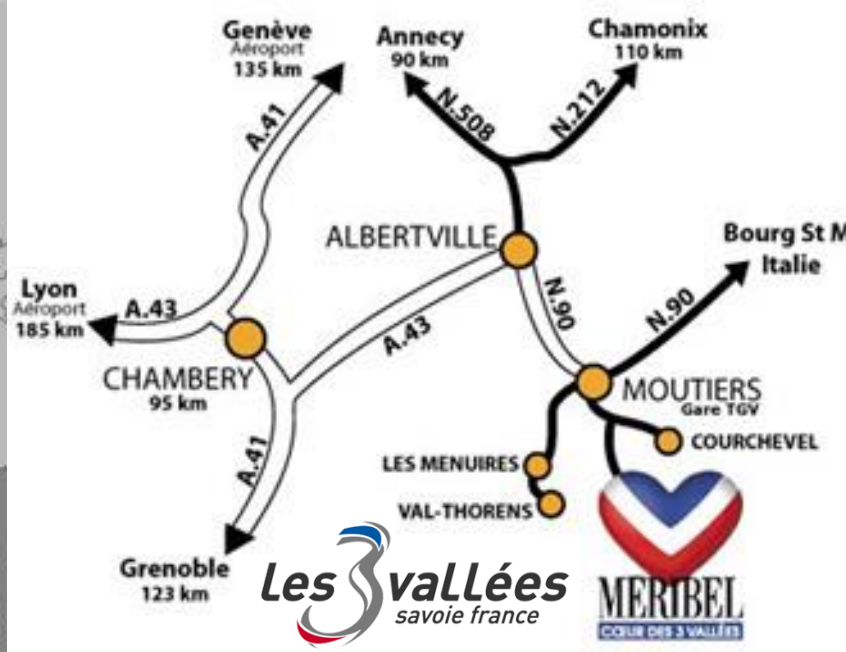


Access



From Paris Gare de Lyon to Chambéry / 3h

From Lyon airport / 2h30

From Méribel by Saulire Express 10min

From Courchevel by ski 15 minutes

From Brides les Bains with gondola 40 min





Philosophie

69

EMOTION

proximité

ORIGINALITE

LA FOLIE DOUCE

ARTISTES



VIBRANT

From 2012, La Folie Douce surprises Méribel and Courchevel .

An open sky area, with music and shows, for guests of all ages to share our unique mix of authentic cuisine, amazing show and high altitude clubbing.

La Folie Douce is a suitable concept for family, teenagers, parents and grandparents.

The establishment fit perfectly with its environment, using local materials (wood, stones ...) and have its place in the local economy.

authenticité

décalée

PASSION





La Folie Douce Méribel – Courchevel is owned by 2 separates businesses:

You can see the first one by the Brand FOLIE DOUCE sharing with 4 others sisters. Then, you will be able to feel it by the service and their 70 employees way of work, it is the link with the huge Hotels Group LOV HOTEL COLLECTION.



Identity



La Folie Douce Méribel – Courchevel is in perfect harmony with the 2 ski resorts around it.

Eccentric, because it is the DNA of La Folie Douce.

Performance, because you will be surprised by the quality of our performers (singers, dancers, musicians). Our show is each year more beautiful, richer and more technical. Again this year you will travel with us in a rock'n'roll, colored and fantasy world.

Elegance, because our localisation is unbelievable, our team fantastic and our food is delicious. Our parties are friendly, cultures, styles and gender are mixing without any taboo

From 7 to 77 years old, you will find your happiness with us.



Configuration

KIOSQUE
skøll.
la lumière so'nøld

ONEPIECE

FOLIE SHOP



VIP AREA

BAR

La Petite Cuisine

STAGE



Facts

2012 Year of creation
behind Val d'Isère and Val Thorens
in front of l'Alpe d'Huez and Megève-Saint Gervais

Perched at more than 2000
meters high

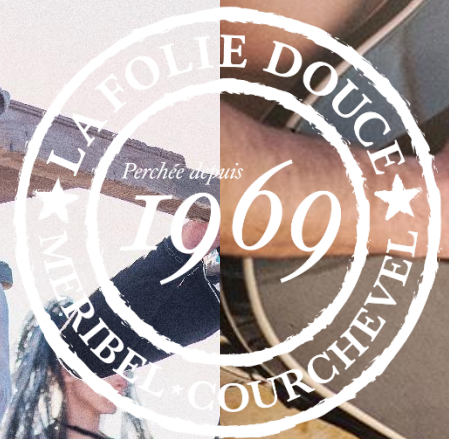
Open 7 days a week from 9am to 5pm
From mid December to mid April

1 Folie Douce Shop
1 OnePiece Shop
1 360° Stage
2 Shows a day
2 hours of clubbing in a day

2 Restaurants
3 Bars
1 Kiosque
1 Vip area for 200 people

70 staff
3000 visitors / day
To 1000 meals / day





La Fruitière





GASTRONOMY

GENEROUS

AUTHENTIC



LOCAL

HERITAGE

BISTRONOMIQUE

La Fruitière is different by her style, her elegance to the staff uniforms and her friendly service.

