

LE
DORON
RESTAURANT



Dîner de 19h30 à 21h30

Dinner from 7.30pm until 9.30pm

739, route de la Renarde 73550 MERIBEL - FRANCE
T. +33 (0) 479 242 242 - reservation@lhelios.com - www.lhelios.com

A PARTAGER TO SHARE



Truffle terrine "Maison Rullier" 15€

Terrine with truffle "Maison Rullier"

Planche de fromages du pays 20€

Local cheese board ou French cheese board

Planche de charcuterie artisanale 22€

Artisanal charcuterie board



Stracciatella di bufala, tomates séchées et huile au basilic 14€

Stracciatella di bufala dried tomatoes and basil oil

ENTRÉES STARTERS

Tataki de boeuf 20€

Beef tataki



Velouté du jour 15€

Soup of the day



Noix de Saint Jacques, sauté de chanterelles avec son velouté de champignon des bois 20€

Scallops, chanterelles with their wood mushroom velouté

Plats Main courses

Entrecôte Selection du Chef aux girolles 34€

Chef's selected ribeye

Magret de canard du Quercy 28€
sauce figues et cidre

Quercy duck breast with fig and cider sauce

Pluma de porc au thym 25€

Pork pluma with thyme

Poisson du moment 27€

Fish of the moment



* Toutes nos viandes sont d'origines française

* All our meats are French

ACCOMPAGNEMENTS ACCOMPANIMENTS

Frites Maison 6€

Homemade French Fies

Pommes de terre grenaille 6€

Grenaille potatoes

Gratin d'endives 5€

Endive Gratin

Frites Maison Truffe et Parmesan 8€

Homemade truffle and parmesan fries

Petite salade 6€

Small salad

Grande salade 12€

Large salad

VEGGIE

BURGERS

SMOKY BURGER 28€

Bun, steak frais, bacon fumé, salade, tomate, compotée d'oignons, reblochon, sauce barbecue fumée, accompagné de frites maison.

Bun, fresh steak, smoked bacon, salad, tomato, onion compote, reblochon, smoky barbecue sauce, and homemade fries.

CROUSTY BURGER 26€

Bun, poulet pané, salade, tomate, coleslaw, mimolette, avocat, sauce maison, accompagné de frites maison.

Bun, breaded chicken, salad, tomato, coleslaw, mimolette, avocado, homemade sauce, with homemade fries.

Spécialités Specialities

Boîte chaude de Mont d'Or pour deux personnes, servie avec charcuterie et pommes de terre 45€

Mont d'Or hot box for two, served with cold cuts and potatoes

Pormoniers de Savoie au vin blanc, accompagnés de crozets crémeux 22€

Savoyard pormoniers cooked in white wine, served with creamy crozets

PÂTES PASTA

**Ravioles du Royan 25€
à la crème et Beaufort,
chiffonade de jambon blanc**

Creamy Royan ravioles topped with beaufort cheese and thinly sliced ham

**Pappardelle crémeuses 28€
à la truffe et au poulet fermier**

Creamy pappardelle with truffle and free range chicken

Gnocchi, sauce pesto maison et burrata 24€

Gnocchi, homemade pesto sauce and burrata

VEGGIE

VEGGIE

DESSERTS *DESSERTS*

Brioche perdue vanille caramel 14€

Brioche French toast with caramel sauce and vanilla ice cream

Pavlova 14€

Pavlova

Tarte aux myrtilles sauvages 14€

Wild blueberry tart

GLACES *ICE CREAM*



Colonel (2 boules de sorbet citron, vodka) 12€

Colonel (2 lemon sorbet balls, vodka)

Café Liégeois 12€

Liège-style iced coffee

Chocolat Liégeois 12€

Liège-style iced chocolate

Boule de glace artisanale 5€

Artisanal ice cream scoop

Enfants (-12) *Children*

Coquillettes au beurre, 19€ chiffonnade de jambon blanc

Coquillettes with butter, white ham chiffonnade

Nuggets de poulet et frites 19€

Chicken nuggets and fries

Burger Kids 19€

Kids Burger

Boule de glace 5€ artisanale

Handmade ice cream ball



* Légumes à la demande à la place des frites Maison

* *Vegetables on demand instead of home fries*





Produit ou plat concerné Product or dish concerned	Céréales (gluten) Cereals (gluten)	Crustacés shellfish	Œufs Eggs	Poissons Fishes	Arachides peanuts	Soja Soy	Lait (lactose) Milk (lactose)	Fruits à coques Nuts	Céleri Celery	Moutarde Mustard	Graines de Sésame Sesame seeds	Sulfites Sulphites	Lupin Lupines	Mollusques Molluscs
À PARTAGER - To share														
Truffe Terrine "Maison Rullier"	X													
Planche de fromages du pays							X							
Planche de charcuterie artisanale												X		
Stracciatella di bufala, tomates séchées et huile au basilic	X						X							
ENTRÉES - Starters														
Tataki de bœuf						X					X			
Velouté du jour	X						X		X					
Noix de Saint-Jacques, sauté de chanterelles avec velouté de champignons des bois		X					X							
PLATS - Main courses														
Entrecôte sélection du Chef aux girolles							X							
Magret de canard du Quercy, sauce figues et cidre							X					X		
Pluma de porc au thym (selon la sauce)														
Poisson du moment				X										
PÂTES - Pasta														
Ravioles du Royan, crème et Beaufort, chiffonnade de jambon blanc	X		X				X							
Pappardelle crémeuses à la truffe et au poulet fermier	X		X				X							
Gnocchi, sauce pesto maison et burrata							X	X						
BURGERS & SPÉCIALITÉS - Burgers and specialties														
Smoky Burger	X		X				X							
Crousty Burger	X		X				X							
Boîte chaude de Mont d'Or pour deux, servie avec charcuterie et pommes de terre	X						X					X		
Porcioniers de Savoie au vin blanc, accompagnés de crozets crémeux	X						X					X		
DESSERTS - Desserts														
Brioche perdue vanille caramel	X		X				X							
Pavlova			X				X							
Tarte aux myrtilles sauvages	X		X				X							