

COCKTAILS

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

VIN AU VERRE

Blanc - Savoie - 14 cl	9 €
<i>Domaine Berthollier - Chignin Vieille Vignes- BIO</i>	
Blanc - Bourgogne - 14 cl	12 €
<i>Domaine Bersan - Sauvignon Blanc - BIO</i>	
Rouge - Côte du Rhône - 14 cl	9 €
<i>Domaine Jaboulet - Parallèle 45 - BIO</i>	
Rosé - Provence - 14 cl	9 €
<i>Château Lafoux - BIO</i>	
Champagne - 14 cl	16 €
<i>Veuve Fourny Grande Réserve 1er Cru</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>	
Assiette de Pata Negra,	32 €
Toasts tomates <i>Plate of Pata Negra with Tomato Toasts</i>	
Mix asiatique (6 pièces)	19 €
Nems de poulet, samoussas aux légumes, gyozas de poulet <i>Asian mix chicken spring rolls, vegetable samosas and chicken gyozas</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 samosas, chicken gyozas, cheese, cold meats, terrine</i>	
Croque Monsieur du Blanchot	28 €
Beurre de truffe, Beaufort et pickles d'oignons rouges <i>Homemade croque monsieur with truffle ham, onions and Beaufort cheese</i>	
Planche de Charcuteries et Fromages	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

Réserve en ligne

Book online at:

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

Oeuf Parfait Crème de Morille 24 €
Poêlée de cèpes et girolles
Pan-fried porcini mushrooms and chanterelles with poached egg

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, avocat, radis, ananas pousses de soja, wakamé, noix de cajou, céréales
Salmon tartar, vinegared rice, avocado, 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

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

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

Frites et salade verte
Rib of beef, morel creamy sauce served with fries 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
Raspberry - Lemon - Blueberry

LES GOURMANDISES

Desserts élaborés par notre chef Pâtissier
DELICACIES

Desserts are made by our pastry chef

Café gourmand 16 €
Selection of deserts

Chocolat Nougat 14 €
Croustillant chocolat nougat, mousse chocolat, bâtonnet chocolat pistache
Nougat chocolate crisp, chocolate mousse, pistachio chocolate stick

Tartelette myrtille 14 €
Pâte sablée, crème d'amande, myrtilles
Sweet almond pastry, blueberry

Tartelette citron 14 €
Pâte sucrée, crème citron, meringue fondante
Sweet pastry, lemon cream, light meringue

Paris Brest 14 €
Pâte à choux, mousseline praliné
Creampuff chou pastry filled with praline cream

Baba au rhum 14 €
Baba imbibé au rhum, chantilly vanille
Baba pastry, vanilla whipped cream

Royal Mont-Blanc 14 €
Coque macaron, mousse marron, insert meringue
Chestnut mousse on macaroon with meringue

Omelette Norvégienne 14 €
Glace Grand Marnier, génoise, meringue Italienne
Grand Marnier ice cream, sponge cake, Italian meringue