The menu is made with local products, inviting skiers to the discover French terroirs and Savoyard products.

Add to the Menu our refining cellar where wine and cheese live together.

For an unforgettable lunch at La Fruitière, we are doing 2 sittings with show at 12:30 and 2:30 pm





SCALE OF FRUITIERE STYLE APPETIZER

32€

FRUITIÈRE CHEESE PLATTER

Selection of 5 Savoyard Cheeses, Mix Green Salads and Dried Fruits

28€

Price in Euros, VAT included

SHELLFISH

OYSTER «SPÉCIALES N°2» YVES PAPIN (Marennes Iles d'Oléron)

6 PIECES

28€

9 PIECES

39€

12 PIECES

54€

APPETIZERS



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

SINCE 1994



APPETIZERS

Hot Wine	15cl	6,50€
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut	15cl	15€
Kir	15cl	7,50€
Martini, Campari	5cl	7€
Lillet Rosé Tonic	12cl	10€
Spritz Apérol	12cl	10€
Pastis 51, Ricard	4cl	6€
Vodka Absolut Elyx	4cl	15€
Gin Beefeater	4cl	15€
Whisky Jameson	4cl	25€

WINES by the glass 15 cl

BLANC

Chablis 2014 La Chablisienne	15cl	8€
Vin de Savoie Aymes	15cl	7€

ROUGE

Chateau La Voie Vieilles Vignes, Blaye, Côtes de Bordeaux	15cl	8€
Vin de Savoie, Mondeuse	15cl	7€

ROSÉ

M. de Minuty, Côtes de Provence	15cl	8€
---------------------------------	------	----

DRAFT BEER

Carlsberg	33cl	6,50€	50cl	9€
-----------	------	-------	------	----

BEERS

Carlsberg	33cl	7€
Sköll	33cl	7€
Sol	33cl	7€
French Cider Brut Loïc Raison	27,5cl	8€
French Cider Rosé Ecusson	33cl	8€

SODAS, FRUIT JUICES & MINERAL WATERS

Soda (Coca-Cola, Nestea, Sprite, Fanta)	33cl	6€	50cl	8€
Fruit Juices (Orange, Apple, Pineapple, Tomato)	33cl	6€	50cl	8€
Powerade, Monster				8€
Fresh Fruit Juices			20cl	10€
Badoit, Evian			75cl	8€

DIGESTIFS

Génépi Distillerie des Alpes	4cl	10€
Marc de Savoie, Poire, Mirabelle, Armagnac, Calvados	4cl	12€
Bailey's, Get 27, Get 31, Chartreuse	4cl	15€
Rhum Havana 7 ans	4cl	18€
Rhum Pacto Navio	4cl	22€
Tequila Avion	4cl	15€
Tequila Patron Silver, XO Café	4cl	20€
Gin Plymouth Navy	4cl	20€
Ballantine's 17 ans	4cl	20€
Vodka Grey Goose	4cl	20€
Aberlour A'Bunahd	4cl	25€
Glenlivet 18 ans	4cl	20€
Royal Salute 21 ans	4cl	22€
Chivas Regal 25 ans	4cl	30€
Cognac Martell Cordon Bleu	4cl	22€

HOT DRINKS & TEAS

Espresso Goutte Evian, Decaffeinated	5€
Double espresso, Hot Milk, Hot Lemon	6,50€
Large Coffee, White Coffee, Hot Chocolate, Capuccino	6,50€
Green Tea, Earl Grey, English Breakfast, Darjeeling	6€
Verbena Tea, Lime Flower Tree	6€

Price in Euros, VAT included

« Alcohol abuse is dangerous for your health »



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

SINCE 1994



DRINKS

SMOKED THIN BEEF SLICES	19€
BURATINA FRUITIERE STYLE	19€
HOMEMADE SMOKED SALMON	21€
IBERIAN «BELLOTA» HAM	28€
FONDANT LEEKS, <small>Soft-Boiled Egg, Parmesan, Brioche with Herbs</small>	19€
BEAUFORT CHEESE PIE	18€
CHICKEN CAESAR SALAD <small>and Flavored Rosemary « Fougasse »</small>	19€
SALAD «FRISÉE» AND FARMER BACON, CRISPY «REBLOCHON» BITES	22€
DUCK FOIE GRAS, <small>Pear Poached with «Mondeuse» Wine and Spices</small>	23€

