



# L'adret

BAR À VINS - RESTAURANT

## CARTE D'HIVER 2021/2022

### Pour l'apéritif:

<i>Planche au choix.</i>	<i>2pers.: 12,00€</i>	<i>4pers.: 16,00€</i>	<i>8pers.: 30,00€</i>
<i>charcuteries, fromages, mixte ou tapas</i>			
<i>Terrine au choix 180gr</i>			<i>11,00€</i>
<i>Saucisson au choix</i>			<i>9,00€</i>
<i>Frites maison (sauce cheddar ou reblochon supplément 2,00€)</i>			<i>5,00€</i>

### Entrées:

<i>Salade chèvre chaud</i>	<i>10,00€</i>
<i>salade verte, tomate, toasts de bûche de chèvre gratinés, oignon frits</i>	
<i>Salade des Hautes Alpes</i>	<i>12,00€</i>
<i>salade verte, tomate, dés d'Abondance, tourtons au reblochon, oignon frits</i>	
<i>Salade Vosgienne</i>	<i>11,00€</i>
<i>salade verte, tomate, lardons rôtis, crème fraîche, oignon frits</i>	
<i>Douzaine d'escargots au beurre ail/persillé maison</i>	<i>14,50€</i>
<i>Foie gras à l'armagnac maison</i>	<i>15,50€</i>

### Menu enfant:

*12,00€*

*Steak haché façon bouchère ou tenders de poulet et frites maison*  
*Pompote ou boule de glace ou mousse chocolat maison*  
*Sirop à l'eau ou jus de fruits ou soda*

*Origines de nos viandes disponibles au bar du restaurant*



# L'adret

BAR A VINS - RESTAURANT

## Plats traditionnels:

<i>Cheese burger</i>	<i>14,50€</i>
<i>steak haché façon bouchère 150g, cheddar, tomate, salade, sauce burger, frites maison</i>	
<i>Burger savoyard</i>	<i>16,00€</i>
<i>raclette ou reblochon, galette pomme de terre, bacon, steak haché façon bouchère 150g, salade verte, tomate, sauce burger, frites maison</i>	
<i>Burger périgourdin</i>	<i>21,00€</i>
<i>steak haché façon bouchère 150g, sauce foie gras maison, salade verte, tomate, tranche de foie gras poêlée, frites maison</i>	
<i>Tartare de boeuf charolais au couteau 180g</i>	<i>17,00€</i>
<i>accompagné de frites maison et de salade verte</i>	
<i>Entrecôte de boeuf (environ 350 g) poêlée maitre d'hôtel</i>	<i>26,00€</i>
<i>accompagnée de frites maison et salade verte</i>	
<i>Magret de canard entier poêlé</i>	<i>24,00€</i>
<i>accompagné de gratin dauphinois maison et sa salade verte</i>	
<i>Côtes d'agneau poêlées</i>	<i>26,00€</i>
<i>accompagnées de gratin dauphinois et sa salade verte</i>	

*Origines de nos viandes disponibles au bar du restaurant*



# L'adret

BAR À VINS - RESTAURANT

## Spécialités fromages et montagnes:

<i>Camembert au lait cru rôti à la cheminée</i>	<i>21,00€</i>
<i>accompagné de charcuterie, pomme de terre et salade verte</i>	
<i>Croziflette maison et sa salade verte</i>	<i>18,00€</i>
<i>Mont d'or AOP</i>	<i>23,00€</i>
<i>accompagné de charcuterie, pomme de terre et salade verte</i>	
<i>Raclette au lait cru ou à l'ail des ours</i>	<i>23,00€</i>
<i>(minimum 2 personnes, prix par personne)</i>	
<i>accompagnée de charcuterie, pomme de terre et salade verte</i>	

## Nos fondues:

<i>Fondue Bourguignonne au boeuf (mini 2 personnes, prix/personne)</i>	<i>28,00€</i>
<i>boeuf taillé en cube, sauces, frites maison et salade verte</i>	
<i>Fondue Bourguignonne au canard (mini 2 personnes, prix/personne)</i>	<i>28,00€</i>
<i>magret de canard taillé en cube, sauce, frites maison et salade verte</i>	
<i>Fondue au reblochon maison (minimum 2 personnes, prix par personne)</i>	<i>24,00€</i>
<i>accompagnée de charcuterie, pomme de terre et salade verte</i>	
<i>Supplément sauce maison du moment</i>	<i>4,00€</i>

*\*Autres accompagnements disponibles avec tous nos plats: frites maison, gratin dauphinois maison, poêlée de légumes*

*Origines de nos viandes disponibles au bar du restaurant*



# L'adret

BAR A VINS - RESTAURANT

## Nos desserts:

<i>Crème brûlée du moment</i>	<i>6,00€</i>
<i>Coeur coulant au chocolat</i>	<i>6,00€</i>
<i>Mousse au chocolat maison</i>	<i>6,00€</i>
<i>Tarte du moment</i>	<i>6,00€</i>
<i>Café gourmand</i>	<i>9,00€</i>

*verrine tarte citron revisitée, verrine mousse chocolat maison,  
macarons*

## Nos vins:

### Les blancs:

Savoie AOP Apremont vieille vigne		75cl: 23,00€
Coteaux Gascogne IGP « Charmes »	14cl: 6,00€	75cl: 30,00€
Chardonnay	14cl: 5,00€	75cl: 25,00€
Restanques de Lascours	14cl: 5,00€	75cl: 25,00€
Coteaux du Layon	14cl: 6,00€	75cl: 30,00€
Bourgogne aligoté		75cl: 28,00€
Bourgogne AOC Chardonnay Vielle vigne		75cl: 33,00€
Pouilly Fuissé AOC « Les vieux murs »		75cl: 45,00€

### Les rosés:

Méditerranée « Les jolies filles »	14cl: 5,00€	75cl: 20,00€
Provence « Chateau Rouet 1840 »	14cl: 5,00€	75cl: 25,00€
Languedoc « Puech Haut Argali »	14cl: 6,00€	75cl: 30,00€
Côtes de Provence Cru classé Chateau Rimauresq 2020		75cl: 35,00€

### Les rouges:

Cotes du Rhône AOP « Les Magérans »	14cl: 5,00€	75cl: 20,00€
Cotes du Rhône « Domaine de Jaumes »	14cl: 5,00€	75cl: 25,00€
Cotes du Rhône Vinsobres « Altitude 420 »	14cl: 6,00€	75cl: 30,00€
Cotes du Rhône « Croze Hermitage »		75cl: 30,00€
Cotes du Rhône « Saint Joseph »		75cl: 35,00€
Languedoc « Puech Haut Argali »		75cl: 30,00€
Vacqueyras « Les Garigues »		75cl: 35,00€
Chateauneuf du Pape Les Demoiselles de la Font 2019		75cl: 60,00€
Mercurey AOC 1er Cru « Champs Martin » Albert Bichot 2017		75cl: 70,00€



# L'adret

BAR A VINS - RESTAURANT

## LES EXCLUSIVITES DE L'ADRET..

*\*Tous les vendredis soir et samedis soir, réservez votre côte de boeuf cuite à la cheminée*

<u>L'individuelle (environ 650g)</u>	<u>45.00€</u>
<u>La double (environ 1200g)</u>	<u>75.00€</u>

*\*Tous les midis et soirs de la semaine, réservez votre plancha géante sur notre terrasse chauffée*

Formule unique à 30.00€ par personne:

*Environ 350g de viande (boeuf, veau et volaille)  
Assiette de légumes crus (courgette, oignon, tomates)  
Frites maison  
Sauces*

*Origines de nos viandes disponibles au bar du restaurant*