



l'adret

BAR À VINS - RESTAURANT

CARTE D'HIVER 2024/2025

Planches:

Mixte (saucisson, terrine du moment et fromage) 2pers.:15,00€ 4pers.: 27,00€
Assortiment de tapas du moment 2pers.:15,00€ 4pers.:27,00€

Entrées:

Salade fromagère 14,50€
salade verte, toasts de chèvre gratinés et tourtons au reblochon
Os à moelle 14,00€
Douzaine d'escargots au beurre ailé et persillé maison 15,00€
Soupe ou Velouté du moment maison 10,00€

Menu enfant: (maximum 8 ans) 12,90€

*Gratin de coquillettes au jambon sauce reblochon 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>16,90€</i> |
| <i>steak haché façon bouchère 150g, cheddar, tomate, salade, sauce burger, frites maison</i> | |
| <i>Burger savoyard</i> | <i>18,90€</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>18,90€</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>24,00€</i> |
| <i>idem Burger Normand avec Tartufata et carpaccio de truffe</i> | |
| <i>Burger foie gras</i> | <i>24,00€</i> |
| <i>escalope de foie gras poêlée, galette de pomme de terre, bacon, steak haché façon bouchère 150g, salade verte, tomate, sauce foie gras, frites maison</i> | |
| <i>Champsouillette sauce reblochon</i> | <i>25,50€</i> |
| <i>accompagnée de son gratin dauphinois et de sa salade verte</i> | |
| <i>Entrecôte de boeuf à la plancha (environ 300 g)</i> | <i>28,90€</i> |
| <i>accompagnée de frites maison et salade verte</i> | |
| <i>Côtes d'agneau poêlées (3 pièces)</i> | <i>28,90€</i> |
| <i>accompagnées de gratin Dauphinois maison et de sa salade verte</i> | |
| <i>Suprême de pintade farcis aux cèpes velouté de cèpes</i> | <i>27,50€</i> |
| <i>accompagné d'écrasé de pommes de terre maison à l'huile de noisette et de sa poêlée de légumes</i> | |
| <i>Fish'n chips accompagné de frites maison et de salade verte</i> | <i>17,90€</i> |
| <i>Papillotte de saumon</i> | <i>24,00€</i> |
| <i>tomate, herbe de Provence, oignon et citron accompagnée de légumes</i> | |

Origines de nos viandes disponibles au bar du restaurant



l'adret

BAR À VINS - RESTAURANT

Spécialités fromages et montagnes:

| | |
|--|---------------|
| <i>Croziflette maison et sa salade verte</i> | <i>19,00€</i> |
| <i>Crozets au sarrasin, reblochon, oignon, lardon et crème fraîche</i> | |
| <i>Camembert roti à la cheminée</i> | <i>23,00€</i> |
| <i>accompagné de charcuterie, pomme de terre et salade verte</i> | |
| <i>Version truffé +5,00€</i> | |
| <i>Raclette au lait cru (200g de fromage prix/pers, mini 2 pers)</i> | <i>28,00€</i> |
| <i>accompagnée de charcuterie, pomme de terre et salade verte</i> | |
| <i>Fondue Bourguignonne au boeuf (mini 2 personnes, prix/pers)</i> | <i>30,00€</i> |
| <i>boeuf taillé en cubes (env 300g), sauces, frites maison et salade verte</i> | |
| <i>Fondue Savoyarde (minimum 2 personnes, prix/pers) *</i> | <i>26,00€</i> |
| <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> | |

**Supplément assiette de charcuterie 6€/pers*

Risotto de coquillettes au jambon et à la truffe dans la meule de parmesan *27,50€*

| | |
|---|--------------|
| <i>Sauce maison du moment</i> | <i>6,00€</i> |
| <i>Sauce d'accompagnement (mayonnaise, ketchup, moutarde etc..)</i> | <i>0,10€</i> |

**Autres accompagnements disponibles avec tous nos plats: frites maison, gratin dauphinois maison, poêlée de légumes, écrasé de pommes de terre à la noisette maison*



l'adret

BAR À VINS - RESTAURANT

NOTRE COIN CHEMINEE

CÔTE DE BOEUF
OU
TOMAHAWK DE BOEUF

70,00€ /Kilo

Origines de nos viandes disponibles au bar du restaurant

Nos desserts:

| | |
|--|-------|
| <i>Tarte tatin et sa boule de glace</i> | 8,50€ |
| <i>Tartelette citron meringuée sur son coulis de citron Curd</i> | 8,50€ |
| <i>Tarte myrtilles crumble sur son coulis de myrtilles</i> | 8,50€ |
| <i>Crème brûlée caramel beurre salé ou vanille</i> | 8,50€ |
| <i>Tiramisu traditionnel</i> | 8,50€ |
| <i>Mousse au chocolat au caramel beurre salé</i> | 8,50€ |



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: 27,00€ |
| Cotes du Rhône village « Rasteau » | | | 75cl: 30,00€ |
| Cotes du Rhône « Croze Hermitage » | | | 75cl: 33,00€ |
| Cotes du Rhône « Saint Joseph » | | | 75cl: 35,00€ |
| Mercurey AOP Domaine Voarick 2017 | | | 75cl: 50,00€ |
| Chateauneuf du Pape « clos de l'Oratoire » 2022 | | | 75cl: 60,00€ |



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...

Céd