Price in Euros, VAT included

SOUPS

MINISTRONE SOUP	19€
FISH SOUP, <small>Garlic Croutons and Rouille</small>	23€
ONION SOUP, <small>White and Brown Onion Soups served with a Bread Finger</small>	21€

STARTERS



RESTAURANT

LA FRUITIERE

SINCE 1994



PASTAS

CROZETTO WITH FARMER BACON AND CREAM	27€
SPAGHETTI BOLOGNESE	28€
SQUID-INK LINGUINE WITH CLAMS , Cooked with a Lobster Sauce	32€

FISH

FISH AND CHIPS	29€
MONKFISH ARMORICAINE STYLE	29€

VEGETARIAN

SEASONAL VEGETABLE STEW	27€
MUSHROOM RISOTTO	29€

MAINS

BEEF STEW WITH CARROTS	30€
CHICKEN CAESAR SALAD and Flavored Rosemary « Fougasse »	28€
100% BEEF TARTARE , Mixed Green Salad, 300g	33€
DRY AGED BEEF BURGER , Savoyard Beaufort Cheese and Farm Bacon	32€
COEUR D'ENTRECÔTE (Argentina Selection) Shallots and Homemade Mashed Potatoes with Reblochon Cheese	33€
TARTIFLETTE	29€
CHICKEN SUPREME (Challans French Selection) Homemade Mashed Potatoes Flavoured with Truffle	31€

DISHES TO SHARE (price per person)

WHOLE YELLOW CHICKEN (Périgord French Selection)	30€
BIG PORK SPARE RIBS , BBQ Sauce and Braised Pumpkin with Double Cream	29€
LEG OF LAMB (Aveyron French Selection), Carott Tajine	32€

MAINS

Price in Euros, VAT included



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

SINCE 1994



FRUITIÈRE CHEESE PLATTER

Selection of 5 Savoyard cheeses served with mixed salads and dried fruits

28€

TERMIGNON

Termignon Blue cheese (alpage de Chavières, Monsieur Bantin)

12€

TIGNES

Persillé de Tignes (Ferme Contoz)

10€

BEAUFORT

Old Alpage's Beaufort

10€

BAUGES

« Vacherin » des Bauges

10€

SAVOIE

Savoy Tomme cheese 

10€

Savoy farmhouse Tomme cheese

10€

Beer flavoured Tomme cheese « La Baujue »

10€

Savoy Sheep cheese

10€

TARENTEISE

Savoy farmhouse goat cheese

10€

Price in Euros, VAT included



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

SINCE 1994



MOUNTAIN CHEESES

LEMON MERINGUE PIE	12€
VANILLA MILLE FEUILLES	12€
PARIS BREST CAKE with Praline Butter Cream	12€
TRADITIONAL FRUITIÈRE TIRAMISU	12€
CHOCOLATE FONDANT , Ginger Bread Flavored Milk	12€
FRENCH TOAST & APPLE SAUCE , Cinnamon Flavoured	12€
RICE PUDDING AND CARAMEL SAUCE	12€
BLUEBERRY PIE WITH ALMONDS	12€
CHOCOLATE NEMS	12€
SAVOYARD COFFE	12€
Selection of bite-size desserts served with a single espresso	

DESSERT TO SHARE
(Served for 2 persons / price per person)

CHOCOLATE MOUSSE	12€
-------------------------	-----

DESSERTS



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

SINCE 1994



CHAMPAGNES BRUTS

G.H MUMM Grand Cordon	75cl	130€
G.H MUMM Brut Selection 100% Grand Cru	75cl	140€
G.H MUMM Brut Selection 100% Grand Cru	150cl	290€
Perrier-Jouët Grand Brut	75cl	150€
Perrier-Jouët Grand Brut	150cl	310€
Perrier-Jouët Grand Brut	300cl	750€
G.H MUMM Cordon Rouge	150cl	250€
G.H MUMM Cordon Rouge	300cl	650€
G.H MUMM Cordon Rouge	600cl	1600€
G.H MUMM Cordon Rouge	900cl	2500€
G.H MUMM Cordon Rouge	12L	3600€
G.H MUMM Cordon Rouge	15L	5500€

GRANDES CUVÉES

G.H. MUMM Cuvée R.Lalou 1999	75cl	240€
Perrier-Jouët Belle Epoque	75cl	280€
Perrier-Jouët Belle Epoque	150cl	700€
Perrier-Jouët Belle Epoque	300cl	1800€
Perrier-Jouët Belle Epoque	600cl	8000€
Cristal Roederer	75cl	420€
Cristal Roederer	150cl	1500€
Cristal Roederer	300cl	5000€
Cristal Roederer	600cl	16000€
Dom Pérignon	75cl	400€
Dom Pérignon	150cl	1350€
Dom Pérignon	300cl	4500€
Dom Pérignon	600cl	14000€

BLANC DE BLANCS

Mumm Blanc de Blancs	75cl	150€
Mumm Blanc de Blancs	150cl	320€
Belle Epoque	75cl	450€
Ruinart Blanc de Blancs	75cl	190€
Ruinart Blanc de Blancs	150cl	390€
Ruinart Blanc de Blancs	300cl	1000€

Vintages are subject to change throughout the course of the season.
Please do not hesitate to ask our sommelier for any particular request.

