

## COCKTAILS

<b>Apérol Spritz</b> - 20 cl	14 €
<i>Apérol - Prosecco - Eau gazeuse</i>	
<b>Hugo Spritz</b> - 20 cl	14 €
<i>Liqueur de fleur de Sureau - Prosecco - Eau gazeuse</i>	
<b>Moscow Mule</b> - 20 cl	14 €
<i>Vodka - Ginger beer - Jus de citron vert - Menthe fraîche</i>	
<b>Gin Tonic</b> - 20 cl	14 €
<b>Vodka Tonic</b> - 20 cl	14 €
<b>Américano</b> - 20 cl	14 €
<i>Campari - Martini rouge - Martini Extra dry - Eau gazeuse</i>	
<b>Bloody mary</b> - 20 cl	14 €
<i>Vodka - Jus de tomate - Jus de citron - Epices</i>	
<b>Expresso Martini</b> - 20 cl	14 €
<i>Vodka - Expresso - Kahlúa</i>	
<b>Le Chose</b> - sans alcool	8 €
<i>Jus de Pamplemousse, Tonic</i>	

## VIN AU VERRE

<b>Blanc - Savoie</b> - 14 cl	9 €
<i>Chignin Vieille Vignes</i>	
<b>Blanc mœlleux</b> - 14 cl	9 €
<i>Château de Passavant - BIO</i>	
<b>Rouge - Côte du Rhône</b> - 14 cl	9 €
<i>Domaine Jaboulet - Parallèle 45 - BIO</i>	
<b>Rosé - Provence</b> - 14 cl	9 €
<i>Château Lafoux - BIO</i>	
<b>Champagne</b> - 14 cl	16 €
<i>Jacquesson - Extra Brut - Cuvée N°746</i>	

## C'EST L'HEURE DE L'APÉRO !

### TO SHARE

<b>Mini sardines à l'huile d'olive</b>	14 €
<i>Mini sardines in olive oil</i>	
<b>Pot de terrine du Père Rullier</b>	14 €
<i>Pot of terrine</i>	
<b>Assiette de Pata Negra,</b>	32 €
<b>Toasts tomates</b> <i>Plate of Pata Negra with Tomato Toasts</i>	
<b>Mix asiatique (6 pièces)</b>	19 €
<b>Nems de poulet, samoussas aux légumes, gyozas de poulet</b> <i>Asian mix chicken spring rolls, vegetable samosas and chicken gyozas</i>	
<b>L'échelle apéro</b>	39 €
<b>Assortiment nems de poulet, samoussas de légumes, gyozas de poulet, fromage, charcuterie, terrine</b> <i>Assortment of chicken spring rolls, vegetable samosas, chicken gyozas, cheese, cold meats, terrine</i>	
<b>Croque Monsieur du Blanchot</b>	28 €
<b>Beurre de truffe, Beaufort et pickles d'oignons rouges</b> <i>Homemade croque monsieur with truffle ham, onions and Beaufort cheese</i>	
<b>Planche de Charcuteries et Fromages</b>	26 €
<i>Charcuteries Italienne, Reblochon, Beaufort, Tomme de Savoie, Beurre et Cornichons</i> <i>Assortment of Italian cured meat and local cheese</i>	

OUVERT TOUS LES JOURS

MIDIS ET SOIRS

OPEN EVERY DAY FOR LUNCH AND DINNER

Réservez en ligne

Book online at:

[leblanchotmeribel.com](http://leblanchotmeribel.com)



## ENTRÉE

### STARTER

**Velouté du moment** 14 €  
*Soup of the day*

**Os à moëlle fleur de sel** 16 €  
*Tartine de pain de campagne à la moutarde*  
*Bone marrow, mustard toasted bread*

**Poêlée de cèpes et girolles** 24 €  
*Aïoli au siphon*  
*Pan-fried porcini mushrooms and chanterelles with garlic mayonnaise*

**Tataki de saumon** 26 €  
*Salade de navet, radis noir et sauce miel soja citron*  
*Salmon tataki, black radish, turnip, honey soya lemon dressing*

**Poke Bowl au saumon** 28 €  
*Tartare de saumon, riz vinaigré, radis, ananas*  
*pousses de soja, wakamé, noix de cajou, céréales*  
*Salmon tartar, vinegared rice, radish, pineapple, bean sprouts, wakame, cashew nuts, cereals*

**Salade César du Blanchot** 26 €  
*Salade iceberg, filet de poulet, parmesan, croûtons, sauce césar*  
*Iceberg lettuce, chicken fillet, parmesan, croutons, Caesar sauce*

## MENU ENFANT

### CHILDREN MENU



19 €

**Filet de poulet** ou **Pavé de saumon**  
*Chicken or Salmon fillet*

avec garniture au choix :

