

COCKTAILS

Apérol Spritz - 20 cl 12 €

Apérol - Prosecco - Eau gazeuse

Hugo Spritz - 20 cl 12 €

Liqueur de fleur de Sureau - Prosecco - Eau gazeuse

Moscow Mule - 20 cl 12 €

Vodka - Ginger beer - Jus de citron vert - Menthe fraîche

Gin Tonic - 20 cl 12 €

Vodka Tonic - 20 cl 12 €

Américano - 20 cl 12 €

Campari - Martini rouge - Martini Extra dry - Eau gazeuse

Bloody mary - 20 cl 12 €

Vodka - Jus de tomate - Jus de citron - Epices

Expresso Martini - 20 cl 12 €

Vodka - Expresso - Kahlúa

Le Chose - sans alcool 8 €

Jus de Pamplemousse, Tonic

VIN AU VERRE

Blanc - Savoie - 14 cl 9 €

Chignin Vieille Vignes

Blanc moelleux - 14 cl 9 €

Château de Passavant - BIO

Rouge - Côte du Rhône - 14 cl 9 €

Domaine Jaboulet - Parallèle 45 - BIO

Rosé - Provence - 14 cl 9 €

Château Lafoux BIO

Champagne - 14 cl 16 €

Jacquesson - Cuvée N°746

C'EST L'HEURE DE L'APÉRO !

TO SHARE - АПЕРИТИВ

Mini sardines à l'huile d'olive 14 €

Mini sardines in olive oil

Мини сардины в оливковом масле

Pot de terrine du Père Rullier 14 €

Pot of terrine

Нежный паштет

Assiette de Pata Negra, toasts томатés 32€

Plate of Pata Negra with Tomato Toast

Мясная нарезка, тосты с томатами

Mix asiatique 19 €

Nems de poulet et samoussas aux légumes

Asian mix chicken spring rolls and vegetable samosas

Азиатский микс: нэмы с курицей и самосы с овощами

L'échelle apéro 39 €

Assortiment nems de poulet, samoussas aux légumes, charcuteries, fromages, terrine

Assortment of chicken spring rolls, vegetable samosas, charcuterie, cheese, terrine

Ассорти: нэмы с курицей, самосы с овощами, мясная нарезка, сыры, паштет

Croque Monsieur au beurre de truffe, Beaufort et pickles d'oignons rouges 26 €

Homemade croque monsieur with truffle ham, onion and Beaufort

Крок-месье с трюфельным сливочным маслом, красный маринованный лук

OUVERT TOUS LES MIDIS 7 JOURS / 7

ET LE SOIR DU MERCREDI AU DIMANCHE

Réservation en ligne leblanchotmeribel.com



ENTRÉE

STARTER

**Soupe à l'oignon gratinée,
croûtons au Beaufort** 14 €

Onion soup with bread crouton, Beaufort cheese

Луковый суп с сыром Бофор

**Poêlée de cèpes et shiitaké,
œuf mollet, crème de morille** 24 €

Fried porcini mushrooms and shiitake, soft-boiled egg, cream of morel mushroom

Зажарка из белых грибов и грибов шиитакэ, яйцо всмятку, крем из сморчков

Os à mœlle fleur de sel 16 €

Bone marrow

Мозговая косточка, соль флер-де-сель

**Thon mi-cuit
finement tranché au Yuzu,
sésame et coriandre fraîche** 26 €

Thinly sliced mi-cuit tuna with Yuzu, sesame and fresh coriander

Тонкие слегка обжаренные кусочки тунца с юдзу, кунжут и свежий кориандр

Poke Bowl au thon 28€

**Tartare de thon, riz vinaigré, radis,
pousses de soja, wakamé, noix de cajou,
mélange de céréales**

Tuna tartare, vinegared rice, radish, soy sprouts, wakame, cashew nuts, sesame seeds, cereal mix, pumpkin seeds

