

# 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*
- \_ 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 170€  
*PETROSSIAN Daurenki Caviar, whipped cream and fingerling potatoes* 50g  
125g 390€
- \_ Frites maison\* 12€  
*Homemade fresh french fries*
- \_ Croustillant de Gambas sauvages\* (6 pièces) 36€  
*Crunchy's wild king prawns (6 pieces)*
- \_ Tarama PETROSSIAN, toast de seigle 18€  
*PETROSSIAN Tarama, toasted rye bread*
- \_ Empanadas de Rodriguo, sauce Salsa\* (2 pièces) 16€  
*Rodriguo's empanadas, salsa sauce – 2 pieces*
- \_ Nachos montagnards au Reblochon et lardons 17€  
*Nachos from mountains with Reblochon cheese and bacon*
- \_ Arancini Reblochon et champignons\* (6 pièces) 18€  
*Arancini with Reblochon cheese and mushrooms (6 pieces)*

\*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 pané, Beaufort et noix de Savoie* <i>Green salad, bacon, breaded 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 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€
_ Quiche et salade 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€
_ Radiatori à la truffe <i>Radiatori pasta with truffle</i>	68€
_ Agnolotti du Piémont <i>Agnolotti pasta from Piemont region</i>	26€
_ Club sandwich, salade, bacon, oeuf dur, condiment poivron grillé, poulet et frites* <i>Club sandwich, salad, bacon, hard-boiled egg, grilled sweet pepper, chicken and french fries</i>	38€
_ 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 maison de poulet fermier et frites* <i>Homemade free-range chicken nuggets with homemade french fries</i>	26€
_ Steak haché de chez M. Blanc, frites maison* <i>Minced beef from M. Blanc, homemade french fries</i>	18€
_ Tagliatelles maison au beurre et Beaufort rapé <i>Homemade tagliatelles pasta with butter, Beaufort grated cheese</i>	22€

## LES ENFANTS\_ *KIDS*

- \_ Nuggets maison de poulet fermier et frites\* 18€  
*Homemade free-range chicken nuggets with homemade french fries*
- \_ Steak haché de chez M. Blanc, frites maison\* 15€  
*Minced beef from M. Blanc, homemade french fries*
- \_ Tagliatelles maison au beurre, Beaufort rapé 12€  
*Homemade tagliatelles pasta with butter, Beaufort 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

Champagne Quénardel & Fils - Brut	90€
Champagne Jean-Michel - Brut spécial 2008	140€
Champagne Dom Pérignon - Brut 2012	450€

## VINS BLANCS

AOC Vin de Savoie Apremont, La Croix du Plot 2020 - Domaine Guillaume Pin	60€
AOC Chignin, Cricri 2020 - Domaine Gilles Berlioz	50€
AOC Roussette de Savoie, Marestel 2017 - Domaine Dupasquier	50€
AOC Sancerre, Les Calcaires 2019 - Domaine Lucien Crochet	70€
AOC Rully 2020 - Domaine Dureuil-Janthial	90€
AOC Vougeot, Clos du Prieuré 2019 - Domaine de la Vougeraie	175€

## VINS ROUGES

AOC Vin de Savoie, Bibi 2022 - Domaine Gilles Berlioz	60€
AOC Vin de Savoie, Graine de Terroir 2022 - Domaine Perrier & fils	50€
AOC Côte-du-Rhône 2020 - Domaine Charvin	60€
AOC Bordeaux, Origami 2018 - Famille Capdevielle	70€
AOC Côte du Roussillon Village, Mon Cœur s'est arrêté de battre 2020 - Hervé Bizeul	80€
Vin de France, Original 2015 - Domaine Lucas Mutsaars	90€

## VIN ROSÉ

Languedoc, Moulin - Domaine Céline Jacquet	53€
--	-----

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