



**Au plus près de l'Altiport et du Golf de Méribel...  
il est un Chalet qui n'attend plus que vous...**

**Delphine et Matthieu vous accueillent au Blanchot !**

**Dans ce cadre d'exception... confort, décontraction, dépaysement,  
repos sont au rendez-vous...**

**Et pour titiller vos papilles, une cuisine simple, équilibrée,  
composée essentiellement de produits frais et régionaux.**

*Ouvert tous les jours midi et soir*

---

**Closest to Méribel's Altiport and Golf course... Le Blanchot chalet awaits you  
Delphine and Matthieu welcome you to their restaurant !**

**With an exceptional scenery... comfort, relaxation and leisure are on the program**

**Here you will find a simple and healthy cuisine,  
using essentially fresh and local produce.**

*Open every day*




Prix Nets - Service Compris

---

## C'EST L'HEURE DE L'APERÔ !

---

- Le Saucisson de Savoie - 9€
- Le Pot de Terrine du Père Rullier - 12€
- La Cagette de Cochonnailles - 22€
- La Planche de Fromages de Savoie Affinés par la Cave de Rognaix - 16€
- La Véritable Burrata Crémeuse, Huile d'olive - 12€ 
- Les P'tits Pots à Tartiner du Blanchot, - 12€
- Le Mix Asiatique Nems et Rouleaux de Printemps - 16€

---

## POUR SE METTRE EN APPETIT

---

- Poke Bowl du Blanchot - 12€ 
- Salade César du Blanchot - Petite 14€ ou Grande 22€
- Salade Romaine, poulet, croûtons, parmesan, tomates cerises, pomme granny smith, pesto, anchois
- Tartare Dorade et Crevettes, Avocat et Pamplemousse, Sauce Soja Yuzu- 18€
- Œuf Poché, Crème Pain Grillé, Brunoise de Beaufort, Pancetta- 12€
- Rouleaux de Printemps aux Crevettes, Sauce Cacahuètes- 16€
- Feuille de riz, chou rouge, chou blanc, carotte, salade, pousses de soja, crevette, coriandre

---

## LES PLATS

---

- Curry de Légumes, - 22€ 
- Riz rond, Petits pois, Pois Gourmands, Courgette au Lait de Coco, Pois Chiches
- Filet de Bœuf, Purée Petit Pois Wasabi, Jus Brun, Frites maison - 36€
- Médaille de Veau, Sauce Morilles, Crozets au Sarrasin - 26€
- L'Agneau Fermier, Jus au Thym, Frites de Patates Douces - 28€
- Tartare de Bœuf au Couteau, Frites Maison - 26€
- Pâtes Fraîches Maison, Écrevisses, Emulsion Basilic - 24€
- Filets de Rougets, Vierge Olives, Purée de maïs et Courgette - 26€
- Filet de Turbot, Sauce Génépi, Salade Croquante de Fenouil - 28€

---

## LES SPECIALITES

---

- La Fondue Savoyarde au Beaufort Comté - 30€
- Servie avec Charcuteries et Salades
- La Raclette Fermière Affinée par la Cave de Rognaix - 32€ (Minimum 2 pers)
- Servie avec Charcuteries, Pommes de Terre et Salades



---

## LES FROMAGES

---

Assiette de Fromages de Savoie Affinés par la Cave de Rognaix - 12€

---

## LES GOURMANDISES

---

*Desserts élaborés par Notre Chef Pâtissier*

Caprice Sucré du Jour – 12€

Le Café Gourmand- 16€

Coupe Colonel Bien Arrosée !- 14€

Passion Coco

Finger Glacé, Sorbet Coco et Passion, Biscuit Amande - 14€

Cassis Framboise

Cheesecake, Biscuit Croustillant, Confit Cassis Framboise, Crème fouettée Citron - 14€

Citron Yuzu

Tartelette, mousse Citron Yuzu, Meringue légère - 14€

Chocolat Noisette

Mousse au Chocolat, Biscuit Chocolat Noisette, Croustillant Praliné et Croquant Noisette - 14€

Myrtille ou Framboise

Sablé Sésames, Ganache montée Vanille – 12€

Glace Maison au Choix

La Palette 1 parfum- 4€

La Palette 2 parfums- 8€

La Palette 3 parfums- 12€

*Glace: Vanille, Chocolat, Pistache, Nougat, Noisette, Rhum-Raisin, Yaourt*

*Sorbet: Framboise, Myrtille, Citron, Coco, Passion, Litchi, Abricot*

Sur Commande à emporter: Tarte Myrtille, Tarte Framboise et Entremet

Nos glaces maison sont à la vente en bac :

1 litres- 18€

2,5 litres- 32€

---

## MENU ENFANT – 16€

Sirop à l'eau

+

Steak Haché ou Emincé de Poulet

Garniture au choix :

Pâtes Fraîches ou Frites Maison ou Légumes

=

Glace Vanille ou Chocolat

---



Prix Nets - Service Compris