



# FICHE *gastronomie*



— **INTRO** — Un séjour à la montagne se vit comme un instant de partage, on se retrouve autour d'une table, le midi sur les pistes pour faire le point sur les progrès de chacun et concevoir l'itinéraire de l'après-midi. Le soir, on se réunit autour d'un dîner copieux, dans une ambiance conviviale, les sens éveillés par les spécialités locales ou les créations des chefs. À Méribel, chacun trouvera son bonheur grâce à la diversité des cartes proposées. On peut alors manger sur le pouce, en dansant, près d'une cheminée ou face aux sommets. À table !

## — EN PLEINE NATURE —

### **Le Clos Bernard**

Dans ce restaurant du côté de l'Altiport accessible autant à pied qu'à ski, on se pose d'abord sur les transats au soleil, tandis que les enfants profitent du toboggan, de la luge, des coloriages... On y déguste les plats traditionnels mais aussi des grillades cuites au bois de cheminée, leur spécialité ! Comme un chalet caché dans les bois, on peut même y arriver en calèche, un instant suspendu à travers les sapins enneigés. [www.closbernard.com](http://www.closbernard.com)



### **Le Refuge de la Traye**

Depuis le village du Villard, en contrebas de Méribel, une balade de 5km à pied, en raquettes ou en ski de randonnée mène à ce hameau. À sa table, loin de l'agitation du centre de la station, on vit un instant de quiétude et de gourmandise face aux sommets environnants. [www.refugedelatraye.com](http://www.refugedelatraye.com)

## — LES TABLES AU SOMMET —



### Le Maya Altitude

A fait sa place parmi les terrasses incontournables de Méribel. Une capacité de 400 couverts, une décoration d'inspiration himalayenne et un panorama à 360° sur le Mont-Blanc et la vallée des Belleville en font un site exceptionnel. L'hôte, Christophe Hulot, propose une cuisine bistrannique avec des viandes sublimées par un four à bois Charcoal. [www.maya-altitude.com](http://www.maya-altitude.com)



### Le Monchu

Maxime et Julie accueillent les skieurs dans leur établissement situé juste au-dessus de l'arrivée des Rhodos. On y découvre un bistro d'altitude avec une carte variée cuisinée avec passion par le Chef Olivier et sa brigade. Les espaces lounge permettent de profiter d'un moment de détente en tête à tête avec la vallée ensoleillée de Méribel. Le petit plus ? La Fabrik à dessert dont les pâtisseries faites maison ne laissent personne indifférent ! Pour une expérience insolite, ils proposent chaque mercredi soir une soirée savoyarde avec montée en dameuse, moment inoubliable garanti. [www.lemonchu-meribel.com](http://www.lemonchu-meribel.com)

### Les Pierres Plates

Cette institution perchée au sommet de la Saulire offre un panorama à 360° sur les 3 Vallées. Le chef, Patrice Carron, sert une cuisine savoyarde revisitée avec des produits de saison ainsi qu'une cuisine italienne aux différents étages de cette belle maison. Profitez également d'une carte des vins sophistiquée pour vivre un apéritif hors du commun grâce à un solarium panoramique et d'une petite cuisine maison. [www.pierres-plates.com](http://www.pierres-plates.com)

### L'Allodis

Table généreuse, plaisir des sens, gourmandise et dégustation sont les maîtres-mots dans ce restaurant. Avec sa carte déjeuner dans un esprit « brasserie chic », l'Allodis accueille les visiteurs chaque midi avec chaleur dans son restaurant en altitude sur les hauteurs de Méribel, avec une vue exceptionnelle depuis la terrasse panoramique « skis aux pieds ». Comptez 75 € min. (entrée/plat/dessert), menu dès 66 €. [www.hotelallodis.com/restaurant-bar](http://www.hotelallodis.com/restaurant-bar)

## — POUR LE DÎNER —



### Fifi

Après plus de 60 années d'ouverture sur Méribel, Kiki laisse place à Fifi. Le restaurant fondé en 1960, au cœur de la station de Méribel, connaît alors un renouveau en 2022 lorsque Thibault et Philippe reprennent la gestion. Le concept change mais les valeurs, héritées de Kiki, restent les mêmes. Ils y proposent une cuisine de qualité, imprégnée de la culture italienne, un service attentif et une atmosphère chaleureuse. [www.fifi-restaurant.com](http://www.fifi-restaurant.com)



### Les restaurants du Coucou

Le Beef Bar avec ses viandes rares et le Bianca Neve, un italien raffiné, se complètent avec classe au sein de l'hôtel 5\* du Coucou, situé au pied du rond-point des pistes. Black Angus d'Argentine et des USA, bœuf wagyu du Japon s'affichent à la carte du Beef Bar, tandis qu'au 6ème étage de l'hôtel, le Bianca Neve, avec ses antipastis de mozzarella et charcuterie d'exception ou encore pâtes fraîches raffinées, honore la cuisine transalpine.

