

# — LE — WHITNEY

- FINGER FOOD DE 18H À 23H -

## À PARTAGER \_ TO SHARE

|   |                                                                                                                                                         |     |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| _ | Planche d'assortiment de charcuterie artisanale, pâté et cornichons maison<br><i>Cooked board meat, pâté and homemade pickles</i>                       | 34€ |
| _ | Planche de fromages de Savoie, marmelade de coing maison<br><i>Cheese board from our region, homemade quinces jelly</i>                                 | 33€ |
| _ | Planche mixte, assortiment de fromages de Savoie et charcuterie artisanale<br><i>Cheese and cooked meat board from our region</i>                       | 61€ |
| _ | Blinis au sarrasin, truite royale de Savoie fumée par nos soins, crème battue<br><i>Buckwheat toast of smoked royal trout from Savoy, whipped cream</i> | 26€ |
| _ | Frites maison*<br><i>Homemade fresh french fries</i>                                                                                                    | 12€ |
| _ | Croustillant de Gambas sauvages* (6 pièces)<br><i>Crunchy's wild king prawns (6 pieces)</i>                                                             | 36€ |
| _ | Tarama PETROSSIAN, toast de seigle<br><i>PETROSSIAN Tarama, toasted rye bread</i>                                                                       | 18€ |
| _ | Focaccia, tomates, jambon et straciatella<br><i>Focaccia, tomatoes, ham and straciatella</i>                                                            | 16€ |
| _ | Arancini Reblochon et champignons* (6 pièces)<br><i>Arancini with Reblochon cheese and mushrooms (6 pieces)</i>                                         | 16€ |
| _ | Riz croustillant, tartare d'Omble Chevalier et mayonnaise épicée* (6 pièces)<br><i>Crispy rice, char tartar and spicy mayonnaise (6 pieces)</i>         | 24€ |

## ENTRÉES \_ STARTERS

|                                                                                                                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| _ Pâté en croûte maison, noix de veau et foie gras<br><i>Homemade french pie with veal and foie gras</i>                                                                 | 22€ |
| _ Potage de légumes d'Adrien Billard, crème fraîche<br><i>Vegetable soup from our market gardener, Adrien Billard with cream</i>                                         | 18€ |
| _ Ravioles de Gyosa aux légumes et poulet, cacahuètes*<br><i>Gyosa ravioli filled with vegetables and chicken, peanuts</i>                                               | 18€ |
| _ Bol de Salade verte, croûtons<br><i>Mixed of green salad, croutons</i>                                                                                                 | 12€ |
| _ Salade César, poulet pané, anchois, croûtons, parmesan*<br><i>Caesar salad, grilled chicken, anchovies, croutons and parmesan cheese</i>                               | 28€ |
| _ Salade verte, truite royale de Savoie, concombre, tomates, croûtons, crème aneth<br><i>Green salad, royal trout of Savoy, cucumber, tomatoes, croutons, dill cream</i> | 23€ |
| _ Quiche et salade verte<br><i>Quiche and green salad</i>                                                                                                                | 19€ |
| _ Vitello Tonnato grillé aux épices<br><i>Grilled vitello Tonnato with spices</i>                                                                                        | 21€ |
| _ Ceviche de dorade, lait de coco, jalapeños, coriandre, citron vert<br><i>Sea bream ceviche, coconut milk, jalapeños, coriander, lime</i>                               | 23€ |
| _ Salade de tomates, straciatella, herbes fraîches et croûtons<br><i>Tomatoes salad, straciatella, fresh herbs and croutons</i>                                          | 18€ |

\*Disponible jusqu'à 22h00

## PLATS\_ MAIN COURSES

- \_ Burger réalisé à 100% à partir de produits locaux : 36€  
Pain maison, steak haché, Reblochon, oignons, lard paysan, et frites fraîches maison\*  
*Burger made with 100 % of local products : Homemade bun, minced beef, Reblochon cheese, onions, bacon and homemade fresh french fries*
  
- \_ Gnocchis poêlés au Bleu de Bonneval et noix de Savoie\* 24€  
*Stir fried gnocchis pasta with Bonneval blue cheese and Savoy walnuts*
  
- \_ Pulled pork, sauce fromage blanc aux herbes, mayonnaise épicée et oignons crispy 31€  
*Pulled pork, fromage blanc sauce with herbs, grilled sweet pepper condiment and crispy onions*
  
- \_ Fish and chips, sauce tartare\* 34€  
*Fish and chips, tartar sauce*
  
- \_ Reblochon chaud fermier, pommes de terre, charcuterie et salade verte 28€  
*Hot Reblochon cheese, potatoes, cold meats and green salad*
  