WINES & CHAMPAGNES

CHAMPAGNES ROSÉS

G.H. Mumm Rosé	75cl	140€
G.H. Mumm Rosé	150cl	300€
Perrier-Jouët Blason Rosé	75cl	160€
Billecart Salmon Rosé	75cl	180€
Billecart Salmon Rosé	150cl	370€
Billecart Salmon Rosé	300cl	1000€
Belle Epoque Rosé	75cl	480€
Belle Epoque Rosé	150cl	1100€
Cristal Roederer Rosé	75cl	800€
Cristal Roederer Rosé	150cl	2000€
Dom Pérignon Rosé	75cl	700€
Dom Pérignon Rosé	150cl	1800€

ROSÉS WINES

BORDEAUX ROSÉ

Mouton Cadet	75cl	55€
--------------	------	-----

PROVENCE ROSÉ

Château Minuty Rosé et Or	75cl	85€
Château Minuty Cuvée Rosé Or	150cl	180€
Château Minuty Cuvée Rosé Or	300cl	410€
Château Minuty Cuvée Rosé Or	600cl	950€
Domaine La Rouillère Grande Réserve	75cl	65€
Château Peyrassol	75cl	60€
Château Peyrassol	150cl	130€
Château Peyrassol	450cl	450€
Château Peyrassol	600cl	630€
Château Ste Marguerite Cuvée « Symphonie » Cru Classé	75cl	70€
Château Ste Marguerite Cuvée « Symphonie » Cru Classé	150cl	150€
Château Ste Marguerite Cuvée « Symphonie » Cru Classé	300cl	350€

Vintages are subject to change throughout the course of the season.
Not all of our wines and champagne appear on the menu.
Please do not hesitate to ask our sommelier for any particular request.

WINES & CHAMPAGNES



Prices in Euros. VAT included

Alcohol abuse is dangerous for your health

Prices in Euros. VAT included

Alcohol abuse is dangerous for your health

RED WINES

BORDEAUX SUPÉRIEUR ET PESSAC-LÉOGNAN

2002	Château la Mission Haut-Brion Cru Classé	75cl	510€
2012	Les Hauts de Smith 2nd vin de Ch. Smith Haut Lafitte	75cl	110€
2014	Château Chapelle d'Aliénor by LA GAFFELIERE Bordeaux Supérieur	150cl	125€

SAINT-EMILION

2008	Château Angélys 1er Grand Cru Classé A	75cl	670€
2007	Château Figeac 1er Grand Cru Classé B	75cl	310€
2007	D de Dassaut 2nd vin de Ch. Dassaut	75cl	95€
2014	Château Lacabanne Duvigneau	75cl	55€
2007	Château Grave-Renaissance	75cl	75€
2013	Château Fombrauge Saint-Émilion Grand Cru	150cl	140€

POMEROL

2012	Château Castel Viaud Lalande de Pomerol	75cl	70€
2008	Château Clinef Grand Vin de Pomerol	75cl	290€
2009	Clocher d'Argent Grand Vin de Pomerol	500cl	650€

SAINT-ESTÈPHE

2001	Château Cos d'Estournel 2nd Cru Classé	75cl	530€
2010	Château Cos Labory 5ème Cru Classé	75cl	180€
2011	La Dame de Montrose 2nd vin de Ch. Montrose	150cl	240€

PAUILLAC

1990	Château Mouton Rothschild 1er Grand Cru Classé	75cl	1200€
2012	Château Haut-Batailley 4ème Cru Classé	75cl	110€
2011	Château Lynch-Bages 5ème Cru Classé	75cl	300€
1995	Château Lafite-Rothschild 1er Grand Cru Classé	75cl	950€
2013	Baron Nathaniel AOC Pauillac - Baron Philippe de Rothschild	75cl	60€

Vintages are subject to change throughout the course of the season.
Not all of our wines and champagne appear on the menu.
Please do not hesitate to ask our sommelier for any particular request.

