

Paris gare de Lyon / Chambéry TGV 3h

De l'aéroport de Lyon 2h30

Du centre de Méribel par Saulire Express 10min

De Courchevel en ski 15 minutes

De Brides les Bains en télécabines 40 min





Philosophie

69

EMOTION

proximité

ORIGINALITE

LA FOLIE DOUCE

ARTISTES



VIBRANT

Depuis 2012, la Folie Douce (d') étonne à Méribel.

En plein air, sur fond de shows et cabaret, elle invite toutes les générations à mixer les plaisirs d'une cuisine généreuse avec les joies du Clubbing, et à profiter de spectacles exceptionnels, uniques en leur genre.

La Folie Douce est un concept adapté aux familles, aux jeunes et aux moins jeunes.

L'établissement s'intègre parfaitement à son environnement, mêlant les matériaux locaux (pierres, bois et lauzes...) et s'inscrit dans le paysage économique local.

authenticité

décalée

PASSION



La Folie Douce Méribel – Courchevel appartient à deux entités bien distinctes:

La première est visible, il s'agit de la marque Folie Douce quelle partage avec ses 4 autres sœurs. Ce qui est moins visible mais qui se ressent dans la façon de travailler de ses 70 collaborateurs, c'est son affiliation au groupe hôtelier LOV HOTEL COLLECTION dont elle fait également partie.

LOV HOTEL
COLLECTION



HÔTEL DE CHARME



COURCHEVEL

CHALET
ORMELLO



COURCHEVEL



LE MÉLÉZIN

COURCHEVEL



COURCHEVEL



La Bastide de Gordes
HOTEL & SPA

GORDES



SAINT-TROPEZ

Son identité



La Folie Douce Méribel – Courchevel est en accord parfait avec les stations de renommées qui l'entourent.

Excentrique, car nous sommes à la Folie Douce, et c'est la base de son ADN.

Performante, car à la Folie Douce Méribel – Courchevel vous serez agréablement surpris de la qualité de nos performeurs (danseurs, chanteurs, acrobates, dj et musiciens). Le spectacle est tous les ans plus beau, plus riche, plus précis et plus technique. Cette année encore vous serez transportés dans un monde rock'n'roll, coloré, enchanté et puissant.

Élégante, car nous avons une localisation incroyable, une équipe de professionnels attentifs à votre service, une cuisine toujours aussi généreuse et travaillée. La fête y est conviviale, les cultures, les genres et les styles se mélangent sans tabou.

De 7 à 77 ans, vous trouverez forcément votre bonheur dans cet établissement atypique.



Sa Configuration

KIOSQUE
skøll.
la lumière du nord

ONEPIECE

FOLIE SHOP

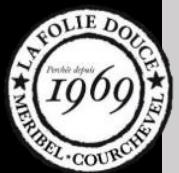


LE VIP

BAR EXTERIEUR

La Petite Cuisine

SCENE DE SPECTACLE



2012 Année de sa création
derrière Val d'Isère et Val Thorens
et devant l'Alpe d'Huez et Megève-Saint Gervais

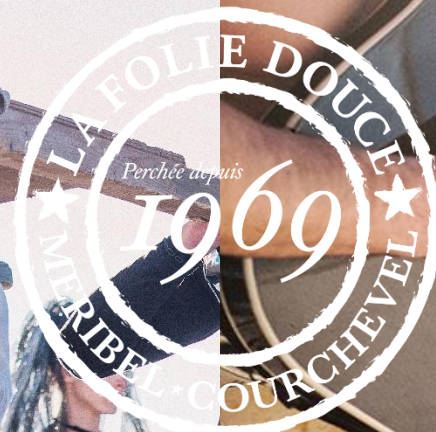
Perchée à
2100 mètres d'Altitude

Ouvert 7/7 de 9h à 17h
de mi Décembre à mi Avril

1 Boutique Folie Douce
1 Boutique OnePiece
1 Scène à 360°
2 Spectacles par jour
2h de Clubbing à ciel ouvert par jour

2 Restaurants
3 Bars
1 Kiosque
1 Espace déjanté privilégié de 200 places

70 collaborateurs
3000 visiteurs / jours
Jusqu'à 1000 repas / jour



La Fruitière





GASTRONOMIE

GENEREUX

AUTHENTIQUE



TERROIR

PATRIMOINE

BISTRONOMIQUE

La Fruitière se distingue par son style, son élégance, jusqu'aux habits d'un personnel dynamique, enthousiaste et chaleureux.