- \_ Tenders de poulet et frites fraîches\* 26€  
*Chicken tenders with french fries* 
  
- \_ Steak haché et frites fraîches maison\* 18€  
*Minced beef and homemade french fries*
  
- \_ Tagliatelles maison au beurre et Beaufort rapé 22€  
*Homemade tagliatelles pasta with butter, Beaufort grated cheese*
  
- \_ Agnolotti du Piémont 26€  
*Agnolotti pasta from Piedmont region*
  
- \_ Radiatoris, sauce tomate, citron confit, pignons de pain et parmesan 28€  
*Radiatoris pasta with tomatoe sauce, candied lemon, pine nut and parmesan cheese*

\*Disponible jusqu'à 22h00

- \_ Chirashi, riz vinaigré, edamame, gingembre mariné, sésame et algues nori  
 Au choix : truite de Savoie fumée, crevettes panées ou poulet frit\* 36€  
*Chirashi, vinegar rice, edamame, ginger, sesame and nori seaweed*  
*To choose : smoked trout from the region, breaded prawns or fried chicken*
  
- \_ Shrimps roll, pain brioché, crevettes panées, mayonnaise asiatique  
 et riz shijumai 36€  
*Shrimps roll, brioche bread, asian mayonnaise and japonese rice*

## LES ENFANTS\_KIDS

- \_ Nuggets maison de poulet fermier et frites\* 18€  
 (ou tagliatelles maison au beurre +8€)  
*Homemade free-range chicken nuggets with homemade french fries*  
*(or tagliatelles pasta with butter +8€)*
  
- \_ Steak haché et frites maison\* 15€  
 (ou tagliatelles maison au beurre +8€)  
*Minced beef and homemade french fries*  
*(or tagliatelles pasta with butter +8€)*
  
- \_ Tagliatelles maison au beurre, Beaufort rapé 12€  
*Homemade tagliatelles pasta with butter, Beaufort grated cheese*

## DESSERTS\_DESSERTS

- \_ Buffet de desserts 16€  
*Desserts buffet*
  
- \_ Part de pâtisserie 8€  
*Piece of cake*
  
- \_ Glaces et sorbets maison La boule / Scoop 4€  
*Homemade ice creams and sorbets*
  
- \_ Yaourt maison et confiture maison 5€  
*Homemade yogourt with homemade jam*

## CHAMPAGNES

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| Champagne Nicolas Maillart - Extra-Brut Premier Cru, Platine NM | 86€  |
| Champagne Charles Heidsieck - Brut Blanc de blancs NM           | 170€ |
| Champagne Vauversin - Extra-Brut, Grand Cru, Orpair NM          | 130€ |
| Champagne Ruinart - Brut 2010                                   | 380€ |
| Champagne Nicolas Maillart - Extra-Brut Rosé NM                 | 105€ |
| Champagne Krug - Brut 173 <sup>ème</sup> Edition NM             | 430€ |
| Crément de Savoie, Mont-Blanc 2015 — Domaine Belluard           | 130€ |

## VINS BLANCS

|                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------|------|
| AOC Chignin-Bergeron, Les Filles 2022 - Domaine Gilles Berlioz | 100€ |
| AOC Vin de Savoie, Les Alpes 2016 - Domaine Belluard           | 110€ |
| AOC Bourgogne Aligoté 2021 - Domaine Sylvain Pataille          | 60€  |
| AOC Mâcon-Lugny, Les Charmes 2022 - Domaine Thevenard          | 75€  |
| AOC Pouilly-Vinzelles, Les Longeays 2017 - Domaine Thibert     | 95€  |
| AOC Vougeot, Clos du Prieuré 2019 - Domaine de la Vougeraie    | 180€ |
| (Moelleux) Vin de France, Pakhus - Domaine Sylvain Ravier      | 60€  |

## VINS ROUGES

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| Vin de France 2020 - Éolith Domaine Fosse sèche           | 80€  |
| AOC Auxey-Duresses 2022 - Clos du Moulin aux moines       | 104€ |
| AOC Côtes de Castillon 2017 - L'Aurage                    | 120€ |
| AOC Sainte-Foy-Côtes-de-Bordeaux 2011 - Château Martet    | 110€ |
| AOC Crozes-Hermitage 2023 - Domaine du Murinais           | 58€  |
| AOC Côte-Rôtie, Coteaux de Bassenon 2019 - Michel Stéphan | 290€ |
| AOC Châteauneuf-du-Pape 2019 - Domaine Pierre André       | 140€ |
| DOC Barolo, San Giovanni 2010 - Gianfranco Alessandria    | 260€ |

## VIN ROSÉ

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| AOC Côte-de-Provence 2023, Miraval | 60€ |
|------------------------------------|-----|