

COCKTAILS

Apérol Spritz - 20 cl 14 €
Apérol - Prosecco - Eau gazeuse

Hugo Spritz - 20 cl 14 €
Liqueur de fleur de Sureau - Prosecco - Eau gazeuse

Moscow Mule - 20 cl 14 €
Vodka - Ginger beer - Jus de citron vert - Menthe fraîche

Gin Tonic - 20 cl 14 €

Vodka Tonic - 20 cl 14 €

Américano - 20 cl 14 €
Campari - Martini rouge - Martini Extra dry - Eau gazeuse

Bloody mary - 20 cl 14 €
Vodka - Jus de tomate - Jus de citron - Epices

Expresso Martini - 20 cl 14 €
Vodka - Espresso - Kahlúa

Le Chose - sans alcool 10 €
Jus de Pamplemousse, Tonic

VIN AU VERRE

Blanc - Savoie - 14 cl 9 €
Chignin Vieilles Vignes

Blanc - Bourgogne - 14 cl 9 €
Domaine Bersan - Sauvignon - Saint Bris - 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 €
Veuve Fourny - Grande Réserve - 1er Cru

C'EST L'HEURE DE L'APÉRO !

TO SHARE

Mini sardines à l'huile d'olive 14 €
Mini sardines in olive oil

Pot de terrine du Père Rullier 14 €
Pot of terrine

Mix asiatique (9 pièces) 21 €

Nems de poulet, samoussas aux légumes, gyozas de poulet
Asian mix chicken spring rolls, vegetable samosas and chicken gyozas

L'échelle apéro 42 €
Assortiment nems de poulet, samoussas de légumes, gyozas de poulet, fromage, charcuterie, terrine
Assortment of chicken spring rolls, vegetable samosas, chicken gyozas, cheese, cold meats, terrine

Croque Monsieur du Blanchot 28 €
Jambon Blanc, Beaufort, crème de truffe
Homemade croque monsieur with ham, cream of truffle and Beaufort cheese

Planche de Charcuteries et Fromages 26 €
Charcuteries Italiennes, Fromages de Savoie, Beurre et Cornichons
Assortment of Italian cured meat and local cheese

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

Tataki de Boeuf 21 €

Bavette marinée, sésame, boulgour à l'asiatique

Marinated flank steak Asian-style, sesame seeds, bulgur wheat

Salade Savoyarde au Reblochon 22 €

Reblochon pané, pommes de terre, lardons, pickles
oignons, croûtons, vinaigrette

*Breaded Reblochon cheese, potatoes, bacon bits, pickled
onions, croutons, dressing*

Pâté croûte des Copains 22 €

Volaille, champignons, foie gras et salade

Poultry, mushrooms, foie gras and salad

Lobster Roll 26 €

Pain brioché, chair de homard, mayonnaise citronnée,
légumes

Brioche bread, lobster meat, lemon mayonnaise, vegetables

Chirashi au Saumon 28 €

Riz à Sushi, saumon, avocat, wakamé, sésame

*Salmon, sushi rice, salmon, avocado, wakame seaweed,
sesame seeds*

Oeuf Parfait, Truffe Fraîche 26 €

Crème au Comté, lardons, pignons de pin et croûtons

*Egg with Comté cream, fresh truffle pancetta and pine nut
crisps, and croutons*

MENU ENFANT

CHILDREN MENU



21 €

Taquitos au Boeuf , Frites

(Galette fajitas, effiloché de boeuf, maïs, mayonnaise)

Fajitas with beef , corn and mayonnaise

ou

Gratin de Crozets

(lardons, Reblochon, crème)

