

Le Coucou

MÉRIBEL

Le Bar



Cocktails Signatures

LE COUCOU 20€

15cl

Vodka Ketel One infusée à la framboise, fruit de la passion, Champagne
Raspberry infused Ketel One Vodka, passion fruit, Champagne

EXOTIQUE SPRITZ 20€

25cl

Aperol, cordial de mandarine, litchi, Prosecco, eau gazeuse
Aperol, mandarin cordial, lychee, Prosecco, sparkling water

MATCHA & TONIC 20€

25cl

Gin Tanqueray, cordial de matcha & yuzu, shiso, eau tonique
Tanqueray Gin, matcha & yuzu cordial, shiso, tonic water

RIVER SPEY 20€

10cl

Whisky Johnnie Walker Black Label infusé au sésame, sucre demerara, bitters au chocolat
Sesame infused Johnnie Walker Black Label Whisky, demerara sugar, chocolate bitters

VERVEINE PUNCH 20€

20cl

Pampero blanco, ananas, pomme, citron jaune, verveine, petit lait, mélange d'épices
Pampero blanco, pineapple, apple, lemon juice, verbena, curd milk, spices mix

GREEN MULE 20€

30cl

Vodka Ketel One, gingembre, citron vert, eau de concombre, menthe, eau gazeuse
Ketel One Vodka, ginger, lime juice, cucumber water, mint, sparkling water

LOVE POTION 20€

15cl

Gin Tanqueray Gin, cinzano rouge infusé au cacao, liqueur de cerise, essence d'orange
Tanqueray Gin, red cinzano infused cocoa, cherry Heering, orange oil

SMOKY TOMMY'S 20€

15cl

Tequila Don Julio blanco, citron vert, chipotle d'agave, coriandre, concombre
Don Julio blanco Tequila, lime juice, agave chipotle, coriander, cucumber

COCKTAILS CLASSIQUES 18€

7 à 15cl

À votre demande, notre barman se fera un plaisir de préparer votre cocktail préféré.
On request, our Barman will be pleased to create the cocktail of your choice

ESPRESSO MARTINI, PISCO SOUR, MOSCOW MULE,
MANHATTAN, MOJITO, CAIPIRINHA ...

Vin Chaud

25cl — 16€

Vin rouge, vermouth rouge, sucre, mélange d'épices
Red wine, red vermouth, sugar, mixed spices

Vin blanc, vermouth dry, sucre, mélange d'épices
White wine, dry vermouth, sugar, mixed spices

Twist de Old Fashioned

10cl — 22€

Datant d'avant la prohibition, apprécié depuis des générations,
twisté à notre façon, notre Old Fashioned, attire toute l'attention
*Dated from before prohibition, valued since generations,
revisited our way, our Old fashioned draws attention*

BOURBON INFUSÉ AU BŒUF DE KOBE
Kobe Beef infused Bourbon

BOURBON INFUSÉ AU BŒUF DE KOBE,
MIEL DE SAVOIE, ANGOSTURA BITTERS
Kobe Beef infused Bourbon, savoie honey, angostura bitters

COGNAC INFUSÉ AU BEURRE DE CACAHUÈTE,
SIROP D'ÉRABLE, ANGOSTURA BITTERS
Peanut butter infused Cognac, maple syrup, angostura bitters

RHUM INFUSÉ À L'HUILE DE COCO,
SUCRE DEMERARA, ANGOSTURA BITTERS
Coconut infused Rhum, demerara sugar, angostura bitters

Mocktails

17€

WINTER IS COMING — 25cl

Canneberge, citron jaune, sirop de cannelle & badiane, blanc d'œuf
Cranberry, lemon juice, cinnamon & badian syrup, egg white

LICHTI FIZZ — 25cl

Litchi, cordial de mandarine, eau gazeuse
Lychee, mandarin cordial, sparkling water

BEETLEJUICE — 25cl

Jus de betterave, jus d'orange, sirop de coco
Beetroot juice, orange juice, coconut syrup

MIRACLE MORNING — 20cl

Gingembre, eau de concombre, citron vert, menthe, eau gazeuse
Ginger, cucumber water, lime juice, mint, sparkling water

Snack

LE CLUB SANDWICH 25€

Saumon ou poulet, accompagné de chips
Salmon or chicken, served with crisps

MINI SARDINES 18€

Huile d'olive d'Espagne
Spanish olive oil

BURRATA 24€

Burrata crémeuse & tomates fraîches
Creamy burrata & fresh tomatoes

THON ORTIZ 18€

Toast, beurre demi-sel
Toasts, semi-salted butter

LE CROQUE 28€

Jambon d'entrecôte, comté 18 mois, truffe
Beef ribeye ham, 18 months comté cheese, truffle

CEVICHE 24€

Ceviche de loup, framboises, huile aromatisé à la truffe
Seabass ceviche, raspberries, truffle flavoured oil

LA SALADE DE KALE 25€

Avocat, parmesan, tomates cerises, zestes de citron
Avocado, parmesan, cherry tomatoes, lemon zests

SOUPE DU JOUR 19€

Veillez consulter notre équipe
Ask our team

BIG K™ VOLONTAIREMENT FAÇON FAST FOOD

Double Kobe beef, bacon, cheese, frites 36€ Supp. truffe noire +12€
Double Kobe beef, bacon, cheese, french fries 36€ Add black truffle +12€

PIZZETTA 25€

Roquette parmesan, sauce blanche à la truffe
Roquette, parmesan, white truffle sauce

Tableau des allergènes disponible sur demande — Prix net en euros, taxe et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Origine des viandes: USA, Japon, Australie, Pays-Bas.

