

*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... 5,00 €

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

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

Les Bières : Stella, Leffe 4,50 €

Les Cidres (Brut, Rosé..) 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 33,00 €

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>	19,00 €
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 €

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>	30,00 €
Faux Filet au Poivre, <i>Sirloin Steak with a Red Hot Pepper Sauce</i>	30,00 €
Faux Filet au Bleu d'Auvergne, <i>Sirloin Steak with Blue Cheese Sauce</i>	30,00 €
Entrecôte Black Angus aux Parfums de Sel, <i>Grilled Sirloin Steak with Sea Salt</i>	39,00 €
Brochette de Volaille Printanière, <i>Chicken Skewer Spring Flavor</i>	28,00 €
Chateaubriand aux Girolles, <i>Beef Filet with Girolles Mushrooms</i>	39,00 €
Côtes de Bœuf du Boucher aux 3 Sauces (2 Personnes), <i>Beef Chop with 3 Sauces for 2 peoples</i>	75,00 €

Tous nos plats peuvent être accompagnés Au Choix de :

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

Prix nets

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.

Fondue Savoyarde,
Charcuterie et Salade 31,00 €

Raclette Traditionnelle,
Charcuteries et Salade 31,00 €

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 €