

COCKTAILS

Apérol Spritz - 20 cl 12 €

Apérol - Prosecco - Eau gazeuse

Hugo Spritz - 20 cl 12 €

Liqueur de fleur de Sureau - Prosecco - Eau gazeuse

Moscow Mule - 20 cl 12 €

Vodka - Ginger beer - Jus de citron vert - Menthe fraîche

Gin Tonic - 20 cl 12 €

Vodka Tonic - 20 cl 12 €

Américano - 20 cl 12 €

Campari - Martini rouge - Martini Extra dry - Eau gazeuse

Bloody mary - 20 cl 12 €

Vodka - Jus de tomate - Jus de citron - Epices

Expresso Martini - 20 cl 12 €

Vodka - Espresso - Kahlúa

Le Chose - sans alcool 8 €

Jus de Pamplemousse, Tonic

VIN AU VERRE

Blanc - Savoie - 14 cl 9 €

Chignin Vieille Vignes

Rouge - Côte du Rhône - 14 cl 9 €

Domaine Jaboulet - Parallèle 45 - BIO

Rosé - Provence - 14 cl 9 €

*Château Lafoux **BIO***

Champagne - 14 cl 16 €

Jacquesson - Extra Brut - Cuvée N°746

C'EST L'HEURE DE L'APÉRO !

TO SHARE

Mini sardines à l'huile d'olive 14 €

Mini sardines in olive oil

Pot de terrine du Père Rullier 14 €

Pot of terrine

Assiette de Pata Negra, 32 €

Toasts tomatés

Plate of Pata Negra with Tomato Toast

Mix asiatique (6 pièces) 19 €

Nems de poulet, samoussas aux légumes, gyozas de poulet

Asian mix chicken spring rolls, vegetable samosa and chicken gyoza

L'échelle apéro 39 €

Assortiment nems de poulet, samoussas de légumes, gyozas de poulet, fromage, charcuterie, terrine

Assortment of chicken spring rolls, vegetable samosa, chicken gyoza, cheese, charcuterie, terrine

Croque Monsieur du Blanchot 28 €

Beurre de truffe, Beaufort et pickles d'oignons rouges

Homemade croque monsieur with truffle ham, onion and Beaufort cheese

OUVERT TOUS LES JOURS

MIDIS ET SOIRS

Réservation en ligne

leblanchotmeribel.com



ENTRÉE

STARTER

Velouté du moment 14 €

Soup of the day

Poêlée de cèpes et girolles 24 €

Aïoli au siphon

Pan-fried porcini mushrooms and chanterelles with garlic mayonnaise

Os à moëlle fleur de sel 16 €

Tartine de pain de campagne à la moutarde

Bone marrow, mustard toasted bread

Tataki de saumon 26 €

Radis noir, céleri et sauce miel soja citron

Salmon tataki, black radish, celery, honey soya lemon dressing

Poke Bowl au saumon 28€

Tartare de saumon, riz vinaigré, radis, ananas

pousses de soja, wakamé, noix de cajou, céréales

Salmon tartar, vinegared rice, radish, pineapple, bean sprouts, wakame, cashew nuts, cereals

Salade César du Blanchot 26€

Salade iceberg, filet de poulet, parmesan, croûtons, sauce césar

Iceberg lettuce, chicken fillet, parmesan, croutons, Caesar sauce

MENU ENFANT

CHILDREN MENU



19 €

Filet de poulet OU Pavé de saumon

chicken or salmon fillet

avec garniture au choix :

Frites

ou Purée de pommes de terre

ou Légumes

Fries or mashed potatoes or vegetables

+ Yaourt OU Gaufre sucre / pâte à tartiner

NOUVEAUTE SUR RÉSERVATION

NEW

LA PLANCHA

45€/pers

**CUISINEZ EN PLEIN AIR
AVEC NOTRE TABLE PLANCHA
MOMENT CONVIVIAL GARANTI**

Uniquement à l'extérieur - 2 à 6 personnes

Only outside for 2 to 6 people

ASSORTIMENT DE VIANDES :

magret de canard +

bavette d'ailou +

filet de poulet servi

avec assortiment de légumes, salade verte, pommes de terre grenaille et sauces

ASSORTED MEATS :

Duck breast, skirt of beef and chicken fillet served with assorted of vegetables, salads, fries and sauces



LES PLATS

MAIN COURSES

Smashed Burger 28 €

Pain de notre boulanger, viande hachée, ketchup maison, cheddar et frites

Smashed burger, bread from our baker, Angus steak, homemade ketchup, cheddar, french fries