[www.lecoucoumeribel.com](http://www.lecoucoumeribel.com)



### Lilie

Situé idéalement au Rond-Point des Pistes, on retrouve Hélène et Sylvain aux commandes de ce concept mêlant bar, restaurant et boutique traiteur, le tout dans une atmosphère cosy et chaleureuse comme à la maison. Le bar central cultivant un esprit branché entre vieux bois et métal noir permet de déguster des vins au verre, cocktails et petites bouchées. Côté restaurant : une cuisine française faite maison « simple et bonne » ! Cuisine ouverte et coin cheminée pour se réchauffer ou belle terrasse ensoleillée face aux pistes, en fonction des envies de chacun. Sur place, une boutique traiteur avec une belle sélection de fromages affinés, de charcuteries fines, des plats maison à emporter ou livrés à domicile... et une cave à vin pleine de surprises. [www.lilie-meribel.com](http://www.lilie-meribel.com)



### Le restaurant "PARTAJO"

Au sein de la résidence Pierre et Vacances L'Hévana\*\*\*\*\*, a ouvert l'hiver dernier le restaurant "Partajo", un établissement qui allie cave à vin, épicerie fine et restaurant, mené par le chef Charles Erik Hostier. Le partage est à l'honneur : proposant une carte de spécialités savoyardes ainsi que des plats ou des planches autour de la Corse, la Bourgogne et la Savoie. L'accord "vin et fromage" proposé, apporte un vrai plus... La cave à vin compte 350 références, côté "épicerie fine" vous pouvez déguster les produits savoyards du FARTO, les célèbres épicerie fines de Méribel et leurs planches savoureuses face aux montagnes, sur la grande terrasse panoramique. [www.partajo.fr](http://www.partajo.fr)



### Le Blanchot

Niché au cœur de l'Altiport entre la forêt et l'espace de ski débutant, le Blanchot tenu par Matthieu et Delphine accueille les skieurs ou randonneurs dans un cadre des plus cosy. Rénové récemment dans un décor traditionnel moderne, on y déguste une cuisine sur une carte courte où tout est fait maison (entrées 9 à 16 €, plats 22 à 32 €, desserts entre 8 et 16 €). [www.leblanchotmeribel.com](http://www.leblanchotmeribel.com)  
Accessible à ski ou à pied.

### La Fromagerie

La Fromagerie est la référence à Méribel pour les plats traditionnels savoyards. Ce fût tout d'abord une "simple" fromagerie ouverte en 1984, puis la partie restaurant a vu le jour. Clémence, qui a repris les rênes après ses parents, vous invite à venir régaler vos papilles avec de bons produits fermiers et locaux (fromages et charcuteries) sélectionnés par leurs soins depuis 40 ans. [www.lafromagerie-meribel.com](http://www.lafromagerie-meribel.com)

### Le Télébar de l'Adray Télébar

Avec son intérieur à la décoration boisée et chaleureuse, ce restaurant a tout pour plaire : l'emplacement dans les hauteurs de la station, le charme, le confort, la terrasse orientée plein sud pour profiter des beaux jours, la cheminée au milieu du salon pour un accueil convivial... La cuisine y est locale et raffinée avec les suggestions gourmandes du jour, les grillades, et bien sûr la fameuse escalope à la crème, l'institution de la maison! [www.telebar-hotel.com](http://www.telebar-hotel.com)

## — L'APRÈS-SKI —



### La Folie Douce

À 2 100 m d'altitude vers la Saulire, la Folie Douce de Méribel a gagné tous les esprits avec son dancefloor en plein air, ses DJ et shows musicaux endiablés. Au restaurant La Fruitière, la gastronomie prend de la hauteur. Ouvert entre 12h à 15h, la carte de la Fruitière est signée Franck Mischler et Arnaud Nicolas. Carte dès 65 € (entrée/plat/dessert) / la petite cuisine dès 17 €. [www.lafoliedouce.com](http://www.lafoliedouce.com)



### Le 80

Les grands explorateurs, l'architecture, les explorations sous-marines, les grands safaris, les montgolfières et autres répliques d'avions continuent de donner à chaque salle une ambiance bien particulière. Une cuisine savoureuse et authentique qui revisite les plats traditionnels et emblématiques d'une brasserie. Au son d'un groupe live ou des mix des DJ, saxo, violon ... l'atmosphère se veut festive passant de la musique lounge au son Pop Rock ! Deux horaires de service pour le dîner : 19h : ambiance musicale lounge et 21h : ambiance musicale et festive.