Тунец 24 € - Тофу или тартар из тунца, рис, редис, ростки сои, водоросли вакаме, орешки кешью, кунжут, ягоды годжи, тыквенные семечки

Salade César du Blanchot 26€

**Salade iceberg, filet de poulet, parmesan, croûtons,
sauce césar**

Iceberg lettuce, chicken fillet, parmesan, croutons, Caesar sauce

Салат «Цезарь» от Бланшо : Салат, филе курицы, пармезан, гренки, соус «Цезарь»

MENU ENFANT

19 €

CHILDREN MENU - ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Pavé de cabillaud ou Steak haché Angus

Cod steak or Angus minced steak

Филе трески или рубленый бифштекс Ангус

avec garniture au choix :

Frites maison

ou Purée de pommes de terre

Home fries or mashed potatoes

Гарнир на выбор: Картофель фри собственного приготовления или картофельное пюре

**+ Yaourt de Savoie framboise
ou 1 Boule de Glace au choix**

Raspberry Yogurt or 1 scoop of ice cream

Йогурт "Малиновый савой

или 1 шарик мороженого на ваш выбор

LES PLATS

MAIN COURSES - ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Linguines, tomates cerise, stracciatella 26 €

Linguine, cherry tomatoes, stracciatella

Лингвини, помидоры черри, нежный сыр страчателла

Noix de Saint-Jacques à la plancha, gnocchis à la truffe blanche, jus de persil 34 €

Scallops a la Plancha, gnocchis with white truffle, parsley juice

Обжаренные гребешки Сен-Жак, ньоки с белым трюфелем и петрушкой

Cabillaud braisé confit de tomates, purée de pommes de terre 29 €

Braised cod, confit of tomatoes and fresh herbs, mashed potatoes

Запеченая треска, вяленые помидоры и свежая зелень

Tartare de bœuf du Blanchot frites maison, roquette 32€

Tomates séchées, oignons, olives noires, parmesan

Beef tartare with home fries, rocket, dried tomatoes, onions, black olives, parmesan cheese

Тартар из говядины Бланшо

домашний картофель фри, руккола

Вяленые помидоры, лук, маслины, сыр пармезан

Grillade de poitrine de cochon fermier, purée de pommes de terre à la moutarde de Meaux 28€

Grilled farmhouse pork belly, mashed potatoes with Meaux mustard

Свиная грудинка на гриле, картофельное пюре, горчица

Filet de bœuf, frites maison

sauce poivre vert 42 €

sauce morilles 46 €

Filet of beef, green pepper or morel sauce, home fries

Филе говядины, зеленый перечный соус, картофель фри собственного приготовления

Volaille fermière, jus rôti, poêlée de pommes de terre grenaille et cèpes 28 €

Free Range Chicken, Gravy Sauce, Potatoes and Mushrooms

Сочное мясо птицы и жареный молодой картофель с белыми грибами

Smashed Burger pain de notre boulanger, steak Angus, ketchup maison, cheddar et frites 28 €

Smashed burger, bread from our baker, Angus steak, homemade ketchup, cheddar, french fries

Бургер «Бланшо»: свежая булочка, стейк Ангус, кетчуп и картофель фри собственного приготовления

Parmentier de paleron de bœuf, croûte au comté, crème de morille 36 €

Parmentier of beef chuck, comté crust, cream of morel mushroom

Картофельно-луковая запеканка с мясом и с хрустящим сыром Конте, крем из сморчков

À PARTAGER UNIQUEMENT LE SOIR

POUR 2 PERSONNES (EVENING ONLY, MINIMUM OF 2 PEOPLE)

Côte de bœuf, sauce morilles et poivre, frites maison 48 €/pers

Rib of beef, morel or pepper sauce, home fries

Стейк кот-де-бёф, картофель фри собственного приготовления, соус на выбор: перечный или из сморчков

