

LE
WHITNEY BAR
maison
bouvier

**Vous accueillez de
15h – 00h**

 # maisonbouvier  maison-bouvier

FINGER FOOD DE 17H00 à 23H00

Sauf (*) Jusqu'à 22h00 – Except (*) until 10.00 pm

Planche de charcuterie de chez Bruno Revel	29 €
<i>Cooked board meat and sausages from Bruno Revel</i>	
Boite de Sardinillas, Pain grillé et beurre	14 €
<i>Sardine, toasted bread and butter</i>	
Planche de fromages de la vallée, marmelade de coing	28 €
<i>Cheese board from our valley, Quinces Jelly</i>	
Caviar Petrossian daurenki, crème battue et pomme de terre ratte	
<i>Caviar Petrossian, whipped cream and fingerling potatoes</i> 50g	108€
	125g 189€
Toast de Truite royale fumée par nos soins	22 €
<i>Toast of smoked Royal trout</i>	
* Frites maison	9 €
<i>Fresh French Fries</i>	
* Croustillant de Gambas (6 pièces)	29 €
<i>Crunchy's king prawn</i>	
Tarama Petrossian, toast au seigle	16 €
<i>Tarama Petrossian, toasted bread</i>	

ENTREE - Starter

Pâté en croute maison, noix de veaux et foie gras <i>Home made Pie with veal and Foie gras</i>	17 €
Potage de légumes d'Adrien Billard <i>Vegetable soup</i>	13 €
Pot de foie gras au chignin Bergeron (160gr) 2 personnes <i>Duck Foie gras flavoured with Chignin Bergeron wine (160gr) for 2 people</i>	38 €
* Ravioles de Gyosa snackées, aux légumes et poulet <i>Gyosa ravioli filled with vegetable and chicken</i>	16 €
Salade verte <i>Mixed Green Salad</i>	11 €
Pousses de salade, poulet roti, copeaux de beaufort et Noix de Grenoble	22 €

PLATS Main Course

* Notre burger réalisé à 100% à partir de produits locaux: Pain Maison, Steak haché de chez Mr Blanc, beaufort d'Alpage, oignons, Lard paysan et frites fraîches Our Burger made with 100 % of local produces <i>Home-made bun, beef from Mr Blanc, Beaufort Cheese, Onions, Bacon and Fresh French Fries</i>	32 €
* Ravioles de Royans, Consommé de légumes <i>Cream Cheese Ravioli, Vegetable broth</i>	22 €
* Pastrami en sandwich avec frites maison <i>Pastrami sandwich with homemade fries</i>	36 €
*Faux filet à l'os noir de Baltique 300gr grillé au barbecue, frites maison et salade <i>False fillet with black Baltic bone 300gr, fresh fried and salad</i>	42 €
*Poulet de la ferme d'Alice, rôti au jus, Pommes purée <i>Roasted free range chicken, Mashed Potatoes</i>	23 €
Boite chaude, pommes de terre, charcuterie et salade verte <i>Cheese cooked in a box, potatoes, cold meat and mixed green salad</i>	28 €

LES ENFANTS - KIDS

* Nuggets de Poulet Fermier Maison, Frites maison <i>Home Made Free-Range Chicken Nuggets, fresh fries</i>	18 €
* Steak Haché de Mr Blanc, frites maison <i>Minced Beef from Mr Blanc, Fresh French Fries</i>	16 €
Tagliatelles Maison, Fromage rapé <i>Home Made Tagliatelle pasta</i>	19 €
Gnocchi à la truffe <i>Gnocchi with truffle</i>	56 €

DESSERTS

Buffet de desserts <i>Dessert Buffet</i>	16 €
La part de pâtisserie <i>Piece of cake</i>	8 €
Glaces Chocolat, roquefort, noix de pecan	
Sorbets fruit de la passion, yaourt citron vert, myrtilles <i>Ice cream and Sorbet</i>	La boule / Scoop 3 €
Yaourt Maison à la myrtille sauvage <i>Home Made Yogourt with Wild Blueberry</i>	5 €

Vins Blanc

Bourgogne blanc	2012	Domaine Collotte	65 €
IGP Allobroges Chardonnay	2015	Vignes du Paradis	70 €
Mâcon-Charnay	2013	Domaine Joseph Burrier	70 €
Le grand blanc	2015	Château Mérande	55€
Sancerre Les Romains	2016	Domaine Vacheron	80 €
Ventoux blanc	2015	Domaine de Fondrèche	40 €
Vin de France Psaume	2013	Domaine du Père Benoit	50 €
Pouilly Fumé « Florilège »	2016	Jonathan Didier Pabiot	90 €
Roussette Cru Marestel	2015	Domaine Saint-Romain	50 €

Vins Rosé

Pure savoie	2016		40€
Pure savoie magnum	2016		80€

Vins Rouge

Fixin	2014	Domaine des Tilleuls	85 €
Gevrey-Chambertin Les Évocelles	2014	Domaine des Tilleuls	100 €
Rully 1 ^{er} Cru Chapitre	2014	Domaine Dureuil-Janthial	80 €
Bordeaux rouge	2012	Domaine de Valmengaux	50 €
Sainte-Foy-Bordeaux	2013	Château Martet	80 €
Saint-Julien Cru bourgeois	2012	Château Gloria	140 €
Saint Jospheh Cavanos	2015	Domaine Yves Cuilleron	60 €
Collines Rhodaniennes Sotanum	2014	Domaine Les Vins de Vienne	95 €
Provence IGP Alpilles	2013	Domaine de Trévallon	130 €

Pour un plus grand choix, la Carte des Vins du restaurant est à votre disposition

alain milliat

JUS DE DEGUSTATION

Depuis 1997 Alain Milliat sélectionne avec soin des producteurs et des variétés de fruits d'exception, et les transforme à maturité optimale afin de retranscrire avec sincérité les caractéristiques du fruit en terme d'arômes, de textures et de saveurs. Des jus de dégustation à siroter sur les plus belles tables de France et d'ailleurs.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.