

COCKTAILS

Apérol Spritz - 20 cl	12 €
<i>Apérol - Prosecco - Eau gazeuse</i>	
Hugo Spritz - 20 cl	12 €
<i>Liqueur de fleur de Sureau - Prosecco - Eau gazeuse</i>	
Moscow Mule - 20 cl	12 €
<i>Vodka - Ginger beer - Jus de citron vert - Menthe fraîche</i>	
Gin Tonic - 20 cl	12 €
Vodka Tonic - 20 cl	12 €
Américano - 20 cl	12 €
<i>Campari - Martini rouge - Martini Extra dry - Eau gazeuse</i>	
Bloody mary - 20 cl	12 €
<i>Vodka - Jus de tomate - Jus de citron - Epices</i>	
Expresso Martini - 20 cl	12 €
<i>Vodka - Expresso - Kahlùà</i>	
Le Chose - sans alcool	8 €
<i>Jus de Pamplemousse, Tonic</i>	

VIN AU VERRE

Blanc - Savoie - 14 cl	9 €
<i>Chignin Vieille Vignes</i>	
Blanc moelleux - 14 cl	9 €
<i>Château de Passavant - BIO</i>	
Rouge - Côte du Rhône - 14 cl	9 €
<i>Parallèle 45 - BIO</i>	
Rosé - Coteaux Varois - 14 cl	9 €
<i>Château La Calisse Patricia Ortelli - BIO</i>	

C'EST L'HEURE DE L'APÉRO !

TO SHARE

Mini sardines à l'huile d'olive	14€
<i>Mini sardines in olive oil</i>	
Pot de terrine du Père Rullier	14 €
<i>Pot of terrine</i>	
Mix asiatique (6 pièces)	19 €
Nems de poulet, samoussas aux légumes, gyozas de poulet	
<i>Asian mix chicken spring rolls, vegetable samosa and chicken gyoza</i>	
L'échelle apéro	39 €
Assortiment nems de poulet, samoussas de légumes, gyozas de poulet, fromage, charcuterie, terrine	
<i>Assortment of chicken spring rolls, vegetable samosa, chicken gyoza, cheese, charcuterie, terrine</i>	

OUVERT TOUS LES MIDIS

7 JOURS / 7

ET LE SOIR

DU MERCREDI AU DIMANCHE

Réservation en ligne

leblanchotmeribel.com



ENTRÉE

STARTER

Poêlée de Chipirons au chorizo, 19 €

En persillade

Pan-fried Chipiron with Chorizo, persillade

Ceviche de Daurade, 21 €

Vinaigrette Jalapenos

Ceviche of sea bream, jalapenos vinaigrette

Dégustation de pastèque 14 €

Féta, amande et basilic

Watermelon and feta tasting, almond and basil

LES SALADES

SALADS

Poke Bowl Daurade 26 €

Tartare de daurade, riz vinaigré, radis, pousses de soja, wakamé, noix de cajou, avocat, graines de sésame, edamame, vinaigrette soja

Sea bream tartare, vinegared rice, radish, bean sprouts, wakame, cashew nuts, avocado,

sesame seeds, soy vinaigrette

Salade César du Blanchot 24 €

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

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

Gaspacho de tomate et basilic, 24 €

Burrata crémeuse, jambon de pays et piment d'Espelette

Tomato and basil gazpacho, creamy burrata, local ham and espelette pepper

LA PLANCHA

45€/pers

**CUISINEZ EN PLEIN AIR
AVEC NOTRE PLANCHA-BARBECUE
ET SAVOUREZ UN ASSORTIMENT
DE VIANDES EXQUISES
MOMENT CONVIVAL GARANTI**

Uniquement à l'extérieur - 2 à 6 personnes

Only outside for 2 to 6 people

ASSORTIMENT DE VIANDES :

Magret de canard + faux-filet de boeuf
+ filet de poulet servie avec assortiment de légumes,
mesclun, frites maison et sauces

ASSORTED MEATS :

*Duck breast, beef sirloin and chicken fillet
served with assorted vegetables, salads,
home fries and sauces*



LES PLATS

MAIN COURSES

Poulpe à la plancha, sauce vierge 32 €

Purée de pomme de terre, mélange d'herbes

Octopus a la plancha, sauce vierge, mashed potatoes, herbs

Maigre cuit sur sa peau 32 €

Mijoté d'oignons, fenouil, xérès, beurre battu au citron et piment d'Espelette

Lean fish, simmered onions, fennel sherry, butter beaten with lemon

Faux-filet grillé, sauce Diable 29 €

Frites maison

Grilled sirloin steak with Diable sauce, Home fries

Pluma Ibérique snacké 36 €

Crème de chorizo, légumes confits et purée de pomme de terre à l'ail

Snacked Iberian pluma, chorizo cream, confit of vegetables and garlic mashed potato

Tartare de bœuf au couteau du Blanchot frites maison 28 €

Beef tartare with home fries

LES SPÉCIALITÉS

SPECIALITIES

Boîte chaude de Tarentaise 32 €

Servie avec charcuterie, pommes de terre et salade

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

Fondue savoyarde

Uniquement à l'intérieur - 2 personnes minimum

Only indoors - a minimum of 2 people

• **Beaufort-Comté** 34 €/pers

• **Morilles** 38 €/pers

• **Truffe d'été** 42 €/pers

Servie avec charcuterie et salade

Served with cold meats, potatoes and salad Raclette fermière

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)

LES GARNITURES

SIDE DISHES

Purée de pommes de terre 8 €

Mashed potatoes

Frites maison 8 €

Homemade French fries

Salade verte 6 €

Green salad

Confit de légumes 8 €

Vegetables

MENU ENFANT

CHILDREN MENU



19 €

Poisson du moment ou Nuggets

Fish steak or nuggets

avec garniture au choix :

Frites maison

ou Purée de pommes de terre

ou Légumes

Home fries or mashed potatoes or vegetables

+ 1 Boule de Glace au choix

1 scoop of ice cream

LES GOURMANDISES

Desserts élaborés par notre chef Pâtissier

DELICACIES

Desserts are made by our pastry chef

Café gourmand 16 €

Assortment of desert menu

Chocolat noisette 14 €

Biscuit amande noisette, croustillant praliné, mousse légère chocolat

Almond and hazelnut biscuit, crunchy praline, light chocolate mousse

Tartelette myrtille 14 €

Pâte sucrée amande, confit myrtille, myrtilles sauvages

Sweet almond pastry, blueberry confit, wild blueberries

Tartelette citron 14 €

Pâte sucrée, crème citron, mousse légère bergamote, meringue légère

Sweet pastry, lemon cream, light bergamot mousse, light meringue

Baba au rhum 14 €

Pâte à baba, chantilly vanille de Madagascar

Baba pastry, Madagascar vanilla whipped cream

Fraisier 14 €

Biscuit viennois, ganache montée chocolat blanc fleur d'orangé, compotée de fraise

Sponge biscuit, white chocolate ganache with orange blossom, strawberry sauce

GLACE ARTISANALES

ICE CREAM

1 parfum 5 €

1 flavour

2 parfums 9 €

2 flavours

3 parfums 13 €

3 flavours

SORBET

Framboise - Citron - Myrtille - Orange

Raspberry - Lemon - Blueberry - Orange

GLACE

Vanille - Génépi - Caramel - Noisette

Vanilla - Genepi - Caramel - Hazelnut