



# l'adret

BAR À VINS - RESTAURANT

## CARTE D'HIVER 2023/2024

### Pour l'apéritif:

Planche tapas:	2pers: 12,00€	4pers: 20,00€	8pers: 30,00€
Frites maison			5,00€

### Entrées:

Salade chèvre chaud	12,00€/plat: 18,00€
salade verte, tomate, toasts de bûche de chèvre gratinés, oignon frits	
Salade des Hautes Alpes	12,00€/plat: 18,00€
salade verte, tomate, dés de fromage, tourtons au reblochon, oignon frits	
Os à moelle et son pain grillé	13,00€
Douzaine d'escargots au beurre ail/persillé maison	14,00€

### Menu enfant: (maximum 8 ans) 12,90€

Steak haché ou tenders de poulet ou poisson pané ou cheeseburger frites  
Pom'pote ou boule de glace  
Sirop à l'eau ou jus de fruits ou soda

### Menu ado: (maximum 14 ans) 15,90€

l'effet XL du menu enfant...!!!

Origines de nos viandes disponibles au bar du restaurant





# L'adret

BAR À VINS - RESTAURANT

## Plats traditionnels:

<i>Cheese burger</i>	<i>16,50€</i>
<i>steak haché façon bouchère 150g, cheddar, tomate, salade, sauce burger, frites maison</i>	
<i>Burger savoyard</i>	<i>19,00€</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 normand</i>	<i>19,00€</i>
<i>steak haché façon bouchère 150g, galette de pomme de terre, bacon, camembert, salade verte, tomate, crème fraîche et frites maison</i>	
<i>Burger normand truffé</i>	<i>23,00€</i>
<i>idem Burger Normand avec Tartufata et carpaccio de truffe</i>	
<i>Burger marin</i>	<i>18,50€</i>
<i>Filet de colin pané, galette de pomme de terre, salade verte, tomate, sauce tartare et frites maison</i>	
<i>Burger poulet</i>	<i>18,50€</i>
<i>Filet de poulet pané, galette de pomme de terre, salade verte, tomate, quacamole et frites maison</i>	
<i>Entrecôte de boeuf à la plancha (environ 300 g)</i>	<i>28,50€</i>
<i>accompagnée de frites maison et salade verte</i>	
<i>Côtes d'agneau poêlées (3 pièces)</i>	<i>28,00€</i>
<i>accompagnées de gratin Dauphinois maison et de sa salade verte</i>	
<i>Champsouillette au reblochon (andouillette du Champsaur)</i>	<i>24,00€</i>
<i>accompagnées de frites maison et de sa salade verte</i>	
<i>Supplément sauce maison du moment</i>	<i>5,00€</i>
<i>Sauce d'accompagnement (mayonnaise, ketchup, moutarde etc..)</i>	<i>0,10€</i>

*Origines de nos viandes disponibles au bar du restaurant*





# L'adret

BAR À VINS - RESTAURANT

<i>Fish'n chips accompagné de frites maison et de salade verte</i>	17,50€
<i>Papillote de saumon</i>	22,00€
<i>tomate, herbe de Provence, oignon et citron accompagnée de légumes</i>	
<i>Linguines à la truffe et au parmesan</i>	27,50€
<i>tartufata, carpaccio de truffe et copeaux de parmesan</i>	