[www.chaudanne.com/fr/restaurant-bar-meribel-le-80](http://www.chaudanne.com/fr/restaurant-bar-meribel-le-80)



### Le Rond Point des Pistes

C'est le rendez-vous after-ski des locaux et des anglais. On y passe pour un déjeuner rapide sur les pistes mais surtout à la tombée du jour jusqu'au début de la nuit. Grandes tablées de bois en extérieur ou dancefloor intérieur avec des groupes en musique live, c'est un incontournable lors d'un passage à Méribel. [www.lerondpointmeribel.com](http://www.lerondpointmeribel.com)

## — B I S T R O N O M I E —

### Le Cèpe

Tout commence par de beaux produits du terroir, cèpes de la montagne (évidemment !) ou poissons des lacs voisins, que le chef, Alain Plouzané, vient présenter fièrement à ses clients... Il en tire ensuite des recettes fraîches issues de ces produits locaux. Une carte inventive, colorée et raffinée pour un petit plaisir pendant les vacances. Menu dès 34 euros. [www.meribel.net/apidae/restaurant-le-cepe](http://www.meribel.net/apidae/restaurant-le-cepe)



### La Coursive des Alpes

Parmi les plus récentes tables gastronomiques, celle-ci a investi l'ancien cinéma où le chef Laurent Hillairet y projette son talent. À la carte, des produits nobles du terroir dans un cadre cosy avec une belle hauteur sous plafond. Plat à partir de 20 euros. [www.meribel-restaurants.com/index.php/la-coursive-des-alpes.html](http://www.meribel-restaurants.com/index.php/la-coursive-des-alpes.html)



### ÉTOILÉ L'Ekryn

La table étoilée de l'hôtel le Kaïla est une destination à part entière. Le Chef Laurent Azoulay, grand amateur de truffes, combine le terroir radical des cimes qui l'ont adopté, et la poésie haute en couleurs de sa Provence natale. Une expérience gustative à vivre au cœur de Méribel. Menu à partir de 155 euros. [www.lekaila.com/fr/l-ekryn-restaurant-gastronomique-meribel-savoie](http://www.lekaila.com/fr/l-ekryn-restaurant-gastronomique-meribel-savoie)

## — P E T I T S B U D G E T S —

### La Crêperie 2 Doron à partir de 14,50 euros

Accessible aux skieurs et aux piétons, la Crêperie 2 Doron est le rendez-vous idéal du déjeuner ou goûter. On s'y accorde une pause en terrasse aux pieds des pistes pour un encas savoureux et abordable. [www.meribel.net/apidae/creperie-2-du-doron](http://www.meribel.net/apidae/creperie-2-du-doron)

### Chalet Tonia à partir de 20 euros

Danielle, Bruno, Emmanuel et Mathieu tiennent cette adresse populaire située à l'arrivée des Combes sur Mottaret. Ambiance chaleureuse autour d'un bon feu de cheminée ou en terrasse. Cuisine traditionnelle sans chichi avec des spécialités savoyardes, lyonnaises et des grillades au feu de bois. [www.tonia.fr](http://www.tonia.fr)

### Café Del Mott à partir de 19,95€

Aux côtés de l'hôtel Le Mottaret, le Café del Mott prend place au sein d'une terrasse de 400m<sup>2</sup> avec une vue imprenable sur la Saulire. A 2 mètre de la piste, on y vient pour profiter d'un cocktail dans une ambiance chaleureuse, ou pour venir déguster une cuisine conçue pour vous offrir le meilleur rapport qualité/prix possible.

### Le Cookie's Club à partir de 11 euros

Le Cookie's Club vous propose une cuisine internationale variée avec à la carte, des potages, des salades variées, des burgers ou encore des paninis maison et bien d'autres surprises... Pour l'après-ski ou le goûter des enfants ne résistez pas à un panini au Nutella ou à une glace à l'italienne, pour profiter des dernières minutes de soleil sur le grand solarium, ou dans la salle de jeux (billard, baby foot, jeux vidéo...). [www.telebar-hotel.com/cookies-club-restaurant-snack-3-vallees](http://www.telebar-hotel.com/cookies-club-restaurant-snack-3-vallees)

### Le Rastro à partir de 17 euros

Ce restaurant tenu par la même famille depuis 1986 est situé dans le quartier du Châtelet à Méribel Mottaret. Cette adresse est appréciée des familles, des groupes d'amis et des sportifs pour sa cuisine généreuse (spécialités savoyardes, pizzas, galettes, burgers...), son ambiance conviviale et son accueil. [www.lerastro.com](http://www.lerastro.com)