**Frites** ou **Légumes**

ou **Purée de pommes de terre**  
*Fries or mashed potatoes or vegetables*

**Yaourt ou Glace**  
*Yogurt or Ice Cream*

## NOUVEAUTÉ SUR RÉSERVATION

### LA PLANCHA

45€/pers

**CUISINEZ EN PLEIN AIR  
AVEC NOTRE TABLE PLANCHA  
MOMENT CONVIVIAL GARANTI**

*Uniquement à l'extérieur - 2 à 6 personnes*

*Only outside for 2 to 6 people*

#### ASSORTIMENT DE VIANDES :

magret de canard + bavette d'ailou

+ filet de poulet servi

avec assortiment de légumes, salade verte,  
pommes de terre grenaille et sauces

## NEW RESERVATION REQUIRED

### LA PLANCHA

**LET'S COOK IN THE OPEN AIR  
WITH OUR PLANCHA TABLE  
A FRIENDLY MOMENT GUARANTEED**

#### SELECTION OF MEATS :

*Duck breast, sirloin steak and chicken fillet  
served with vegetables, salad, fries and sauces*



# LES PLATS

## MAIN COURSES

### Smashed Burger 29 €

Pain de notre boulanger, viande hachée, ketchup maison, cheddar et frites

*Smashed burger, homemade bread, Angus steak, homemade ketchup, cheddar, french fries*

### Tartare de bœuf du Blanchot 34 €

Frites, salade de roquette, tomates séchées, oignons, olives noires, parmesan

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

### Parmentier de canard confit 36 €

Crème de morille, croûte au comté

*Parmentier of duck, comté crust, morel creamy sauce*

### Noix de Saint-Jacques à la plancha 38 €

Gnocchis à la truffe, jus de persil

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

### Épaule d'agneau confite 7h 42 €

Purée de pommes de terre, légumes d'Antan, jus au thym

*Lamb shoulder confit with mashed potatoes and vegetables*

### Suprême de volaille 34 €

Crème de morilles, carottes fondantes, purée de pommes de terre

*Free-range poultry, creamy morel sauce, melting carrot, mashed potatoes*

### Grillade de poitrine de cochon fermier 32 €

Purée de pommes de terre à la moutarde de Meaux

*Grilled farmhouse pork belly, mashed potatoes with Meaux mustard*

### Pavé de Saumon rôti, boulgour aux épices douces 34 €

Sauce beurre citron, oeufs de saumon

*Roast salmon steak, butter lemon sauce, with sweet spices, boulgour with vegetables*

### Gnocchis au coulis de tomates fraîches 28 €

Pesto au basilic, pignons de pins torréfiés, copeaux de parmesan

*Gnocchis with fresh tomato coulis, pesto, roasted pine nuts, parmesan*

## À PARTAGER UNIQUEMENT LE SOIR

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

### Côte de bœuf, sauce morilles 49 €/pers

Pommes de terre grenaille et salade verte

*Rib of beef, morel creamy sauce, roasted potatoes and green salad,*

## LES SPÉCIALITÉS

### SPECIALTIES

### 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*

### Fondue savoyarde au Beaufort-Comté 35 €/pers

(Uniquement à l'intérieur

pour minimum 2 personnes)

Servie avec charcuterie et salade

*Served with cold meats and salad*

*(only indoors for a minimum of 2 people)*

### Raclette fermière affinée par la cave de Rognaix 35 €/pers

(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** 8 €  
*French fries*

**Salade verte** 6 €  
*Green salad*

**Légumes d'antan** 8 €  
*Vegetables*

## GLACE MAISON

### HOME MADE ICE CREAM

**1 parfum** 5 €  
*1 flavour*

**2 parfums** 9 €  
*2 flavours*

**3 parfums** 13 €  
*3 flavours*

### GLACE

**Vanille - Tartinella - Caramel au beurre salé - Génépi**  
*Vanilla - Hazelnut Chocolate - Caramel - Génépi*

### SORBET

**Framboise - Citron - Myrtille - Poire**  
*Raspberry - Lemon - Blueberry - Pear*

## LES GOURMANDISES

Desserts élaborés par notre chef Pâtissier  
**DELICACIES**

*Desserts are made by our pastry chef*

**Café gourmand** 16 €  
*Selection of deserts*

**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 citron, meringue légère**  
*Sweet pastry, lemon cream, lemon mousse, light meringue*

**Cheesecake Framboise** 14 €  
**Sablé sésame, crème cheese cake citron et confit de framboise**  
*Sesame shortbread biscuit, lemon cream cheese cake and raspberry confit*

**Baba au rhum** 14 €  
**Pâte à baba, chantilly vanille de Madagascar**  
*Baba pastry, Madagascar vanilla whipped cream*

**Gaufre chocolat-noisette** 14 €  
**Gaufre maison, pâte à tartiner maison, éclats de noisettes**  
*Homemade waffle, homemade spread, hazelnut*