Tartare de bœuf du Blanchot frites, salade de roquette 32 €

Tomates séchées, oignons, olives noires, parmesan

Beef tartare with fries, rocket, onions, dried tomatoes, black olives, parmesan cheese

Parmentier de canard confit 36 €

Crème de morille, croûte au comté

Parmentier of duck, comté crust, morel creamy sauce

Noix de Saint-Jacques à la plancha, gnocchis à la truffe, jus de persil 38 €

Scallops a la Plancha, gnocchis with ruffle, parsley juice

Épaule d'agneau confite 7h 42 €

Boullgour aux petits légumes, jus au thym

Lamb shoulder confit with sweet spices, boullgour with small vegetables

Volaille fermière 32 €

Crème de morilles, carottes fondantes, purée de pommes de terre

Free-range poultry, creamy morel sauce, melting carrot, mashed potatoes

Grillade de poitrine de cochon fermier 34 €

Purée de pommes de terre à la moutarde de Meaux

Grilled farmhouse pork belly, mashed potatoes with Meaux mustard

Pavé de Saumon rôti 29 €

Huile de pequillos , Légumes d'antan

Roast salmon steak , Pequillo oil, vegetables

Gnocchis au coulis de tomates fraîches 26 €

Pesto au basilic, pignons de pins torréfiés, copeaux de parmesan

Gnocchi with fresh tomato coulis, pesto, roasted pine nuts, parmesan

À PARTAGER UNIQUEMENT LE SOIR

POUR 2 PERSONNES (EVENING ONLY, MINIMUM OF 2 PEOPLE)

Côte de bœuf, sauce morilles 49 €/pers

Pommes de terre grenaille et salade verte

Rib of beef, morel creamy sauce, roasted potatoes and green salad,

LES SPÉCIALITÉS

SPECIALITIES

Boîte chaude « Moelleux du Revard » 32 €

Fromage au lait cru crémeux servie avec charcuterie, pommes de terre et salade

Local cheese, hot box, served with cold meats, potatoes and salad

Fondue savoyarde au Beaufort-Comté 35 €/pers

(Uniquement à l'intérieur pour minimum 2 personnes)

Servie avec charcuterie et salade

Served with cold meats, potatoes and salad (Only indoors for a minimum of 2 people)

Raclette fermière affinée par la cave de Rognaix 35 €/pers

(Uniquement à l'intérieur pour minimum 2 personnes)

Servie avec charcuterie, pommes de terre et salade

Served with cold meats, potatoes and salad (only indoors for a minimum of 2 people)

LES GARNITURES

SIDE DISHES

Purée de pommes de terre 8 €

Mashed potatoes

Frites 8 €

French fries

Salade verte 6 €

Green salad

Légumes d'antan 8 €

Vegetables

GLACE MAISON

HOME MADE ICE CREAM

1 parfum 5 €

1 flavour

2 parfums 9 €

2 flavours

3 parfums 13 €

3 flavours

GLACE

Vanille - Chocolat - Yaourt

Vanilla - Chocolate - Yoghurt

SORBET

Framboise - Citron - Myrtille

Raspberry - Lemon - Blueberry

LES GOURMANDISES

Desserts élaborés par notre chef Pâtissier

DELICACIES

Desserts are made by our pastry chef

Café gourmand 16 €

Assortment of desert menu

Chocolat noisette 14 €

Biscuit amande noisette, croustillant praliné, mousse légère chocolat

Almond and hazelnut biscuit, crunchy praline, light chocolate mousse

Tartelette myrtille 14 €

Pâte sucrée amande, confit myrtille, myrtilles sauvages

Sweet almond pastry, blueberry, wild blueberries

Tartelette citron 14 €

Pâte sucrée, crème citron, mousse citron, meringue légère

Sweet pastry, lemon cream, lemon mousse, light meringue

Cheese Cake Framboise 14 €

Sablé sésame, crème cheese cake citron et confit de framboise

Sesame shortbread, lemon cream cheese cake and raspberry confit

Baba au rhum 14 €

Pâte à baba, chantilly vanille de Madagascar

Baba pastry, Madagascar vanilla whipped cream

Bananita 14 €

Banane flambée au rhum, génoise, crème d'amande, glaçage chocolat

Flamed Banana with rum, biscuit, almond cream and chocolate

Gaufre chocolat-noisette 14 €

Gaufre maison, pâte à tartiner maison, éclats de noisettes, glace vanille

Homemade waffle, homemade spread, hazelnut, vanilla ice cream