

— LE —
WHITNEY BAR
maison
bouvier

- FINGER FOOD DE 18H À 22H -

À PARTAGER_ TO SHARE

_ Planche d'assortiment de charcuterie artisanale et cornichons maison <i>Cooked meat board and homemade pickles</i>	34€
_ Planche de fromages de la vallée, marmelade de coing maison <i>Cheese board from our valley, homemade quinces jelly</i>	33€
_ Planche mixte de la vallée, assortiment de fromages et charcuterie <i>Cheese and cooked meat board from our valley</i>	61€
_ Boîte de sardinillas, pain grillé et beurre <i>Sardine, toasted bread and butter</i>	17€
_ Blinis maison et truite royale de Savoie fumée par nos soins <i>Homemade blinis and smoked royal trout from Savoy</i>	26€
_ Frites maison <i>Homemade fresh french fries</i>	12€
_ Croustillant de Gambas sauvages (6 pièces) <i>Crunchy's wild king prawns</i>	36€
_ Tarama PETROSSIAN, toast de seigle <i>PETROSSIAN Tarama, toasted rye bread</i>	18€
_ Houmous, radis, citron confit, pain pita <i>Houmous, radish, candied lemon, pita bread</i>	16€

ENTRÉE _ STARTER

_ Pâté en croûte maison, noix de veau et foie gras <i>Homemade french pie with veal and foie gras</i>	22€
_ Potage de légumes de saison d'Adrien Billard <i>Seasonal vegetables soup from our market gardener, Adrien Billard</i>	18€
_ Ravioles de Gyosa aux légumes et poulet, cacahuètes <i>Gyosa ravioli filled with vegetables and chicken, peanuts</i>	18€
_ Bol de Salade verte <i>Mixed of green salad</i>	12€
_ Salade, poulet rôti, copeaux de Beaufort, oeuf dur, bacon, croûtons, sauce César <i>Salad, roasted chicken, Beaufort, hard-boiled egg, bacon, croutons and Cesar sauce</i>	23€
_ Salade, jambon cru, toasts de chèvre chaud, pignons de pin, miel <i>Salad, cured ham, hot goat toasts, pine nuts and honey</i>	23€
_ Salade, olives, mozzarella, tomates, croûtons <i>Salad, olives, mozzarella, tomatoes and croutons</i>	22€
_ Gaspacho de tomates, burrata et croûtons <i>Tomato gazpacho, burrata and croutons</i>	19€

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>	34€
_ Gnocchis maison gratinés au Beaufort <i>Homemade gratined gnocchis with Beaufort cheese</i>	22€
_ Tagliatelles aux légumes du moment <i>Tagliatelles pasta with seasonal vegetables</i>	24€
_ Pastrami comme à NYC, frites maison <i>Pastrami sandwich, homemade french fries</i>	36€
_ Poulet de la Ferme d'Alice, rôti au jus, pommes purée <i>Roasted free range chicken, mashed Potatoes</i>	28€
_ Poisson du jour et légumes du moment <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€
_ Nuggets de poulet fermier, frites maison <i>Free-range chicken nuggets, homemade french fries</i>	23€

LES ENFANTS_ *KIDS*

- | | |
|--|-----|
| _ Steak haché de chez M. Blanc, frites maison
<i>Minced beef from M. Blanc, homemade french fries</i> | 16€ |
| _ Tagliatelles maison au beurre ou sauce tomate, fromage rapé
<i>Homemade tagliatelles pasta with butter or tomato sauce, 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 yogurt with wild blueberries</i> | 5€ |