

— LE —  
**WHITNEY BAR**  
maison  
bouvier

DE 12H00 À 17H00

**- GOÛTER DE 15H À 18H -**  
***SNACK FROM 3PM TO 6PM***

Boisson chaude + Crêpe au sucre ou garnie

*Hot drink + Crepe with sugar or garnished*

10€

## À PARTAGER\_ TO SHARE

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

## 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€
_ 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

_ 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€
_ Poulet de la Ferme d'Alice, rôti au jus, pommes purée <i>Roasted free range chicken, mashed Potatoes</i>	23€
_ 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

_ Steak haché de chez M. Blanc, purée <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

_ Glaces et sorbets / Ice creams and sorbets	La boule / Scoop	3€
_ Yaourt maison aux myrtilles sauvages / Homemade yogourt with wild blueberries		5€

## A partir de 15h / From 3pm

_ Buffet de desserts / Desserts buffet	16€
_ Part de pâtisserie / Piece of cake	8€
_ Crêpe au sucre / Crepe with sugar	3,50€
_ Crêpe garnie : Pâte à tartiner maison, miel, caramel beurre salé, confiture <i>Crepe garnished : Homemade chocolate spread, honey, salted caramel, jam</i>	6€