

# 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

<p><b>DU PAIN SUR LA PLANCHE</b>          Planche de charcuterie et fromages de chez nous  <i>Board of charcuterie and local cheeses</i></p>	28 €
<p><b>VIVA FOCACCIAS</b>          Focaccia, pesto rosso, burrata et coppa  <i>Focaccia, pesto rosso, burrata and coppa</i></p>	21 €
<p><b>CROQUANT FONDANT DE REBLOCHON</b>          Crolesquis de reblochon  <i>Reblochon crolesquis</i></p>	15 €
<p><b>LES TARTINADES DANS TOUS LES ÉTATS</b>          Tartare de betterave-cassis, houmous lentilles-noisette, duxelle de champignons, rillettes de poissons  <i>Beetroot-blackcurrant tartare, lentil-hazelnut hummus, mushroom duxelle, fish rillettes</i></p>	24 €

## LES PLATS GOURMANDS

2 personnes minimum, 1 accompagnement au choix par personne  
*2 people minimum, 1 accompaniment of your choice per person*

<p><b>RIBS LOVERS</b> 26 €/ p          Ribs de bœuf grillés  <i>Beef ribs</i></p>	<p><b>L'INCROYABLE ÉPAULE D'AGNEAU</b> 28 €/ p          Epaule d'agneau confite, gremolata aux herbes et pickles  <i>Confit shoulder of lamb, gremolata with herbs and pickles</i></p>	<p><b>SIDES</b></p>	<p>Purée de pomme de terre          Purée de pomme de terre truffée (+8 €)          Frites fraîches          Légumes rôtis  <i>Mashed potatoes</i>  <i>Truffled potato puree (+€8)</i>  <i>Fresh fries</i>  <i>Roasted vegetables</i></p>
<p><b>DITE LE AVEC DES FLEURS</b> 16 €/ p          Choux fleur rôti entier, purée torréfiée, sauce grenobloise et noisettes torréfiées (pour 1, 2 ou 4 personnes)  <i>Whole roasted cauliflower, roasted puree, Grenoble sauce and roasted hazelnuts (for 1, 2 or 4 people)</i></p>			



## POUR COMMENCER

<p>LA COUPE AU BOL Velouté du moment <i>Velouté of the moment</i></p>	15 €
<p>GALETTE DE QUINOA AUX LÉGUMES Galette de Quinoa, purée de carottes rôties, légumes crus et cuits, vinaigrette au jus de carottes acidulé <i>Quinoa pancake, roasted carrot puree, raw and cooked vegetables, tangy carrot juice vinaigrette</i></p>	15 €
<p>TRUITE DE SAVOIE AUX HERBES Truite de Savoie marinée aux herbes, vinaigrette d'agrumes et huile d'épicéa <i>Savoy trout marinated with herbs, citrus vinaigrette and spruce oil</i></p>	19 €
<p>OS A MOELLE GRILLÉ Os a moelle grillé <i>Grilled bone marrow</i></p>	15 €
<p>LA CROÛTE DES DRUS Pâté en croute Maison des Drus et son chutney <i>Maison des Drus pâté en croute and its chutney</i></p>	21 €

## LES VIANDES

<p>LE CONFIT SAVOYARD Paleron confit à la Mondeuse, mousseline de pomme de terre, mélange d'herbes potagère et pickles d'oignons rouge <i>Confit chuck with Mondeuse, potato mousseline, mixed vegetable herbs and red onion pickles</i></p>	28 €
<p>L'AMERIQUE DU SUD RELÈVE L'ONGLET Onglet sauce chimichurri et purée de pommes de terre <i>Chimichurri sauce onglet and mashed potatoes</i></p>	32 €
<p>LE BURGER MEGEVAN Bun maison, paleron de boeuf confit, effiloché puis reconstitué, sauce tartare, raclette fumée, choux rouge mariné, frites fraîches <i>Bun, confit beef chuck, tartar sauce, smoked raclette, marinated red cabbage, fries</i></p>	27 €

**PETITS PLUS**

Purée de pomme de terre / <i>Mashed potatoes</i>	8 €
Purée de pomme de terre truffée / <i>Truffled potato puree</i>	15 €
Frites fraîches / <i>Fresh fries</i>	8 €
Légumes rôtis / <i>Roasted vegetables</i>	8 €



▶ **LA SAVOIE**

ATTENTION AU GAGE !  
Fondue pour 2 personnes  
\*sup. charcuterie + 5 € /p  
*Fondue for 2 people  
\*sup. charcuterie + 5 €/p*

22 € /p

LE COIN SAVOYARD  
Voir ardoise  
*Daily specials on request*

28 €

**LA PASTA**

GNOCCHI TOUJOURS  
Gnocchi, poêlée de champignons,  
émulsion à la truffe  
*Gnocchi, pan-fried mushrooms,  
truffle emulsion*

30 €

LINGUINE ALLA SAPORITA  
Linguine sauce tomate, olives et  
câpres  
*Linguine with tomato sauce,  
olives and capers*

19 €

**POISSON & VÉGÉ**

L'ARC EN CIEL VÉGÉTALE  
Betterave, Burrata panée aux  
herbes, vinaigrette betterave, cassis  
et menthe  
*Beetroot, Burrata with herbs,  
beetroot vinaigrette, blackcurrant &  
mint*

19 €

JUST TROUT YOURSELF  
Mousseline de poisson, croustillant  
de pain, légumes et bisque de  
crustacés  
*Fish mousseline, crispy bread,  
vegetables and bisque*

27 €

**POUR FINIR**

Desserts à l'ardoise  
*Request our dessert menu*



**KIDS ONLY**

19 €

Tenders ou Pâtes Bolognaise ou Fish & Chips  
Muffin ou Cookie  
Sirop à l'eau  
*Tenders or Pasta Bolognese or Fish & Chips  
Muffin or Cookie  
Water Syrup*

