

LE
WHITNEY BAR
maison
bouvier

- FINGER FOOD DE 18H À 23H -

À PARTAGER_ TO SHARE

- _ Planche d'assortiment de charcuterie artisanale, pâté et cornichons maison 34€
Cooked board meat, pâté and homemade pickles

- _ Planche de fromages de Savoie, marmelade de coing maison 33€
Cheese board from our region, homemade quinces jelly

- _ Planche mixte, assortiment de fromages de Savoie et charcuterie artisanale 61€
Cheese and cooked meat board from our region

- _ Planche de charcuterie de poissons 38€
Rillettes de sardines, poutargue, truite marinée fumée
Fish butcher board, sardine rillettes, bottarga, smoked marinated trout

- _ Blinis de truite royale de Savoie fumée par nos soins, crème battue 26€
Toast of smoked royal trout from Savoy, whipped cream

- _ Caviar PETROSSIAN Daurenki, crème battue et pommes de terre ratte 50g 162€
PETROSSIAN Daurenki Caviar, whipped cream and fingerling potatoes 125g 380€

- _ Frites maison* 12€
Homemade fresh french fries

- _ Croustillant de Gambas sauvages* (6 pièces) 36€
Crunchy's wild king prawns

- _ Tarama PETROSSIAN, toast de seigle 18€
PETROSSIAN Tarama, toasted rye bread

- _ Escargots de Savoie au beurre persillé - 12 pièces 28€
Snails from Savoie with parsley butter – 12 pieces

- _ Empanadas de Rodrigo, sauce Salsa* - 2 pièces 16€
Rodrigo's empanadas, salsa sauce – 2 pieces

- _ Nachos montagnards au Reblochon et lardons 17€
Nachos from mountains with Reblochon cheese and bacon

*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>	22€
_ Potage de légumes d'Adrien Billard <i>Vegetable 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 verte, bacon, poulet rôti, Beaufort et noix de Savoie <i>Green salad, bacon, roasted chicken, Beaufort and walnuts from the region</i>	24€
_ Salade verte, truite royale de Savoie, pommes de terre, croûtons, crème aneth <i>Green salad, royal trout of Savoy, potatoes, croutons, dill cream</i>	23€
_ Salade d'endives, bacon, oeufs durs, Bleu de Bonneval, noix de Savoie, croûtons <i>Chicory, bacon, hard-boiled egg, Bonneval Blue cheese, walnuts from the region, croutons</i>	23€
_ Quiche et salad verte <i>Quiche and green salad</i>	19€
_ Tataki de boeuf et condiments asiatiques <i>Beef tataki and asian condiments</i>	24€

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>	36€
_ Gua Bao, poitrine de cochon, concombre, mayonnaise, herbes fraîches* <i>Gua Bao, pork belly, cucumber, mayonnaise, fresh herbs</i>	26€
_ Gnocchis poêlés au Bleu de Bonneval, noix de Savoie* <i>Stir fried gnocchis pasta with Bonneval blue cheese and walnuts from the region</i>	33€
_ Pastrami comme à NYC, frites maison* <i>Pastrami sandwich, homemade french fries</i>	36€
_ Sandwich brioché toasté, Reblochon, jambon blanc, cornichons, compotée d'oignons et bol de salade verte <i>Toasted brioche sandwich, Reblochon cheese, ham, gherkins, onions and green salad</i>	31€
_ Fish and chips, sauce tartare* <i>Fish and chips, tartar sauce</i>	34€
_ 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, frites maison*	26€
<i>Free-range chicken nuggets, homemade french fries</i>	
_ Steak haché de chez M. Blanc, frites maison*	16€
<i>Minced beef from M. Blanc, homemade french fries</i>	
_ Tagliatelles maison, Beaufort rapé	22€
<i>Homemade tagliatelles pasta, Beaufort grated cheese</i>	

DESSERT_ *DESSERT*

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

CHAMPAGNES

Brut Maison Laurent-Perrier		100€
Brut Rosé Maison Bollinger		180€
Brut Dom Pérignon	2012	450€

VINS BLANCS

Les Jonquilles	2019	Domaine Montessuit	60€
Abymes	2021	Domaine Ravier	51€
Chignin Bergeron	2020	Domaine Céline Jacquet	55€
Sancerre	2020	Lucien Crochet	60€
Marsannay	2020	Domaine Fournier	65€
Vougeot Clos du Prieuré M.	2019	Domaine de La Vougeraie	175€

VINS ROUGES

Mes Aïeux	2018	Domaine Céline Jacquet	53€
Face au Fort	2019	Domaine Ravier	58€
Commanderie Peyrassol	2013	Château Peyrassol	70€
Les Brunes	2015	Domaine Philippe Chesnelong	80€
Côtes-de-Castillon	2011	Domaine de l'Aurage	120€
Saint-Julien Cru bourgeois	2012	Château Gloria	195€
Barolo	2010	Gianfranco Alessandria	182€

VIN ROSÉ

Provence Origami	2021	60€
------------------	------	-----