

LE  
**WHITNEY BAR**  
maison  
bouvier

- FINGER FOOD DE 18H À 22H -

**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*
- \_ Blinis de truite royale de Savoie fumée par nos soins, crème battue 26€  
*Toast of smoked royal trout from Savoy, whipped cream*
- \_ 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*
- \_ 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*
- \_ Houmous de petits pois, citron confit et pain toasté 17€  
*Peas hummus, candied lemon and toasted bread*

## 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, avocat, tomates, croûtons, crème aneth <i>Green salad, royal trout of Savoy, avocado, tomatoes, croutons, dill cream</i>	23€
_ Salade verte, bacon, oeufs durs, Bleu de Bonneval, noix de Savoie, croûtons <i>Green salad, bacon, hard-boiled egg, Bonneval Blue cheese, walnuts, croutons</i>	23€
_ Salade de tomates, burrata, pesto et basilic du jardin <i>Tomatoes, burrata, pesto and basil from the garden</i>	24€
_ 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€
_ Vitello tonnato au veau de Chartreuse <i>Vitello tonnato with veal from Chartreuse</i>	21€

## 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€
_ Gnocchis poêlés au Bleu de Bonneval et noix de Savoie <i>Stir fried gnocchis pasta with Bonneval blue cheese and Savoy walnuts</i>	24€
_ 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€
_ Nuggets de poulet fermier, frites maison <i>Free-range chicken nuggets, homemade french fries</i>	26€

## LES ENFANTS\_ *HIDS*

- \_ Steak haché de chez M. Blanc, frites maison 16€  
*Minced beef from M. Blanc, homemade french fries*
- \_ Tagliatelles maison au beurre ou sauce tomate et fromage râpé 22€  
*Homemade tagliatelles pasta, with butter or tomatoes sauce and grated cheese*

## DESSERT\_ *DESSERT*

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

## CHAMPAGNES

Ultra Brut Nature Maison Laurent-Perrier		157€
Brut Rosé Maison Bollinger		180€
Brut Dom Pérignon	2012	450€

## VINS BLANCS

Y'en a	2020	Domaine Belemna	55€
Roussette de Savoie	2020	Domaine Céline Jacquet	50€
Chignin L'Épure	2018	Domaine Pascal Quénard	52€
Sancerre	2020	Domaine Lucien Crochet	60€
Marsannay	2020	Domaine Fournier	65€
Vougeot Clos du Prieuré	2019	Domaine de La Vougeraie	175€

## VINS ROUGES

Phoenix	2018	Domaine Dupraz	80€
Face au Fort	2019	Domaine Ravier	58€
Commanderie Peyrassol	2013	Château Peyrassol	70€
Vin de France Languedoc	2015	Original Lucas Mutsaars	65€
Côtes-de-Castillon	2016	Domaine de l'Aurage	120€
Saint-Julien Cru bourgeois	2012	Château Gloria	195€
Barolo San Giovanni	2010	Gianfranco Alessandria	182€

## VIN ROSÉ

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