WINES & CHAMPAGNES

WHITE WINES SAUTERNES

2009	Château Latrézotte Bernard Magrez	150cl	120€
------	-----------------------------------	-------	------

BURGUNDY

2015	Chablis Propriétés Domaine Joseph Drouhin	75cl	64€
2015	Chablis Propriétés Domaine Joseph Drouhin	150cl	130€
2014	Chablis 1er Cru « Les Vaucoupins » Domaine Laroche	75cl	80€
2015	Chablis Saint Martin Domaine Laroche	300cl	310€
2014	Chassagne-Montrachet Louis Latour	75cl	100€
2013	Beaune 1er Cru « Clos des Mouches » Domaine Joseph Drouhin	75cl	280€
2009	Chassagne-Montrachet 1er Cru «Les Baudines» J-L & P Aegerter	75cl	160€
2011	Corton-Charlemagne Grand Cru Domaine Vincent Girardin	75cl	175€
2013	Meursault « Sous la Velle » Domaine Michelot	75cl	110€
2014	Rully Domaine Joseph Drouhin	75cl	70€
2011	Puligny-Montrachet Domaine Joseph Drouhin	75cl	120€
2011	Puligny-Montrachet Olivier Leflaive	150cl	280€
2014	Côte-de-Beaune Domaine Joseph Drouhin	150cl	190€

RHÔNE

2014	Condrieu « Amour de Dieu » Jean-Luc Colombo	75cl	90€
2014	Saint Joseph « Ro-Rée » Louis Cheze	75cl	65€

LE MÂCONNAIS

2014	Mâcon-Villages Chardonnay Domaine Perraud	75cl	44€
2014	Saint-Véran J-L & P Aegerter	75cl	59€
2014	Pouilly-Fuissé J-L & P Aegerter	75cl	67€

LA LOIRE

2015	Sancerre Abbaye de Saint Pierre	75cl	60€
2014	Pouilly-Fumé Pascal Jolivet	75cl	70€

SAVOIE

2015	Chignin Bergeron Philippe Ravier	75cl	47€
2015	Chignin Bergeron « Les Amandiers » Philippe Ravier	150cl	95€
2015	Chardonnay Philippe Ravier	75cl	40€
2015	Roussette de Savoie Philippe Ravier	75cl	44€

PROVENCE

2015	Château Ste Marguerite Cuvée « Symphonie » Cru Classé 	75cl	70€
------	---	------	-----

Vintages are subject to change throughout the course of the season.

WINES & CHAMPAGNES



Prices in Euros. VAT included

Alcohol abuse is dangerous for your health

Prices in Euros. VAT included

Alcohol abuse is dangerous for your health

SAINT-JULIEN

2001 Château Talbot 3ème Cru Classé	75cl	310€
2011 Château Beychevelle 4ème Cru Classé	75cl	270€
2013 Les fiefs de Lagrange	75cl	70€
2012 Amiral de Beychevelle 2nd Vin de Ch. Beychevelle	75cl	120€

2012 Connétable Talbot 2nd vin de Ch. Talbot	150cl	160€
2012 Château Lagrange 3ème Cru Classé	150cl	260€

MARGAUX

2009 Pavillon Rouge du Château Margaux 2nd Vin de Ch. Margaux	75cl	410€
2012 Château Cantenac Brown 3ème Cru Classé	75cl	170€
2013 Aurore de Dauzac 2nd Vin de Ch. DAUZAC	75cl	85€

2012 Château Rauzan-Ségla 2ème Cru Classé	150cl	420€
---	-------	------

HAUT-MÉDOC

1999 Château La Lagune 3ème Cru Classé	75cl	240€
2010 Les allées de Cantemerle 2nd Vin de Ch. Cantemerle	75cl	75€
2011 Château d'Arigney Cru Bourgeois	75cl	60€
2011 Château Sociando-Mallet	75cl	120€

CANON FRONSAC

2011 Château Canon Saint Michel	75cl	70€
---------------------------------	------	-----

RED BURGUNDY

2010 Chassagne-Montrachet Domaine Olivier Leflaive	75cl	95€
2011 Beaune 1er Cru « Clos des Mouches » Domaine Joseph Drouhin	75cl	250€
2011 Aloxe-Corton Domaine Olivier Leflaive	75cl	90€
2011 Pommard Louis Latour	75cl	120€
2011 Vosne Romanée « Maizières » A.F. Gros	75cl	145€
2011 Mercurey « Clos de Tonnerre » 1er Cru Domaine Michel Juillot	75cl	75€
2014 Hautes Côtes de Nuits « Belle Canaille » J-L & P Aegerter	75cl	65€
2014 Savigny-Les-Beaune « Clos des Godeaux » Domaine Joseph Drouhin	75cl	100€
2014 Gevrey Chamberlin Domaine de la Vougeraie	75cl	110€

2012 Beaune 1er Cru « Les Grèves » Pierre Gruber	150cl	250€
2011 Aloxe Corton « Les Chaillois » Louis Latour	150cl	280€
2014 Hautes Côtes de Nuits J-L & P Aegerter	300cl	360€

Vintages are subject to change throughout the course of the season.
Not all of our wines and champagne appear on the menu.
Please do not hesitate to ask our sommelier for any particular request.