La carte adopte les produits locaux, invitant les skieurs à la découverte des terroirs français et de produits savoyards.

Ajoutez à cette cuisine des sommets, une cave d'affinage où les fromages de Savoie côtoient les grands crus et les dernières découvertes du chef sommelier.

Pour une pause « bistronomique » le restaurant La Fruitière propose deux services de déjeuner spectacle
12h30 ou 14h30



ÉCHELLE D'ASSORTIMENT D'ENTRÉES

ASSIETTE FRUITIÈRE

Assortiment de 5 Fromages, Bouquet de Salades et Fruits Secs

32€

28€

Prix TTC en Euro Service Compris

L'ÉCAILLER

HUÎTRES SPÉCIALES N°2 YVES PAPIN (Marennes Iles d'Oléron)

6 PIÈCES

28€

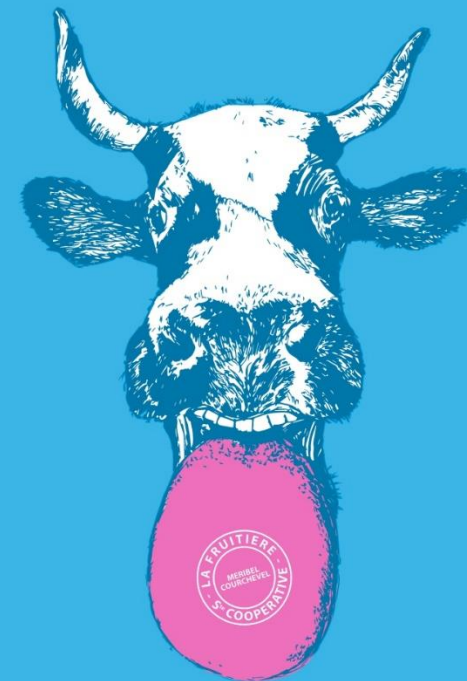
9 PIÈCES

39€

12 PIÈCES

54€

APÉRITIFS ENTRE AMIS



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994



APÉRITIFS

Vin chaud	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€

VINS au verre 15 cl

BLANC

Chablis 2014 La Chablisienne	15cl	8€
Vin de Savoie Abymes	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€
---------------------------------	------	----

BIÈRE PRESSION

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

BIÈRES BOUTEILLES

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

SODAS, JUS DE FRUITS & EAUX

Soda (Coca-Cola, Nestea, Sprite, Fanta)	33cl	6€	50cl	8€
Jus de Fruits (Orange, Pomme, Ananas)	33cl	6€	50cl	8€
Tomate, ACE)				
Powerade, Monster				8€
Orange pressée			20cl	10€
Badoit, Evian			75cl	8€

DIGESTIFS

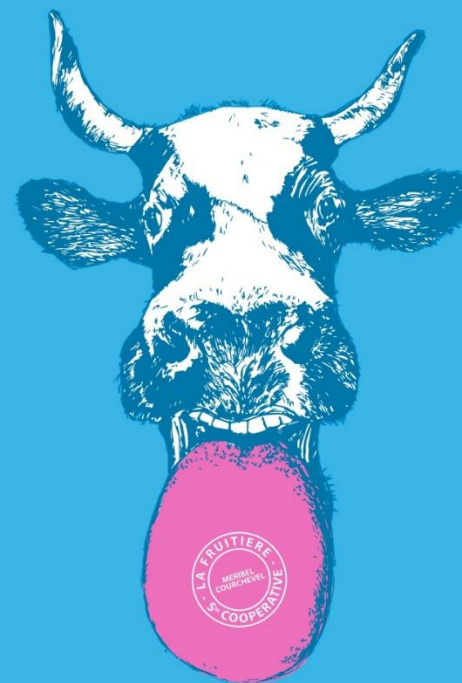
Génépi Distillerie des Alpes	4cl	10€
Marc de Savoie, Poire, Mirabelle, Armagnac, Calvados	4cl	12€
Bailey's, Get 27, Get 31, Chartreuse	4cl	15€
Rhum Havana 7 ans	4cl	18€
Rhum Pacto Navio	4cl	22€
Tequila Avion	4cl	15€
Tequila Patron Silver, XO Café	4cl	20€
Gin Plymouth Navy	4cl	20€
Ballantine's 17 ans	4cl	20€
Vodka GreyGoose	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€