@LeCocouMeribel — @BeefBar.Meribel

PASTA FATTA A MANO 36€

Ravioli de bœuf de Kobe braisé, truffe noire, crème de parmesan & amandes
Braised Kobe beef ravioli, black truffle, parmesan cream & almonds

JAMBON DE BŒUF D'EXCEPTION 26€

Jambon d'entrecôte fumé affiné 40 jours
Smoked ribeye ham, cured for 40 days

PROSCIUTTO DE KOBE BEEF 39€

Jambon de bœuf de Kobe, exclusivité mondiale
Kobe beef ham, worldwide exclusivity

PURÉE MAISON 8€

La classique
Homemade mash

NOS FRITES MAISON 12€

Cuites au beurre de Kobe
Cooked in Kobe butter

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGE 18€

Cheese plate

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 18€

Fresh fruit plate

TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON 18€

Seasonal fruits tartlets

PAIN PERDU À LA VANILLE, CARAMEL POINTE DE FLEUR DE SEL
FRUITS DE SAISON & CRÈME LÉGÈRE 16€

Vanilla french toast, sea salt caramel, seasonal fruits & light cream

PÂTISSERIE DU JOUR 16€

Pâtisserie of the day

Table of allergens available on request — Net price in euros, including tax and service.

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.

Origin of meats: USA, Japan, Australia, Netherlands.

@LeCocouMérabel — @BeefBar.Meribel

Jus Détox

15 cl — 18€

JUS VERTS DÉTOX / DETOX GREEN JUICE

La couleur verte des jus correspond à la phase de nettoyage de l'organisme. Très riches en chlorophylle aux vertus purifiantes, oxygénantes et régénérantes. La chlorophylle est la base de toute la vie des plantes. La chlorophylle est le premier produit de la lumière.
The green colour of the juices corresponds to the cleaning phase of the body. Very rich in chlorophyll with purifying, oxygenating and regenerating properties. Chlorophyll is the basis of all plant life. Chlorophyll is the first product of light.

① HEALTHY DETOX

Kale, céleri, concombre, citron, pomme verte, gingembre frais et menthe
Kale, celery, cucumber, lemon, green apple, fresh ginger and mint

② GREEN PEACEFUL

Ananas, citron, pomme verte, coriandre et gingembre frais
Pineapple, lemon, green apple, coriander and fresh ginger

JUS ROUGES-ORANGES ANTIOXYDANTS ANTI-OXIDANT RED-ORANGE JUICE

Les jus rouges et orange sont riches en antioxydants et sont très dynamisants ! Les vitamines et enzymes sont importantes pour l'oxygénation des cellules. Les enzymes sont les seules à faire le travail réel pour nous maintenir en santé et nous guérir.

Red and orange juices are rich in antioxidants and are very energizing!*

Vitamins and enzymes are important for the oxygenation of cells.

Enzymes are the only ones who do the real work to keep us healthy and heal us.

① TROPICAL CAROTTES POMMES TROPICAL APPLE CARROTS

Pommes vertes, carottes, céleri, gingembre
Green Apple, carrots, celery, ginger

② BEAUTY

Pamplemousse, citron, Curcuma, gingembre, cayenne
Grapefruit, lemon, turmeric, ginger, cayenne

Smoothies

25 cl — 18€

① GREEN SPORTY

Épinard, banane ou avocat, pomme, noisettes et amandes, jus de citron
Spinach, banana or avocado, apple, hazelnuts and almonds, lemon juice

② GREEN AVOCADO

Fromage blanc de brebis, avocat ou banane, pêche ou poire, datte, citron, coconut flakes
Ewe's white cheese, avocado or banana, peach or pear, date, lemon, coconut flakes

③ GREEN MATCHA ENERGY

Kiwi, épinard, pomme verte, menthe, lait d'amande
Kiwi, spinach, green apple, mint, almond milk

Limonade & thé glacé

LIMONADE AU CITRON 10€
LEMON LEMONADE

THÉ GLACÉ AU CHOIX 10€
ICED TEA OF YOUR CHOICE
Thés verts, thés noirs, infusions
Green tea, black tea, infusion

Vin au verre

15 cl

DBLANC · *WHITE*

- Chignin Bergeron, Domaine Bouvet 2016 13€
- Chablis Vieilles Vignes, Domaine Christophe 2015 14€
- Sancerre, Domaine Jolivet 2018 17€

