

LE
WHITNEY BAR
maison
bouvier

- FINGER FOOD DE 17H À 23H -

À PARTAGER_ TO SHARE

- _ Planche d'assortiment de charcuterie artisanale, pâté et cornichons maison 29€
Cooked board meat, pâté and homemade pickles
- _ Boîte de sardinillas, pain grillé et beurre 14€
Sardine, toasted bread and butter
- _ Planche de fromages de la vallée, marmelade de coing maison 28€
Cheese board from our valley, homemade quinces jelly
- _ Caviar PETROSSIAN Daurenki, crème battue et pommes de terre ratte 108€
PETROSSIAN Daurenki Caviar, whipped cream and fingerling potatoes 50g
125g 189€
- _ Toast de truite royale de Savoie fumée par nos soins 22€
Toast of smoked royal trout from Savoy
- _ Frites maison* 9€
Homemade fresh french fries
- _ Croustillant de Gambas* (6 pièces) 29€
Crunchy's king prawns
- _ Tarama PETROSSIAN, toast de seigle 16€
PETROSSIAN Tarama, toasted rye bread
- _ Tarama PETROSSIAN à la truffe, toast de seigle 28€
PETROSSIAN Tarama with truffle, toasted rye bread
- _ Pot de foie gras au Chignin Bergeron (160g) pour 2 personnes 38€
Duck foie gras flavoured with Chignin Bergeron wine (160g) for 2 people

*Finger Food disponible jusqu'à 22h00

ENTRÉE _ STARTER

_ Pâté en croûte maison, noix de veau et foie gras <i>Homemade french pie with veal and foie gras</i>	17€
_ Potage de légumes d'Adrien Billard <i>Vegetable soup from our market gardener, Adrien Billard</i>	13€
_ Ravioles de Gyosa aux légumes et poulet* <i>Gyosa ravioli filled with vegetables and chicken</i>	16€
_ Bol de Salade verte <i>Mixed of green salad</i>	11€
_ Pousses de salade, poulet rôti, copeaux de Beaufort et noix de Grenoble <i>Salad sprouts, roasted chicken, Beaufort and walnuts</i>	22€
_ Pousses de salade, jambon cru, toasts de chèvre chaud, pignons de pin, miel <i>Salad sprouts, cured ham, hot goat toasts, pine nuts and honey</i>	20€

PLAT _ MAIN COURSE

_ Notre Burger réalisé à 100% à partir de produits locaux: Pain maison, steak haché de chez M. Blanc, Beaufort d'Alpage, oignons, lard paysan et frites fraîches maison* <i>Our Burger is made with 100 % of local products : Homemade bun, beef from M. Blanc, Beaufort cheese, onions, bacon and homemade fresh french fries</i>	32 €
_ Croque-Monsieur montagnard, jambon blanc, champignons, Brillat Savarin et salade verte* <i>Montagnard Croque Monsieur, ham, mushrooms, Brillat Savarin cheese and green salad</i>	33€
_ Ravioles de Royans, consommé de légumes <i>Cream cheese ravioli, vegetable broth</i>	22 €
_ Gnocchis à la truffe melanosporum <i>Gnocchis with melanosporum truffle</i>	56 €

_ Pastrami comme à NYC, frites maison* <i>Pastrami sandwich, homemade french fries</i>	36€
_ Faux filet noir de Baltique 300g grillé au barbecue, frites maison et salade* <i>Grilled black Baltic sirloin steak 300g, homemade french fries and salad</i>	42€
_ Poulet de la Ferme d'Alice, rôti au jus, pommes purée <i>Roasted free range chicken, mashed Potatoes</i>	23€
_ Poisson du jour et légumes de saison <i>Fish of the day and seasonal vegetables</i>	33€
_ Reblochon chaud fermier, pommes de terre, charcuterie et salade verte <i>Hot reblochon cheese, potatoes, cold meats and green salad</i>	28€

LES ENFANTS _ KIDS

_ Nuggets de poulet fermier maison, frites maison* <i>Homemade free-range chicken nuggets, homemade french fries</i>	18€
_ Steak haché de chez M. Blanc, frites maison* <i>Minced beef from M. Blanc, homemade french fries</i>	16€
_ Tagliatelles maison, fromage rapé <i>Homemade tagliatelles pasta, grated cheese</i>	19€

DESSERT _ DESSERT

_ Buffet de desserts <i>Desserts buffet</i>	16€
_ Part de pâtisserie <i>Piece of cake</i>	8€
_ Glaces et sorbets <i>Ice creams and sorbets</i>	La boule / Scoop 3€
_ Yaourt maison aux myrtilles sauvages <i>Homemade yogourt with wild blueberries</i>	5€

VINS BLANC

Bourgogne blanc	2012	Domaine Collotte	65€
IGP Allobroges Chardonnay	2015	Vignes du Paradis	70€
Mâcon-Charnay	2015	Domaine Joseph Burrier	70€
Le grand blanc	2015	Château Mérande	55€
Sancerre La Moussière	2016	Domaine Alphonse Mellot	135€
Pouilly Fumé « Florilège »	2016	Jonathan Didier Pabiot	90€
Roussette Cru Marestel	2015	Domaine Saint-Romain	50€

VINS ROUGE

Bordeaux rouge	2012	Domaine de Valmengaux	50€
Sainte-Foy-Bordeaux	2013	Château Martet	80€
Saint-Julien Cru bourgeois	2012	Château Gloria	140€
Saint Joseph Cavanos	2016	Domaine Yves Cuilleron	60€
Collines Rhodaniennes Sotatum	2014	Domaine Les Vins de Vienne	95€
Provence IGP Alpilles	2013	Domaine de Trévallon	130€

VIN ROSÉ

Clos de la Mirandole	2016		70€
----------------------	------	--	-----

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