
C'EST L'HEURE DE L'APERÔ ! TO SHARE

- Mini Sardines à l'Huile d'olive - 13€ Mini sardines in olive oil
- Le Pot de Terrine du Père Rullier - 14€ Pot of terrine
- Le P'tit Pot à Tartiner du Blanchot - 12€ Homemade rilette with toast
- Le Mix Asiatique Nems de Poulet et Samoussas aux Légumes - 18€
Asian mix chicken spring rolls and vegetable samoussa
- La Planche du Blanchot Assortiment Charcuteries, Fromages et Terrine - 28€ Charcuterie, cheese and terrine assortment
- L'Echelle Apéro Assortiment Nems de poulet, samoussas de légumes, Charcuteries, Fromages, Terrine, Rilette - 38€
Assortment of chicken spring rolls, vegetable samosa, charcuterie, cheese, terrine and rilette

LES ENTREES STARTERS

✓ Toast Avocat, Œuf Parfait, Saumon Fumé, Pickle d'Oignons-18€
Avocado Toast, Egg, Smoked Salmon, Lumpe Eggs

L'Os à Moelle, Fleur de Sel – 14€
Marrow Bone

Thon Confit Basse Température, Huile d'Olive, Salade de Fenouil et Pamplemousse- 24€
Confit Tuna, Olive Oil, Fennel and Grapefruit Salad

Salade César du Blanchot - Petite 16€ ou Grande 22€
Salade romaine, filet de poulet, parmesan, croûtons, Sauce César
Romaine lettuce, chicken fillet, parmesan, croutons, Caesar sauce

✓ Chou-Fleur rôti aux Epices, Sauce Yaourt, Suprême d'Orange Sanguine, Amandes Effilées– 16€
Roasted Cauliflower with Spices, Yoghurt Sauce, Blood Orange Supreme, Flaked Almonds

LES PLATS MAIN DISH

Steak de Thon Mi-cuit, Pané aux Graines de Sésame, Sauce Teryaki Shitaké et Panais Rôti – 34€
Semi-cooked Tuna Steak, Breaded with Sesame Seeds, Teryaki Shitaké Sauce and Roasted Parsnip

Filet de Bœuf Rossini, Sauce Morilles, Frites Maison – 38€
Filet of Beef, Foie Gras, Morel Sauce, Homemade Fries

Volaille Fermière, Sauce Ail Noir, Déclinaison de Panais – 28€
Free-range Poultry, Black Garlic Sauce, Variation of Parsnips

Tartare de Bœuf au Couteau, Frites Maison – 28€
Uncooked beef mixed with raw egg yolk, garnished with capers, chopped shallot and parsley served with French fries

Burger Effiloché de Porc, Pain Maison, Frites Maison – 28€
Salade Coleslaw, Cheddar
Pulled Pork Burger, salad coleslaw, cheddar and homemade bread served with French fries

Paleron de Bœuf façon Bourguignon, Purée de Pommes de Terre – 28€
Beef Paleron Bourguignon style, Mashed Potatoes

✓ Ramen, Nouilles Chinoises, Bouillon Asiatique, Cacahuètes, Panais, Shitaké, Carottes et Poireaux – 26€
Vegetarian Ramen, Chinese Noodles, Asian Broth, Peanuts, Parsnips, Shitake, Carrot and Leeks



LES GARNITURES GARNISH

Purée de Pommes de Terre- 8€

Frites Maison - 8€

Salade Verte - 6€

LES SPECIALITES (Uniquement à l'intérieur pour minimum 2 personnes)

La Fondue Savoyarde au Beaufort Comté – 32€ /pers

Servie avec Charcuterie et Salade

La Raclette Fermière Affinée par la Cave de Rognaix – 32€ /pers

Servie avec Charcuterie, Pommes de Terre et Salade

LES FROMAGES CHEESE

Assiette de Fromages de Savoie Affinés par la Cave de Rognaix - 14€

MENU ENFANT – 22€

Sirop à l'eau (fraise, grenadine, pêche, citron, menthe) ou Jus de Pomme de savoie

+

Pavé de Saumon ou Steak Haché Angus

Avec garniture au choix :

Frites Maison ou Purée Pomme de Terre

=

Glace Vanille Figurine ou Mousse au Chocolat Maison



LES GOURMANDISES DESSERT

Desserts élaborés par notre Chef Pâtissier

Le Café Gourmand -16€

Macaron Framboise, Crème Vanille -14€

Millefeuille Vanille -14€

Vanilla Millefeuille

Puff Pastry with Caramelized Butter, Light Vanilla Cream

Pâte feuilletée au Beurre Caramélisé, Crème Légère Vanille

Tartelette Myrtille -14€

Pâte sucrée Amande, Confit Myrtille, Myrtilles Sauvages, Glace Marron

Sweet almond pastry, blueberry confit, wild blueberries, chestnut ice cream

Entremets Caramel Chocolat- 14€

Croustillant Praliné, Mousse Chocolat et Crémeux Chocolat Noir

Chocolate Caramel Entremets

Crunchy Praline, Chocolate Mousse and Creamy Dark Chocolate

Gaufre Chocolat-Noisette -14€

Gaufre Maison, Pâte à Tartiner Maison, Eclats de noisettes, Glace Vanille

Homemade waffle, homemade spread, hazelnut, vanilla ice cream

Chou Chocolat Passion -14€

Pâte à Choux, Ganache Chocolat, Crémeux Passion

Choux pastry, chocolate ganache, creamy passion fruit

Glace Maison au Choix Homade Ice-cream

La Palette 1 parfum- 5€

La Palette 2 parfums- 9€

La Palette 3 parfums- 13€

Glace: Vanille, Chocolat, Marron, vanilla, chocolate, chestnut

Sorbet: Framboise, Citron, Myrtille raspberry, lemon, blueberry



Prix Nets - Service Compris