ROUGE · *RED*

- Mondeuse Saint Barbe, Domaine Bouvet 2016 13€
- Château Poitevin 2014 14€
- Sancerre, Les Romains, Domaine Gitton 2014 15€

ROSÉ

- Château Leoube rosé 2018 13€
- Ventoux, Domaine de Vintur «Le Coucou» 2018 12€

Champagne à la coupe

- Perrier Jouet Blanc de Blanc 32€
- Taittinger Brut Prestige 21€
- Billecart-Salmon Brut Rosé 26€

Champagne

BRUT BLANC	75 cl
· Henriot brut souverain	85€
· Jeoper BeefBar	91€
· Taittinger brut prestige	97€
· Laurent Perrier (Casher)	102€
· Mercier Blanc de Noir	114€
· Bollinger spécial cuvée	125€
· Pierre Gerbais Originale	128€
· Moët & Chandon Brut Impérial	140€
BLANC DE BLANCS	75 cl
· Perrier Jouet Blanc de Blancs	138€
· Ruinart Blanc de Blancs	180€
BRUT BLANC MILLÉSIMÉ	75 cl
· Louis Roederer 2012	183€
· Taittinger Comtes de Champagne 2007	262€
· Bollinger Grande Année 2005	285€
· Billecart-Salmon Nicolas Francois 2006	345€
· Louis Roederer Cristal 2005	397€
· Pol Roger Winston Churchill 2006	405€
· Dom Pérignon 2008	420€
· Krug édition 166	470€
· Dom Pérignon 2 ^e Plénitude 2002	680€
BRUT ROSÉ	75 cl
· Taittinger Prestige Rosé NM	137€
· Billecart-Salmon Brut Rosé NM	148€
· Ruinart Brut Rosé NM	154€
· Bollinger Brut Rosé NM	182€

Net price in euros, tax and service included — Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.

@LeCoucouMéribel — @BeefBar.Meribel

Nos Alcools

GINS

· Tanqueray	16€
· Bombay Sapphire	16€
· Citadelle	16€
· Tanqueray 10	17€
· Hendrick's	17€

VODKAS

· Ketel One	16€
· Zubrowka Czarna	16€
· Belvedere	19€
· Grey Goose	19€
· Belvedere Lake Bartezek	23€

TEQUILAS

· Don Julio Blanco	17€
· Don Julio Reposado	22€
· Don Julio 1942	80€
· Mezcal Nuestra Soledad	17€
· Pisco Porton	17€

RHUMS

· Pampero blanco	16€
· Sailor jerry	17€
· Havana 7 ans	17€
· Diplomatico Reserva	17€
· Zacapa 23	26€
· Zacapa XO	32€
· Cachaca Ypioca	16€

BLENDÉD WHISKY

- Johnnie Walker Black Label 19€
- Johnnie Walker Blue Label 90€

WHISKY JAPONAIS

- Nikka Coffey Grain 20€

SINGLE MALT

- Glenmorangie Nectar D'or 18€
- Cardhu Amber Rock 19€
- Caol Ila 12 ans 19€
- Caol Ila MOCH 20€
- Talisker 10 ans 21€
- Ardbeg 10 ans 22€
- Oban 14 ans 25€
- Lagavulin 16 ans 33€
- Glenmorangie 18 ans 35€

IRISH

- Jameson Premium 17€
- Jameson Black Barrel 19€

BOURBON & RYE

- Bulleit Bourbon 19€
- Bulleit Rye 19€
- Bulleit Bourbon 10 ans 20€
- Elijah Craig 12 ans 20€
- Jack Daniel's Tennessy 18€
- Woodford Reserve 21€

Net price in euros, tax and service included — Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.

@LeCoucouMérabel — @BeefBar.Meribel

Les Digestifs

· Hennessy Cognac XO	55€
· Armagnac La Fontaine de Coincy 88	55€
· Hennessy Paradis	285€
· Calvados Busnel VSOP	17€
· Eaux de vie, liqueurs	15€

Les apéritifs

· Pastis, Ricard	15€
· Cinzano Rouge, Campari	15€
· Suze, Lillet blanc	15€
· Porto Offley Ruby	15€
· Porto Offley Tawny	17€

Les bières

· Leffe blonde 33cl	9€
· Corona 33cl	9€
· Hoegaarden blanche 33cl	9€
· Heineken sans Alcool 25cl	7€

Non alcoolisées

LES SOFTS

- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Seven Up, Perrier (33cl) 9€
- Fever Tree Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer (20cl) 9€

LES EAUX 75CL

- Evian 9€
- Badoit 9€

LES JUS DE FRUITS

- Jus de Fruits Frais Pressés (25cl) 12€
Orange, Pamplemousse, Citron
- Jus de Fruits Alain Millat (33cl) 8€
Ananas, Mangue, Fraise, Pêche Blanche, Pomme

Le chaud

- Espresso ou Americano 7€
- Café Latte, Capuccino, Chocolat Chaud, Double Espresso 8€
- Sélection de la Maison Palais des thés 8€

Net price in euros, tax and service included — Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.

@LeCoucouMéribel — @BeefBar.Meribel