WINES & CHAMPAGNES

RHÔNE VALLEY

2014 Côtes-du-Rhône « Parrallèle 45 » Paul Jaboulet Aîné	75cl	40€
2014 Crozes-Hermitage « Les Meysonniers » Maison Chapoutier	75cl	47€
2012 Crozes-Hermitage E. Guigal	75cl	68€
2013 Côte-Rôtie « La Divine » Jean-Luc Colombo	75cl	115€
2014 Gigondas « Pierre Aiguille » Paul Jaboulet Aîné	75cl	50€
2014 Saint Joseph « Deschants » Maison Chapoutier	75cl	57€
2014 Saint Joseph « Deschants » Maison Chapoutier	300cl	280€
2011 Cornas Brunel Père et fils	75cl	85€
2008 Hermitage « La Petite Chapelle » Paul Jaboulet Aîné	75cl	140€
2014 Saint Joseph « Ro-Rée » Louis Cheze	75cl	51€
2009 Chateaneuf-du-Pape, Mont-Redon Château Mont-Redon	75cl	95€

2015 Côtes-du-Rhône « Belleruche » Maison Chapoutier	150cl	90€
2014 Crozes-Hermitage « Les Jallets » Paul Jaboulet Aîné	150cl	120€
2012 Chateaneuf-du-pape Lagardine Brunel	150cl	160€
2009 Côte Rôtie « Brune et Blonde » E. Guigal	150cl	220€

PROVENCE / LANGUEDOC

2014 Domaine Gayda « Les chemins de Moscou » IGP Languedoc	75cl	65€
2013 Domaine Gayda « Les chemins de Moscou » IGP Languedoc	150cl	140€
2013 Domaine Gayda « Les chemins de Moscou » IGP Languedoc	300cl	410€

2015 Château Ste Marguerite Cuvée « Symphonie » Cru Classé	75cl	70€
--	------	-----

SAVOIE

2015 Mondeuse Cuvée « St Jean de La Porte » Philippe Ravier	75cl	44€
2013 Mondeuse « Fûts de Chêne » Philippe Ravier	150cl	90€
2015 Gamay Philippe Ravier	75cl	39€

Vintages are subject to change throughout the course of the season

Not all of our wines and champagne appear on the menu.
Please do not hesitate to ask our sommelier for any particular request.

Fancy finishing off your afternoon with a bit of fun?
Ask a member of our team to reserve you a space in the Folie Douce VIP Section.

WINES & CHAMPAGNES

Prices in Euros. VAT included

Alcohol abuse is dangerous for your health

Prices in Euros. VAT included

Alcohol abuse is dangerous for your health



La Petite Cuisine





La Petite Cuisine

**Have a quick lunch, it possible too !
Everyday from 11:30 am to 3:30 pm
La Petite Cuisine has a large choice of
authentic and delicious meals.**



La Petite Cuisine



Les Entrées Froides

Salade Verte	6€
Salade César	9€
Entrée du moment	9€
Tomate Mozzarella	9€
Crudités	9€
Poke Bowl	9€

Les Entrées Chaudes

Pizza	9.50€
Quiche	9.50€
Feuilleté	9.50€

Les Boissons Fraîches

Soda 0.33 l	3.00 €
Soda 0.50 l	4.50 €
Jus de fruits	4.00 €
Monster	5.00 €
Powerade	5.00€
Evian 0.50 l	4.00 €
Badoit 0.50 l	4.00 €
Bière ½	5.00 €
Bière 0.40 l	7.50 €

Les Boissons Chaudes

Café	2.50 €
Chocolat, Thé	4.50 €
Capuccino	5.50 €
Vin chaud	6.00 €

Les Vins

Rouge / Blanc / Rosé

Verre de vin	6.00 €
Coupe de champagne	15.00 €
½ Mouton Cadet	25.00 €
Mouton Cadet	50.00 €
La Folie Douce	45.00 €

Les Plats Chauds

Portion de frites	6€
Soupe du jour	12€
Plat du jour	17€
Spaghetti + sauce au choix	16€
Gratin savoyard	16€
Lasagne du jour	17€
Tartiflette	17€
Poulet à la broche + accompagnement	17€
Jambon l'os + accompagnement	18€
Burger du moment	19€
Pièce du boucher + accompagnement	23€
Assiette de légumes	16€

