

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 ou 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	10 €
<i>Jus de Pamplemousse, Tonic</i>	

VIN AU VERRE

Blanc - 14 cl	
Chignin Vieilles Vignes - Domaine Berthollier	11 €
Saint Bris- Sauvignon- Domaine Bersan	12 €
Rouge - 14 cl	
Parallèle 45 - Domaine Jaboulet - BIO	11€
Mondeuse noire - Domaine St-Germain - BIO	11€
Coteaux Bourguignons - Domaine Lignier Michelot	12€
Rosé - Provence - 14 cl	
Château Lafoux - BIO	11 €
Pétillant & Champagne - 14 cl	
Processo DOP Brut - Ca'Delle Rose	11 €
Veuve Fourny - Grande Réserve - 1er Cru	16 €

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 (9 pièces)	21 €
Nems de poulet, samoussas aux légumes, gyozas de poulet	
<i>Asian mix chicken spring rolls, vegetable samosas and chicken gyozas</i>	
L'échelle apéro	42 €
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 €
Jambon Blanc, Beaufort, crème de truffe	
<i>Homemade croque monsieur with ham, cream of truffle and Beaufort cheese</i>	

Planche de Charcuteries et Fromages	26 €
Charcuteries Italiennes, Fromages de Savoie, Beurre et Cornichons	
<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

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, salade de 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

21 €

CHILDREN MENU

Taquitos façon Bolognaise , Frites

(Galette fajitas, viande haché de boeuf, maïs, sauce tomate, mozzarella)

Fajitas tortilla, ground beef, corn, tomato sauce and mozzarella

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, raclette fermière et frites
*Shredded beef, red cabbage pickles,
raclette cheese and french fries*

Tartare de bœuf 34 €

Cornichons, câpre, échalotes, roquette et frites
Beef tartare with fries, pickles, capers, onions and french fries

Tartare de boeuf et 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 octopus, corn cream, mashed potatoes and vegetables

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, straciatella et crumble noisettes
Seasonal vegetables, straciatella 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

Ecrasé de pommes de terre et salade verte
*Rib of beef, morel creamy sauce, mashed 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

• Fondue savoyarde 36 €/pers

• Fondue à la truffe 44 €/pers

Uniquement à l'intérieur pour minimum 2 personnes

Servie avec charcuterie et salade

Only indoors for a minimum of 2 people

Served with cold meats and salad

Raclette fermière 36 €/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 8 €
French fries

Salade verte 6 €
Green salad

Légumes d'hiver 8 €
Seasonal vegetables

GLACE

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
Desserts are made by our pastry chef

Café gourmand 16 €
Selection of deserts

Affogato du Blanchot 11 €
Glace vanille, espresso et crème chantilly
Vanilla ice-cream, espresso and whipped cream

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

Poire Williams caramel beurre salé 14 €
Biscuit financier noisette, croustillant caramel beurre salé, mousse poire, coeur caramel mou
Hazelnut financier biscuit, salted butter caramel crunch, pear mousse, soft caramel

Le Citron 14 €
Pâte sablée pur beurre aux amandes, crème citron, meringue
Butter shortcrust pastry with almonds, lemon cream and meringue

Tartelette aux Myrtilles 14 €
Pâte sablée, crème d'amande, myrtilles
Shortcrust pastry, almond cream, blueberries

Finger Cacahuète 14 €
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