

LEBAL

BAR - RESTAURANT - CLUB

LA CLUSAZ

Côté Cuisine
Service en continu

*Cuisine locale, gourmande et généreuse,
pensée pour danser toute la nuit !*

Réservation :

events.lebal.b@gmail.com

04 50 01 06 73

#lebalcestvous

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céleri, moutarde, lait, fruits à coque, céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès du personnel de salle.

À partager

Ardoises pensées pour 2 personnes

Le Croque truffé 17€
Jambon et béchamel truffés, emmental

Les Panés au Reblochon, ketchup épicé maison 16€
Tranches de Reblochon fermier panées servies avec une sauce tomate épicée maison

Bol de frites maison à partager 8€
ou pommes de terre grenailles

La Cochonaille 19€
Jambon blanc aux herbes, Jambon cru de Savoie et Rosette, gressins

La planche du Berger 20€
Abondance, Tomme de Savoie et Reblochon de la Ferme des Corbassières servis avec un chutney myrtille-serpolet

La Montagnarde 30€
Mélange de fromages et charcuteries de nos régions

Les Nems de poulet 23€
« l'Indétrônable »

1/2 Reblochon fermier 17€
Reblochon de la ferme des Corbassières accompagné de son chutney myrtille-serpolet

Les Escargots de Bourgogne (12 pièces) 18€

Fondue Apéro « Les Copains d'abord » 25€
Vacherin Fribourgeois et Gruyère Suisse à partager

Nos tartares

Le Tartare de Bœuf à l'italienne 25€
Servi avec frites maison et salade fraîche. Préparé avec des tomates séchées, câpres, copeaux de parmesan et olives noires

Le Tartare de Saumon 26€
Servi avec frites maison et salade fraîche. Préparé avec avocat, sésame, huile d'olive et jus de citron

Les végétariens

L'ardoise à partager 25€
Burrata, légumes croquants, falafels menthe-pois chiche et sauce ciboulette

Le Poké Bowl végétarien 14€
Quinoa, Radis, Concombres, Carottes, Tomates Cerises, Choux-fleurs et Avocat

Les lasagnes de légumes 18€
Au pesto et son bol de salade

Nos salades

La Salade César 18€
Poulet grillé, tomates cerises, croûtons, œufs, copeaux de parmesan et sauce César maison

La Salade Paysanne 18€
Panés de Reblochon fermier, Jambon Cru de Savoie, tomates cerises, noix

Le Poké Bowl au saumon 19€
Quinoa, tartare de saumon, avocat, carottes râpées, tomates cerises, concombre

Le fromage c'est la vie

La véritable Fondue moitié moitié (prix par personne, pouvant être commandée pour une personne)
Mélange de Vacherin Fribourgeois et Gruyère Suisse, servi avec salade verte

- La nature 28€
- La gourmande aux cèpes 30€

Supplément ardoise de charcuteries locales 9€
(jambon cru de Savoie, jambon aux herbes et rosette)

Gratin de ravioles du Dauphiné à l'Abondance et au jambon cru 20€
avec sa salade verte

Allumer le feu

Les Burgers

Steak haché sélection bouchère. Servis avec frites maison et salade fraîche

- Burger Les Bronzés : 25€
fromage à raclette, galette de pommes de terre, tomate et oignons confits
- Burger Le Chave : 25€
reblochon fermier, poitrine fumée, tomate et oignons confits

L'onglet de Bœuf de Rodolphe • 300 gr 37€
Servi avec frites maison et salade fraîche.
Accompagné d'une sauce au choix : Reblochon • Poivre • Béarnaise

Suprême de Poulet 24€
Sauce Morilles, accompagné de pommes de terre grenailles et salade verte

Pour les petites faims
ou les gourmands qui en veulent
toujours plus

Assiette de Linguines 13€
bolognaise

Supplément bol de frites 5€
ou pommes de terre grenaille

Supplément salade verte 4€

Supplément sauce maison 3€
Poivre • Reblochon • Béarnaise

Mon petit Bambino

Steak haché
sélection bouchère,
frites maison

ou

Assiette de Linguines au beurre

ou

Assiette de Linguines bolognaise

-

Une boule de glace au choix

-

Sirop à l'eau,
parfum au choix

15€

Nos desserts

Pour le Goûter et même plus tard

Gaufres maison au sucre	7€
Gaufres maison au Nutella	8€
Gaufres à la crème de marron	9€
Supplément chantilly	1€
Supplément glace une boule (parfum au choix)	3€

Nos Desserts Maison

Assiette de Fromages Savoyards	10€
<i>Reblochon fermier, Abondance, Tomme de Savoie servis avec un chutney myrtille-serpolet</i>	
Salade de fruits de saison	7€
Duo de mousses au chocolat blanc et noir	8€
Crème Caramel	8€
Crumble du moment et sa boule de glace	9€
Pain perdu (pas pour tout le monde ...) et sa glace caramel beurre salé	8€
Trio de desserts à partager (pour les gourmands)	22€
<i>Crème caramel, crumble du moment et duo de mousses au chocolat blanc et noir</i>	

Les glaces

Nos parfums au choix : Vanille • Chocolat • Caramel beurre salé • Praliné • Menthe Chocolat • Rhum-raisin

Les sorbets : Fraise • Framboise • Citron

1 boule de glace	3€
2 boules de glace	6€
3 boules de glace	9€
La Fraise Melba	10€
<i>Une boule vanille et fraise, fraises, chantilly</i>	
La Mont-Blanc	9€
<i>Une boule vanille et praliné, crème de marron, chantilly et vermicelles au chocolat</i>	
Le Colonel	9€
<i>Deux boules citron, shooter de vodka</i>	
Les Verts	9€
<i>Deux boules menthe-chocolat, shooter de Get 27</i>	