Les Garnitures Supplémentaires

Légumes du moment	6€
Polenta	6€

Les Fromages

Assiette de fromage de pays	11€
-----------------------------	-----

Les Snack

Pain	1.50€
Barres chocolatées	2.50€
Chips	4€

Les Desserts

Fruits	2.50€
Yaourt	4€
Sélection du pâtissier	8€



O'FONDUEBAR



CHEESE FONDUE

Only Fondue

400 gr of Swiss cheese

40€

800 gr of Swiss cheese

75€

Small Fondue

400 gr of Swiss cheese + 1 bottle of *Abymes* white wine

60€

Medium Fondue

400 gr of Swiss cheese + 1 bottle of *Chignin Bergeron* white wine

70€

Big Fondue

800 gr of Swiss cheese + 1 bottle of *Chignin Bergeron* white wine

95€



Franck Mischler
Chef Exécutif



Gilles Orru
Chef Folie Douce Méribel – Courchevel



VIP



TARIFS BAR EXTERIEUR
SOFTS: Dujon / Dujon 100g
Soft 30g Relax
100g
100g
100g



DRINKS

Champagnes <i>Bruts</i>	0,75 L	1,5 L	3 L	6 L	9 L	12 L	15 L
G.H.MUMM Cordon Rouge	120 €	250 €	650 €	1600 €	2500 €	3600 €	5000 €
G.H.MUMM Grand Cordon	140 €						
Perrier-Jouët Grand Brut	160 €	340 €	750 €	2000 €			
Perrier-Jouët Belle Epoque	290 €	700 €	1800 €	8000 €			
Dom Pérignon Vintage	410 €	1350 €	4500 €	14000 €			
Cristal Roederer	430 €	1500 €	5000 €	16000 €			

Champagnes <i>Rosés</i>	0,75 L	1,5 L	3 L
G.H.MUMM Cordon Rouge	140 €	300 €	
Billecart Salmon	200 €	430 €	1000 €
Perrier-Jouët Belle Epoque	480 €	1100 €	
Dom Pérignon Vintage	700 €	1800 €	
Cristal Roederer	800 €	2000 €	

Champagnes <i>Blancs</i>	0,75 L	1,5 L	3 L
G.H.MUMM	170 €	350 €	
Ruinart	200 €	430 €	1000 €
Perrier Jouët-Belle Epoque	470 €		

Vins <i>Rosés</i>	0,75 L	1,5 L	3 L	4,5 L	6 L
Château Peyrassol	80 €	180 €	380 €	600 €	800 €
Château Minuty Rosé & Or	100 €	230 €	500 €		1200 €
Château d'Esclans Garrus	250 €	550 €			

Vins <i>Blancs</i>	0,75 L
Chablis 1er Cru 2010	105 €
Puligny Montrachet 2009	190 €



Vodkas & Rhums	0,75 L	1,5 L	3 L
Absolut Elyx	350 €	800 €	1700 €
Grey Goose	400 €	950 €	
Wyborowa Exquisite		750 €	
Havana Club 7 anos	400 €	1000 €	1800 €

Gins	0,70 L
Beefeater 24	350 €
Bombay Sapphire	380 €
Plymouth Navy Strength	400 €

Bières		
Carlsberg / Skoll / Sol	8 €	
Carlsberg / Skoll / Sol (12)	90 €	
Cidre Loïc Raison / Cidre Ecuson Rosé	9 €	

Tequilas	0,70 L
Avion	350 €
Patron XO (café)	400 €
Patron Silver	450 €

Whiskys & Cognacs		
The Glenlivet 12 ans	320 €	
The Glenlivet 18 ans	420 €	
Ballantine's 17 ans	420 €	
Royal Salute 21 ans	490 €	
Chivas Regal 25 ans	600 €	
Cognac Martell Cordon Bleu	500 €	

Softs		
Soft	6 €	
Softs (10)	50 €	
Monster	8 €	



Rock the Top



Year the Folie Douce show took a U turn. Enough with the traditional cabaret, it is time for performance, technology and fantasy. After the successful 2015-2016 edition, Vanessa Mandito, artistic director, is coming back with more ambition than ever, starring a cast of 15 artists, amazing acrobat dancers, singers and musicians as crazy as ever. This show, played for 17 consecutive weeks 2000m high will amaze everyone.

The show will be on every day from December to April at 1 :30 pm and 2 :30pm, and from 3pm on for 2 hours of non-stop clubbing

ROCK
the
TOP

Once again, Vanessa chose to come back with her acolytes Vincenzo Notarandrea, icone performer, the eccentric Marc Mayson at the guitar, the bewitching TiMike with his sweet voice, and the unavoidable DJ Bertrant Grem Cherry on top, she is also surrounded by choreographer Virginia Tocque (Salon Who's Next for over 10 years) and stylist Hiron Guign (NRJ Music Awards ...).