Épaule d'agneau confite aux épices douces, boulgour aux petits légumes 46 €/pers

Lamb shoulder confit with sweet spices, boulgour with small vegetables

Жареное нежнейшее плечо ягненка со сладкими специями и булгур с овощами

LES SPÉCIALITÉS

SPECIALITIES - ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Boîte chaude « Moelleux du Revard » 32 €

Fromage au lait cru crémeux servie avec charcuterie, pommes de terre et salade

Local cheese, hot box, served with cold meats, potatoes and salad

Савойская «Горячая коробочка» (местный плавленый сыр)
Подается с мясной нарезкой, картофелем и салатом

Fondue savoyarde 34 €/pers au Beaufort-Comté

**(Uniquement à l'intérieur
pour minimum 2 personnes)**

Servie avec charcuterie et salade

Served with cold meats, potatoes and salad (Only indoors for a minimum of 2 people)

Савойское фондю с сырами Бофор и Конте
(исключительно внутри ресторана, для 2х персон минимум)

Подается с мясной нарезкой и салатом

Raclette fermière 34 €/pers affinée par la cave de Rognaix

**(Uniquement à l'intérieur
pour minimum 2 personnes)**

Servie avec charcuterie, pommes de terre et salade

Served with cold meats, potatoes and salad (only indoors for a minimum of 2 people)

Фермерский раклет с сырами, выдержанными в погребах Савойи (исключительно внутри ресторана, для 2х персон минимум)

Подается с мясной нарезкой, картофелем и салатом

LES GARNITURES

SIDE DISHES - ГАРНИРЫ

Purée de pommes de terre 8 €

Mashed potatoes

Картофельное пюре

Frites maison 8 €

Homemade French fries

Картофель фри собственного приготовления

Salade verte 6 €

Green salad

Зеленый салат

Légumes 8 €

Vegetables

Овощи

LES GOURMANDISES

Desserts élaborés par notre chef Pâtissier
DELICACIES

Desserts are made by our pastry chef

ДЕСЕРТЫ

Десерты приготовлены нашим шефом-кондитером

Café gourmand 16 €

Assortment of desert menu

Кофе для истинного гурмана с мини-десертами

Chocolat noisette 14 €

Biscuit amande noisette, croustillant praliné, mousse légère chocolat

Almond and hazelnut biscuit, crunchy praline, light chocolate mousse

Лесной орех с шоколадом : Бисквит с миндалем и фундуком, хрустящее пралине и легкий шоколадный мусс

Tartelette myrtille 14 €

Pâte sucrée amande, confit myrtille, myrtilles sauvages

Sweet almond pastry, blueberry confit, wild blueberries

Тарталетка с черникой : Сладкое миндальное тесто, черничный конфитюр с ягодами

Monsieur cappuccino 14 €

Biscuit viennois, sirop café, ganache montée café Ethiopie

Viennese biscuit, coffee syrup, Ethiopian coffee ganache

Кофейное лакомство : Бисквит, кофейный сироп, крем-ганаш, эфиопский кофе

Tartelette citron 14 €

Pâte sucrée, crème citron, mousse citron, meringue légère

Sweet pastry, lemon cream, lemon mousse, light meringue

Лимонная тарталетка : Сладкая основа, лимонный крем, лимонный мусс, безе

Cheese Cake Framboise 14€

Sablé sésame, crème cheese cake citron et confit de framboise

Sesame shortbread, lemon cream cheese cake and raspberry confit

Кунжутная выпечка, лимонный торт со сливочным сыром и малиновое конфи

GLACE MAISON

HOME MADE ICE CREAM - МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР

1 parfum 5 €

1 flavour - 1 шарик

2 parfums 9 €

2 flavours - 2 шарик

3 parfums 13 €

3 flavours - 3 шарик

GLACE

Vanille - Chocolat -Yaourt

Vanilla - Chocolate -Yoghurt

Мороженое: ваниль, шоколад, йогурт

SORBET

Framboise - Citron - Myrtille

Raspberry - Lemon - Blueberry

Сорбеты: малина, лимон, черника