BOISSONS CHAUDES

Espresso Goutte Evian, Décaféiné	5€
Double espresso, Lait chaud, Citron chaud	6,50€
Grand café, Café au lait, Chocolat, Capuccino	6,50€
Thé vert, Earl Grey, English Breakfast, Darjeeling	6€
Verveine bio, Tilleul, Menthe	6€

Prix TTC en Euros Service Compris

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994



BOISSONS

BŒUF LÉGÈREMENT FUMÉ	19€
BURATINA VERSION FRUITIÈRE	19€
SAUMON FUMÉ AU BOIS D'HICKORY	21€
ÉPAULE BELLOTA IBÉRIQUE	28€
POIREAUX VINAIGRETTE , Œuf Cuit à 63°, Parmesan et Brioche aux Herbes	19€
TARTE AU BEAUFORT	18€
SALADE CÉSAR AU POULET , Fougasse au Romarin	19€
SUCETTES DE REBLOCHON , Salade Frisée au Lard Fermier	22€
FOIE GRAS DE CANARD , Poire Pochée à la Mondeuse et aux Epices	23€

Prix TTC en Euros Service Compris

SOUPES

MINISTRONE D'HIVER	19€
SOUPES DE POISSON , Rouille et Croûtons à l'Ail	23€
SOUPES À L'OIGNON , La Blanche et La Brune, Mouillette de Pain Gratinée	21€

ENTRÉES



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994



PÂTES

CROZETTO AU LARD FERMIER FAÇON CARBONNARA	26€
SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE	28€
LINGUINE À L'ENCRE DE SEICHE , aux Palourdes et aux Coques, Sauce Homardine	32€

POISSONS

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD Légèrement Fumé et Sauce Tartare	29€
LOTTE À L'ARMORICAINE EN COCOTTE LUTÉE	29€

VÉGÉTARIEN

COCOTTE DE LÉGUMES DU MOMENT	27€
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	29€

VIANDES

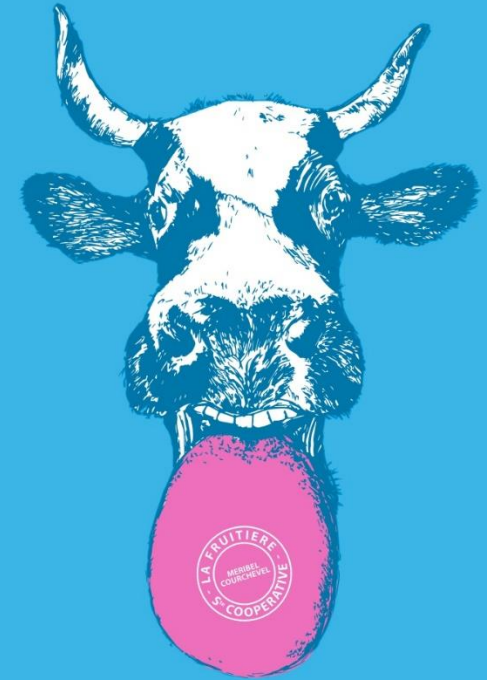
NOIX DE JOUE DE BOEUF EN COCOTTE	30€
SALADE CÉSAR AU POULET , Fougasse au Romarin	28€
TARTARE 100% PUR BŒUF À LA TRUFFE , Bouquet de Salades (300g)	33€
CHEESEBURGER DE BŒUF DRY AGED au Beaufort et au Lard Fermier	32€
ENTRECÔTE ORIGINE ARGENTINE , Échalotes Confites et Boite Chaude	33€
TARTIFLETTE	29€
SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE DE CHALLANS , Purée de Pommes de Terre Parfumée à la Truffe	31€

À PARTAGER À DEUX (prix par personne)