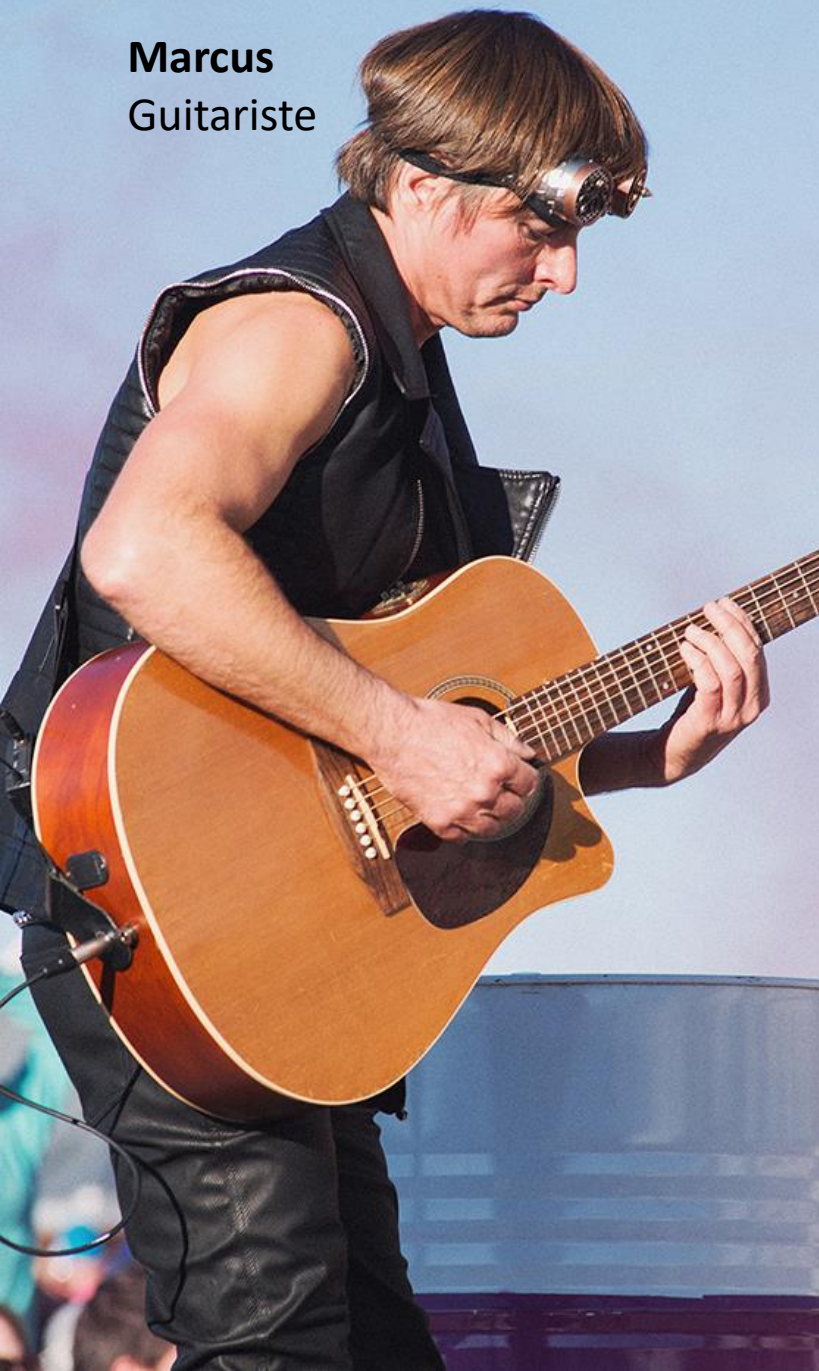




ROCK
the
TOP



Marcus
Guitariste



Vanessa
Directrice
Artistique



Djamel
Danseur



Clubbing



Every afternoon, Dj, singers, dancers and musicians make the crowd dance with their ski boots. This après-ski is unique and the mood growing up during the whole afternoon. The sound and the view are the perfect match to please every party makers.





**Clubbing everyday from
3pm to 5pm**

Services



Private events



Private event to 300 people.

All inclusive menu with gondola privatisation, drinks, dinner, show and party.

With the autorisation of the slopes manager.

contact : rp@lafoliedouce-meribel.com



info@lafoliedouce-meribel.com

+33 (0)4 79 00 38 51

Service réservation:

resa@lafoliedouce-meribel.com

Service comptabilité:

comptabilité@lafoliedouce-meribel.com

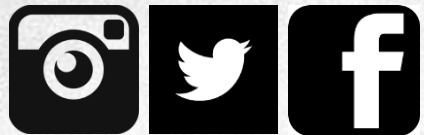
Service communication:

rp@lafoliedouce-meribel.com

Direction artistique:

vanessamandito@yahoo.fr





LA FOLIE DOUCE



UCE