## Spécialités fromages et montagnes:

<i>Croziflette maison et sa salade verte</i>	18,50€
<i>Crozets au sarrasin, reblochon, oignons, lardons et crème fraîche</i>	
<i>Raclette au lait cru (200g de fromage prix/pers, mini 2 pers)</i>	28,00€
<i>accompagnée de charcuterie, pomme de terre et salade verte</i>	
<i>Raclette lait cru à la truffe (200g de fromage prix/pers, mini 2 pers)</i>	30,00€
<i>accompagnée de charcuterie, pomme de terre et salade verte</i>	
<i>Fondue Bourguignonne au boeuf (mini 2 personnes, prix/pers)</i>	30,00€
<i>boeuf taillé en cubes (env 300g), sauces, frites maison et salade verte</i>	
<i>Fondue Savoyarde (minimum 2 personnes, prix/pers)</i>	24,00€
<i>mélange 4 fromages (Beaufort, Emmental, Tomme de Franche Comté, Comté 200 gr /pers) accompagnée de croûtons de pain, pomme de terre et salade verte</i>	
<i>Fondue Savoyarde au cèpes (minimum 2 personnes, prix/pers)</i>	27,00€
<i>idem fondue savoyarde</i>	
<i>Camembert au lait cru rôti (à la truffe supplément 5,50€)</i>	22,00€
<i>accompagné de pomme de terre et salade verte</i>	

## *Supplément assiette de charcuterie 5€/pers*

*\*Autres accompagnements disponibles avec tous nos plats: frites maison, gratin dauphinois maison, ratatouille maison.*





# l'adret

BAR À VINS - RESTAURANT

**NOTRE COIN DU BOUCHER  
A LA CHEMINEE,  
demandez la carte des  
arrivages à votre serveur**

*Origines de nos viandes disponibles au bar du restaurant*

*Nos desserts:*

*Selon l'humeur du chef, demandez au serveur...*





# L'adret

BAR À VINS - RESTAURANT

## Nos vins:

### Les blancs:

Chaleur de Méditerranée IGP	14cl: 4,50€	49cl: 14,50€	100cl: 27,00€
Chardonnay Naturalys bio G. Bertrand	14cl: 5,50€		75cl: 27,00€
Restanques de Lascours	14cl: 5,50€		75cl: 27,00€
Coteaux Gascogne IGP « Saint Luc »	14cl: 5,50€		75cl: 27,00€
Apremont vin de Savoie			75cl: 25,00€
Bourgogne Aligoté			75cl: 29,00€
Pouilly Fuissé AOC « Les vieux murs »			75cl: 38,00€

### Les rosés:

Chaleur de Méditerranée IGP	14cl: 4,50€	49cl: 14,50€	100cl: 27,00€
Pays d'Oc « La Frisquette » IGP	14cl: 5,00€		75cl: 25,00€
Chateau du Rouet « Esterelle »			75cl: 28,00€

### Les rouges:

Chaleur de Méditerranée IGP	14cl: 4,50€	49cl: 14,50€	100cl: 27,00€
Cotes du Rhône AOP « Les Magérans »	14cl: 5,00€		75cl: 25,00€
Cotes du Rhône « Domaine de Jaumes »	14cl: 6,00€		75cl: 28,00€
Cotes du Rhône village « Rasteau »			75cl: 30,00€
Cotes du Rhône Vinsobres « Altitude 420 »			75cl: 32,00€
Cotes du Rhône « Croze Hermitage »			75cl: 35,00€
Cotes du Rhône « Saint Joseph »			75cl: 37,00€
Mercurey AOP Domaine Voarick 2017			75cl: 50,00€
Chateauneuf du Pape « Barbelas » 2020			75cl: 55,00€





# L'adret

BAR À VINS - RESTAURANT

## INFORMATIONS UTILES:

*\*En cas de réservation d'une table, sachez que l'établissement se donne le droit de la ré attribuer sans nouvelle de votre part à partir de 10 minutes de retard*

*\*Dans un soucis de qualité, nos plats sont cuisinés avec, pour la plupart, des produits frais, ce qui peut engendrer un certain délais d'attente*

*\*Toute place à table occupée sans commande de plat (adulte ou enfant) sera facturée 5,00€*

*\*Si vous avez des retours à nous faire, favorisons l'échange oral ensemble plutôt que de les découvrir sur les réseaux, c'est bien plus constructif et humain...!!!*

*Merci de votre compréhension, toute l'équipe de L'Adret restaurant vous souhaite de passer un agréable moment*

*Bisous, Bisous...*