

Bienvenue à



l'Adray Télébar

NULLE TABLE NE PEUT REMPLACER LE PARTAGE D'UN
REPAS SIMPLE ORNE D'UNE TOUCHE D'AMOUR ET
D'AMITIE.

Quelques idées pour se réchauffer...

Ideas to warm up...

L'apéritif de l'Adray

Papa Tito : Cognac, schweppes 9,00 €

Les autres aperitifs

Le Kir Vin Blanc : mûre, cassis, framboise.... 4,00 €

La Coupe de Champagne, Kir Royal... 10,00 €

Les Vins Cuits : Martini, Porto, Saint Raphaël... 5,00 €

Les Bières : Stella, Leffe 5,50 €

Les Cidres (brut, poiré, gingembre) 4,50 €

Les Whiskies : Chivas, Four Roses, Nikka... 18,00 €

L'Americano Maison 12,00 €

Les Gin Fizz, Alexandra... 13,00 €

N'hésitez pas à demander la carte des cocktails ou la carte des vins.

Les suggestions d'Adrien

Menu du soir

Menu quotidien, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos serveurs.

Menu à 35,00 €

Entrée Chaude

Entrée Froide

Plat principal

Fromage

Dessert

Les Spécialités Maison de la Maison !

L'Escalope de Veau du Télébar, Crème et Champignons
The Veal of Télébar, Cream and Mushrooms 31,00 €

Assiette Robert : Duo de Diot et Pormonier avec Crozets,
Robert's Plate : Savoyard Sausages with Crozet 25,00 €

Penne au Gorgonzola et Noix,
Penne Pasta with an Italian Cheese Sauce and Nuts 19,00

Gratiné de Reblochon, Lardons et Crozets
Gratiné of Reblochon Cheese with Crozet and Bacon 24,00 €

Menu du Soir, *Tonight special Menu,* 35,00 €

Steak Végétal, *Vegeterian Steak* 22,00 €



Les Entrées rebelles de Gaëlle

Starters

Entrées froides

Entrée du Jour, <i>Special of the day</i>	14,00 €
Asperges Vinaigrette, <i>Warm Asparagus</i>	17,00 €
Planche de Jambon Cru Assortis, <i>Cured Country Hams</i>	18,00 €
Terrine de Foie Gras & Sanglier Maison, <i>Foie Gras and Wild Boar Terrine</i>	19,00 €
Petite Salade Savoyarde, <i>Ham & Cheese Salad</i>	12,00 €
Petite Salade d'Endives au Bleu d'Auvergne, <i>Endives with Blue Cheese Dressing</i>	12,00 €
Assiette de Grison aux Agrumes, <i>Dried Meat Beef with Citrus Fruits</i>	21,00 €

Entrées chaudes

Potage du Jour, <i>Soup of the Day</i>	17,00 €
Œufs Pochés en Robe de Saumon Fumé, <i>Poached Eggs with Smoked Salmon</i>	21,00 €
La Petite Salade Joséphine et Reblochon Chaud, <i>Small Salad with Warm Reblochon on Toasts</i>	12,00 €
Croustillant de Reblochon aux Pommes et Noix, <i>Fried Nems with Reblochon, Apple and Nuts</i>	17,00 €
Foie Gras Poêlé, Jus de Griottes <i>Fried Foie Gras with Cherry Sauce</i>	23,00 €

Les plats garnis de Chef Thierry

Main courses

La terre : les viandes & grillades

Plat du Jour, <i>Special of the Day</i>	22,00 €
Côtes d'Agneau Grillées aux Herbes, <i>Grilled Lamb Chops with Herbs</i>	29,00 €
Faux Filet au Poivre, <i>Sirloin Steak with a Red Hot Pepper Sauce</i>	29,00 €
Faux Filet au Bleu d'Auvergne, <i>Sirloin Steak with Blue Cheese Sauce</i>	29,00 €
Magret de Canard, Réduction de Jus de Cerises, <i>Duck's Breast with Cherry Sauce</i>	31,00 €
Entrecôte Black Angus aux Parfums de Sel, <i>Grilled Sirloin Steak with Sea Salt</i>	38,00 €
Brochette de Volaille Printanière, <i>Chicken Skewer Spring Flavor</i>	27,00 €
Chateaubriand aux Girolles, <i>Beef Filet with Girolles Mushrooms</i>	36,00 €
Côtes de Bœuf du Boucher aux 3 Sauces (2 Personnes), <i>Beef Chop with 3 Sauces for 2 peoples</i>	69,00 €

Tous nos plats peuvent être accompagnés Au Choix de :

Frites Maison, d'Endives Braisées, Salade de Saison, Poêlée de Légumes ou Crozet.

La mer à la montagne, Nos poissons :

Arrivage direct de la Maison Reynaud, le mardi, le jeudi et le samedi

Poisson du jour, **Fish of the Day** 29,00 €

Les Spécialités Savoyardes Maison !

Plats uniquement sur réservation, pour 2 convives minimum
Dishies to order in advance, for 2 people.

Pierrade, Boeuf, Veau, Volaille, Magret, Diots, Foie Gras	35,00 €
Fondue Savoyarde, Charcuterie et Salade	29,00 €
Fondue Bourguignonne, Frites et Salade	32,00 €
Raclette Traditionnelle, Charcuteries et Salade	29,00 €

Nos sélections de Fromages

Plateau de Fromages, selon arrivage Cheese Plate	9,00 €
Faisselle de Fromage Frais, Nature ou Coulis, Cottage Cheese with Cream or Raspberry Sauce	7,00 €

Les desserts de Nicolas, notre pâtissier

Dessert du Jour, <i>Special of the Day</i>	8,00 €
Tarte aux Myrtilles, <i>Blueberry Tart</i>	8,00 €
Tarte au Citron, <i>Lemon Tart</i>	8,00 €
Fruits Rafraichis au Marc de Savoie, <i>Fresh Fruit Salad with Marc de Savoie</i>	12,00 €
Marquise au Chocolat, <i>Chocolate Fondant</i>	8,00 €
Crème Brulée à la Vanille,	9,00 €
Nougat Glacé et son Coulis <i>Chilled Nougat with a Raspberry Sauce</i>	9,00 €
Royal au Chocolat, <i>Sweet Chocolate Cake</i>	10,00 €
Nos Glaces et Sorbets, <i>Ice Cream and Sorbets</i>	8,00 €
Nos Sorbets Alcoolisés, <i>Sorbets with Alcohol</i> <i>Colonel, William's, Framboisine, Myrtille, Irlandaise...</i>	10,00 €