24,00 €



**Plats préparés sur place et faits maison**

La liste des allergènes est diponible sur demande.