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

Kir Royal Surprise	10,00 €

Les autres aperitifs

Le Kir Vin Blanc : mûre, cassis, framboise....	6,00 €
La Coupe de Champagne, Kir Royal...	10,00 €
Les Vins Cuits : Martini, Porto, Saint Raphaël...	6,00 €
Les Bières : Stella, Leffe	5,00 €
Les Cidres (Brut, Rosé..)	5,00 €
Les Whiskies : Chivas, Four Roses, Nikka...	18,00 €
L'Américano Maison	12,00 €
Les Gin Fizz, Alexandra...	13,00 €

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

Prix nets

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	26,00 €
Penne au Gorgonzola et Noix, Penne Pasta with an Italian Cheese Sauce and Nuts	19,00 €
Penne aux Morilles	19,00 €
Gratiné de Reblochon, Lardons et Crozets Gratiné of Reblochon Cheese with Crozet and Bacon	25,00 €
Menu du Soir, Tonight special Menu,	35,00 €
Steak Végétal, Vegeterian Steak	23,00 €

Prix nets

Les Entrées rebelles de Gaëlle

Starters

Entrées froides

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

Entrées chaudes

Potage du Jour, Soup of the Day	17,00 €
Œufs Pochés en Robe de Saumon Fumé, Poached Eggs with Smoked Salmon	21,00 €
La Petite Salade Joséphine et Reblochon Chaud, Small Salad with Warm Reblochon on Toasts	12,00 €
Croustillant de Reblochon aux Pommes et Noix, Fried Nems with Reblochon, Apple and Nuts	17,00 €

Prix nets

Les plats garnis de Chef Thierry

Main courses

La terre : les viandes & grillades

Plat du Jour, Special of the Day	22,00 €
Côtes d'Agneau Grillées aux Herbes, Grilled Lamb Chops with Herbs	30,00 €
Faux Filet au Poivre, Sirloin Steak with a Red Hot Pepper Sauce	30,00 €
Faux Filet au Bleu d'Auvergne, Sirloin Steak with Blue Cheese Sauce	30,00 €
Entrecôte Black Angus aux Parfums de Sel, Grilled Sirloin Steak with Sea Salt	39,00 €
Brochette de Volaille Printanière, Chicken Skewer Spring Flavor	28,00 €
Chateaubriand aux Girolles, Beef Filet with Girolles Mushrooms	39,00 €
Côtes de Bœuf du Boucher aux 3 Sauces (2 Personnes), Beef Chop with 3 Sauces for 2 peoples	78,00 €

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 31,00 €

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 Rasberry Sauce 7,00 €

Prix nets

Les desserts de Nicolas, notre pâtissier

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

Prix nets