POULET JAUNE DU PÉRIGORD Farci à l'Ancienne et Rôti à la Broche	30€
TRAVERS DE PORC GRILLÉ AUX HERBES , Sauce BBQ et Potimarron à la Crème Double	29€
GIGOT D'AGNEAU DE LAIT DE L'AVEYRON et Tajine de Carottes	32€

PLATS

Prix TTC en Euros Service Compris



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994



Nos fromages sont affinés par Eric Mainbourg, Les Caves d'Affinages de Savoie à Rognaix

ASSIETTE FRUITIÈRE

Cinq Fromages de Savoie, mesclun de Salades et Fruits Secs

TERMIGNON

Bleu de Termignon

TIGNES

Persillé de Tignes

BEAUFORT

Vieux Beaufort d'alpage

BAUGES

Vacherin des Bauges

SAVOIE

Tomme bio au lait cru 

Tomme de Savoie fermière

Tomme morgée affinée à la bière « La Baujue »

Tommette de Brebis

TARENTEISE

Tomme de chèvre fermière

28€

12€

10€

10€

10€

10€

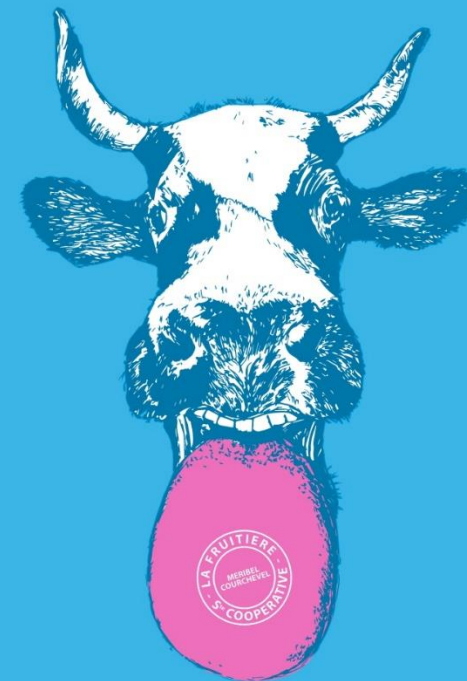
10€

10€

10€

10€

Prix TTC en Euros Service Compris



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994



FROMAGES

TARTE AU CITRON MERINGUÉE	12€
MILLE FEUILLES à la Vanille	12€
PARIS BREST à la Crème Pralinée Légère	12€
ENVOLÉE DE MASCARPONE	12€
MOELLEUX AU CHOCOLAT , Lait Pris au Pain d'Epices	12€
PAIN PERDU ET COMPOTE DE POMMES , Parfumée à la Cannelle	12€
RIZ AU LAIT EN VERRINE , Caramel au Beurre Salé	12€
TARTE AMANDINE AUX MYRTILLES	12€
NEMS AU CHOCOLAT	12€
CAFÉ SAVOYARD	12€

DESSERT À PARTAGER
(Servi pour 2 / Prix par personne)

MOUSSE AU CHOCOLAT	12€
---------------------------	-----

Prix TTC en Euros Service Compris



RESTAURANT
LA FRUITIÈRE
DEPUIS 1994



DESSERTS

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€

Les millésimes des vins sont susceptibles de changer au cours de la saison.
N'hésitez pas à vous adresser à notre sommelier pour toute demande particulière.

VINS & 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€

VINS ROSÉS

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€

Les millésimes des vins sont susceptibles de changer au cours de la saison.
De plus, tous nos vins ne figurent pas sur notre carte.
N'hésitez pas à vous adresser à notre sommelier pour toute demande particulière.

VINS & CHAMPAGNES

Prix TTC en Euros Service Comptes

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »

Prix TTC en Euros Service Comptes

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »



VINS BLANCS SAUTERNES

2009 Château Latrézotte Bernard Magrez 150cl 120€

BOURGOGNE

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 » Phillippe 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€

Les millésimes des vins sont susceptibles de changer au cours de la saison.

VINS & CHAMPAGNES

VINS ROUGES

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 Lafite 75cl 110€

2014 Château Chapelle d'Aliénor by LA GAFFELIERE Bordeaux Supérieur 150cl 125€

SAINT-EMILION

2008 Château Angélus 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 Gravel-Renaissance 75cl 75€

2013 Château Fombrauge Saint-Émilion Grand Cru 150cl 140€

POMEROL

2012 Château Castel Viaud Lalande de Pomerol 75cl 70€
2008 Château Clinet 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-Batailly 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€

Les millésimes des vins sont susceptibles de changer au cours de la saison.
De plus, tous nos vins ne figurent pas sur notre carte.
N'hésitez pas à vous adresser à notre sommelier pour toute demande particulière.