Creamy local pasta with bacon and cheese

Brownie ou Glace

Brownie or Ice Cream

LES PLATS

MAIN COURSES

Burger « Boeuf - Raclette » 29 €

Effilochée de paleron de boeuf, pickles de choux rouge, sauce raclette et frites

Shredded beef, red cabbage pickles, raclette sauce and french fries

Tartare de boeuf 34 €

Cornichons, câpres, échalotes, roquette

Beef tartare with fries, pickles, capers, onions and french fries

Tartare de boeuf à la Truffe fraîche 39 €

Parmesan, noisettes et frites

Beef tartare, parmesan, hazelnut, fresh truffle and french fries

Pluma de porc à l'asiatique 36 €

Nouilles de riz, cacahuète

Marinated pork pluma, noodles, peanuts

Souris d'agneau confite 42 €

Purée de pommes de terre, légumes d'hiver, jus corsé romarin

Slow-braised lamb shank with mashed potatoes and seasonal vegetables

Suprême de volaille et gambas 38 €

Bisque de homard au Miso, légumes d'hiver et purée de pommes de terre

Chicken supreme with prawns, in a lobster miso bisque, seasonal vegetables and mashed potatoes

Poulpe grillé, crème de maïs 38 €

Purée de pommes de terre et légumes d'hiver

Grilled farmhouse pork belly, mashed potatoes with Meaux mustard

Pavé de truite saumonée 34 €

Sauce vierge amande grenade, arancini et légumes d'hiver

Roast trout filet, almond, pomegranate, with seasonal vegetables

Arancini 32 €

Légumes de saison, stracciatella et crumble noisettes

Seasonal vegetables, stracciatella cheese, hazelnut crumble

À PARTAGER UNIQUEMENT LE SOIR

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

Côte de bœuf, sauce morilles 65 €/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 » 34 €

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

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

Fondue

(Uniquement à l'intérieur pour minimum 2 personnes)
only indoors for a minimum of 2 people)

Servie avec charcuterie et salade

Served with cold meats and salad

* Fondue Savoyarde 36 €/pers

* Fondue à la Truffe 44 €/pers

Raclette fermière affinée par la cave de Rognaix 36 €/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

Mashed potatoes

8 €

Frites

French fries

8 €

Salade verte

Green salad

6 €

Légumes d'hiver

Seasonal vegetables

8 €

GLACE

ICE CREAM

1 parfum

1 flavour

5 €

2 parfums

2 flavours

9 €

3 parfums

3 flavours

13 €

GLACE

Vanille - Tartinella - Caramel au beurre salé - Génépi - Pistache - Noisette

Vanilla - Hazelnut Chocolate - Caramel - Génépi

Pistacchio - Hazelnut

SORBET

Framboise - Citron - Myrtille - Poire

Raspberry - Lemon - Blueberry - Pear

LES GOURMANDISES

Desserts élaborés par notre chef Pâtissier

Desserts are made by our pastry chef

Café gourmand

Selection of deserts

16 €

Affogato du Blanchot

Glace vanille, espresso et crème chantilly

Vanilla ice-cream, espresso and whipped cream

11 €

Chocolat Nougat

Entremet croustillant chocolat nougat, mousse chocolat, bâtonnet chocolat pistache

Nougat chocolate crisp, chocolate mousse, pistachio chocolate stick

14 €

Poire Williams caramel beurre salé

Biscuit financier noisette, croustillant caramel beurre salé, mousse poire, coeur caramel mou

Hazelnut financier biscuit, salted butter caramel crunch, pear mousse, soft caramel

14 €

Le Citron

Pâte sablée pur beurre aux amandes, crème citron, meringue

Butter shortcrust pastry with almonds, lemon cream and meringue

14 €

Douceur d'Hiver

Biscuit dacquoise aux noix, mousse vanille sirop d'érable, coeur praliné noix de pécan, noix de pécan caramélisées

Walnut dacquoise biscuit, vanilla mousse with maple syrup, pecan praline centre, caramelised pecan

14 €

Finger Cacahuète

Croustillant cacahuète, dacquoise noisette, mousse chocolat au lait, caramel mou, cacahuètes grillées salées

Crunchy peanuts, hazelnut dacquoise, milk chocolate mousse, soft caramel, salted roasted peanuts

14 €

Profiterole Géante

Chou craquelin garni d'un soufflé glacé vanille

Cracker chou topped with a vanilla ice cream soufflé

14 €