

LE REPÈRE

CUISINE DES CIMES

CUISINE FAMILIALE SAVOYARDE RÉCONFORTANTE

Le Repère, votre nouveau point de rendez-vous à Megève. Dans un cadre chaleureux, nous vous invitons à une expérience gustative qui évoque le confort et la convivialité. Chaque plat est préparé avec amour, mettant en avant les saveurs authentiques de la Savoie. Que vous soyez en quête d'un repas réconfortant après une journée sur les pistes ou que vous cherchiez simplement à partager un bon moment en famille, le Repère vous accueille pour une aventure culinaire pleine de chaleur et de tradition.

Notre engagement envers une cuisine faite maison est une promesse de qualité, chaque ingrédient est soigneusement sélectionné pour son origine locale et sa fraîcheur. Nous entretenons une relation forte avec nos petits producteurs, une collaboration qui se traduit dans chaque assiette, une symphonie de goûts qui évoque le terroir de manière authentique.

Un restaurant Maison des Drus – maison mère de 18 établissements d'altitude.

Parmi nos partenaires locaux, Maison Baud (charcuterie) 74 – Coopérative du Val d'Arly (fromages) 74 – Alpes Viandes (viandes) 73, ...

Le Repère, your new meeting point in Megève. In a warm setting, we invite you to a taste experience that evokes comfort and conviviality. Each dish is prepared with love, highlighting the authentic flavors of Savoie. Whether you are looking for a comforting meal after a day on the slopes or simply looking to share a good time with family, Le Repère welcomes you for a culinary adventure full of warmth and tradition.

Our commitment to homemade cuisine is a promise of quality, each ingredient is carefully selected for its local origin and freshness. We maintain a strong relationship with our small producers, a collaboration that translates into each plate, a symphony of tastes that evokes the terroir in an authentic way.

A Maison des Drus restaurant – 18 high-altitude establishments.



PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE / SHARE YOUR EXPERIENCE

 @lerepere.megeve

 @lereperemegeve

Vous avez succombé aux délices du Repère ?
Faites-nous part de votre expérience en partageant vos moments gourmands et identifiez-nous. Suivez nous pour découvrir nos actualités !

*Tell us about your experience by sharing your gourmet moments and tag us.
Follow us to discover our news!*

TRINQUER ENSEMBLE

A L'ITALIENNE

Arrancini sicilien et gremolata 18 €
Sicilian arrancini served with gremolata sauce

Focaccia, pesto rosso, burratina et basilic 19 €
Focaccia, pesto rosso, burratina and basil

A LA SAVOYARDE

Planche de charcuterie et fromages de chez nous 28 €
charcuterie and local cheeses assortment

Os à moelle en persillade 21 €
marrowbone in parsley



KIDS ONLY

-10 ans

Pâtes du Chef ou Fish & Chips
Mousse au chocolat ou glace haribo
Sirop à l'eau
Chef pasta or Fish & Chips
Chocolate mousse
Water Syrup

19 €

ENTREES/ STARTERS

SOUPE D'ANTAN A L'OIGNON <i>Soupe à l'oignon, emulsion au beaufort, croutons</i> <i>Onion soup served with beaufort cheese emulsion and toast bread</i>	16 €
OEUF MIMOSA À LA TRUFFE <i>oeufs façon mimosa, mayonnaise truffée</i> <i>Mimosa egg with truffle</i>	19 €
L'INCONTOURNABLE POIREAUX VINAIGRETTE <i>Poireaux fondants servis avec sa vinaigrette à la moutarde</i> <i>Leeks with french dressing sauce</i>	16 €
NOTRE TERRINE DES ALPAGES <i>Terrine d'alpage, pickles de légumes, confit d'oignons rouges et myrtilles</i> <i>Mountain pastures terrine, pickles, onions and blueberries chutney</i>	18 €

LES VIANDES/ MEATS

LE CONFIT SAVOYARD <i>Paleron de boeuf confit à la Mondeuse, mousseline de pomme de terre, mélange d'herbes potagère et pickles d'oignons rouge</i> <i>Confit beef chuck with Mondeuse, potato mousseline, mixed vegetable herbs and red onion pickles</i>	29 €
LA PIECE DU BOUCHER <i>Butcher's piece</i>	prix à l'adoise
LE BURGER DU REPÈRE <i>Bun maison, effiloché de boeuf confit, sauce tartare, raclette fumée, choux rouge mariné, frites fraîches</i> <i>Bun, confit beef chuck, tartar sauce, smoked raclette, marinated red cabbage, fries</i>	29 €

LES PETITS PLUS EXTRA SIDES

Salade verte / Green salad	5 €
Purée de pomme de terre / Mashed potatoes	9 €
Purée de pomme de terre truffée / Truffled potato puree	15 €
Frites fraîches / Fresh fries	9 €

LA PASTA

Risotto de coquillettes à la truffe,
chiffonade de jambon blanc
*Coquillettes with truffle and thin
slices of white ham* 34 €

 Linguine aux herbes et sa burrata
crémeuse 26 €
*Linguine with herbs and creamy
burrata*

LA SALADE

SALADE DU MOMENT 26 €
*Request our special salad of the
day*

POISSON/ VEGETARIEN

FISH/VEGE

FISH'N'CHIPS 27 €

 PARMENTIER DE LEGUMES D'HIVER 23 €
Vegetable parmentier

LA SAVOIE/ SAVOYARD SPECIALITIES

Fondue (mini. 2 personnes) 24 € /p
*sup. charcuterie + 5 € /p
*Fondue for mini. 2 persons
extra charcuterie + 5 €/p

Tartiflette et son mesclun 25 €
*savoyard Tartiflette and
mesclun salad*

LE CREMEUX DU REVARD 28 €
Boîte chaude servie avec pomme
de terre et charcuteries
*Hot cheese box served with
patatoes and charcuterie*

DESSERTS

Desserts à l'ardoise 11 €
Request our dessert menu

CAFE GOURMAND 15 €
mini desserts assortment served with an espresso