VINS & CHAMPAGNES

Prix TTC en Euros Service Compris

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »

Prix TTC en Euros Service Compris

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »



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'Arignyn Cru Bourgeois	75cl	60€
2011 Château Sociando-Mallet	75cl	120€

CANON FRONSAC

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

BOURGOGNE ROUGE

2010 Chassagne-Montrachet Domaine Olivier Lettaive	75cl	95€
2011 Beaune 1er Cru « Clos des Mouches » Domaine Joseph Drouhin	75cl	250€
2011 Aloxe-Corton Domaine Olivier Lettaive	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 Chambertin 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€

Les millésimes des vins sont susceptibles de changer au cours de la saison.
De plus, tous nos vins ne figurent pas sur notre carte.
N'hésitez pas à vous adresser à notre sommelier pour toute demande particulière.

VINS & CHAMPAGNES

VALLÉE DU RHÔNE

2014 Côtes-du-Rhône « Parralèle 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 Chateauneuf-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 Chateauneuf-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€

Les millésimes des vins sont susceptibles de changer au cours de la saison.

De plus, tous nos vins ne figurent pas sur notre carte.
N'hésitez pas à vous adresser à notre sommelier pour toute demande particulière.

Vous souhaitez poursuivre cet après-midi dans une ambiance de folie.
Notre équipe se tient à votre entière disposition pour vous réserver un espace VIP Folle Douce.

VINS & CHAMPAGNES

Prix TTC en Euros Service Compris

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »

Prix TTC en Euros Service Compris

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »



La Petite Cuisine





La Petite Cuisine

Déjeuner sur le pouce, c'est possible aussi !
Tous les jours de 11h30 à 15h30
La Petite Cuisine vous propose des plats
savoureux et authentiques.



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



NOS FONDUES AU FROMAGE

Fondue Seule

400 gr de fromage Suisse

40€

800 gr de fromage Suisse

75€

Petite Fondue

400 gr de fromage Suisse + 1 bouteille de vin Abymes

60€

Moyenne Fondue

400 gr de fromage Suisse + 1 bouteille de Chignin Bergeron

70€

Grande Fondue

800 gr de fromage Suisse + 1 bouteille de Chignin Bergeron

95€



Franck Mischler
Chef Exécutif



Gilles Orru
Chef Folie Douce Méribel – Courchevel



VIP



TARIFS BAR EXTERIEUR
SOFTS: Dujan / Dujot 10€
Soft 3/4 Relax
10€
10€
10€



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



L'année dernière le spectacle de la Folie Douce Méribel – Courchevel a pris un tournant à 180°. Fini le cabaret traditionnel, place à la performance, à la technique et au fantastique. Après le succès de l'édition 2015-2016, Vanessa Mandito, directrice artistique de l'établissement, revient toujours plus audacieuse, et place la barre très haute, avec un casting de 15 artistes, des danseurs acrobates époustouflants et des chanteurs et musiciens plus déjantés que jamais. Un show joué plus de 17 semaines de suite, à plus de 2000 mètres d'altitude, qui, à coup sûr, vous en mettra plein les yeux.

Le spectacle est joué tous les jours de décembre à avril, à 13h30 et 14h30, suivi de 2h non stop de clubbing.

ROCK
the
TOP

Cette année, Vanessa a choisi de revenir avec ses acolytes, Vincenzo Notarandrea, danseur icône, l'excentrique Marc Mayson à la guitare, l'envoutant TiMike et sa voix suave, et l'incantable DJ Bertrant Grem. Pour parfaire le show, elle s'est également entourée de la chorégraphe Virginie Tocque (Salon Who's Next depuis plus de 10 ans) et du styliste Hiron Guigin (NRJ Music Awards...).

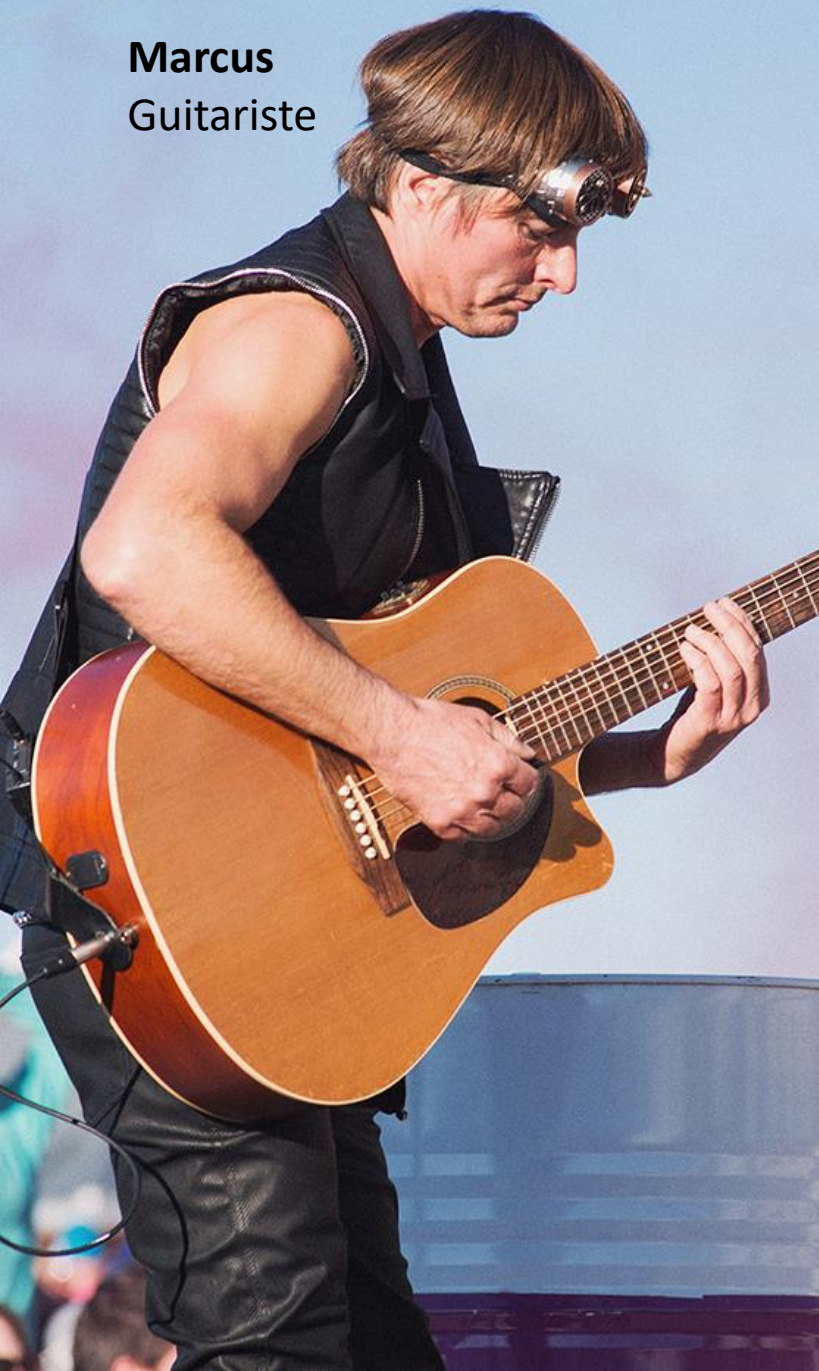




ROCK
the
TOP



Marcus
Guitariste



Vanessa
Directrice
Artistique



Djamel
Danseur



Clubbing



L'après midi, DJ, performers vocaux, danseurs et musiciens, emportent le public dans un après-ski au rythme de folie. L'ambiance monte crescendo à mesure que le son se déploie. On se laisse transporter par un mix énergisant qui parle à tous ceux qui aiment faire la fête.

Accords, numéros, performances, donnent à cet après-ski la tonalité de La Folie Douce. Un moment de rencontre à vivre !





**Clubbing tous les jours
entre 15h et 17h**

Les Services



Privatisation



Privatisation des lieux jusqu'à 300 personnes.

Formule tout compris avec privatisation des remontées mécaniques, apéritif à la Folie Douce, repas à la Fruitière, spectacle et Clubbing. Sous réserve de l'autorisation du service des pistes.

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

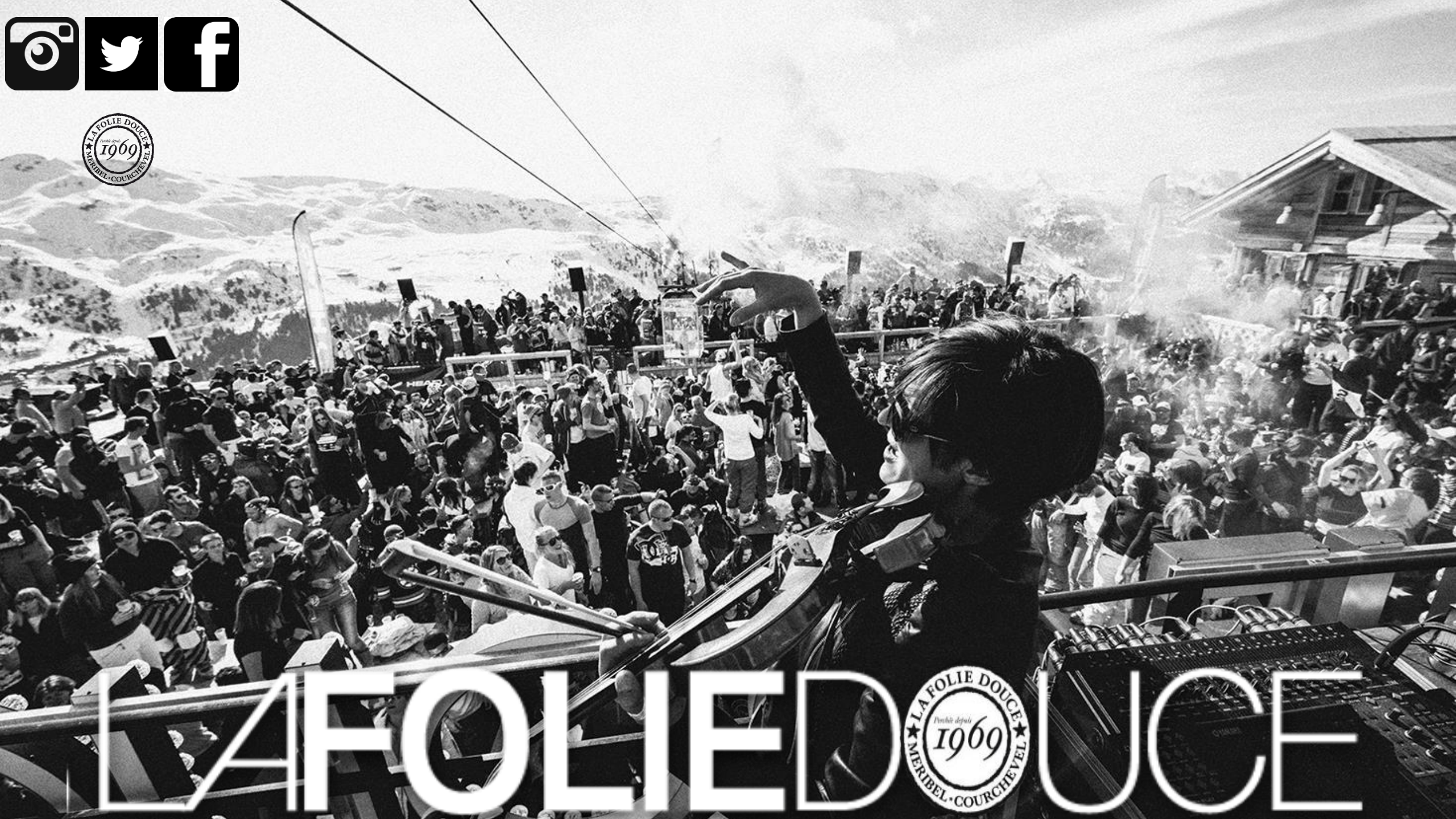
Service communication:

rp@lafoliedouce-meribel.com

Direction artistique:

vanessamandito@yahoo.fr





LA FOLIE DOUCE



UCE