

LE BAL

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

<https://lebal-laclusaz.fr>

#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, 16€

ketchup épicé maison

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

Onglet de Boeuf tranché (150 gr) 20€

Accompagné de deux sauces au choix : Béarnaise • Morilles • Reblochon • Poivre

Fondue Apéro 25€

« Les Copains d'abord »

Vacherin Fribourgeois et Gruyère Suisse à partager

Nos entrées

Carpaccio de Betteraves 8€

crème raifort, condiment noisettes

Gravlax de Truite aux herbes 12€

crème citron-clémentine, gel vinaigre de framboise

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

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, mangue, sésame, huile d'olive et jus de citron

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 plats

Risotto ...du Moment

14€

Le fromage c'est la vie

La véritable Fondue moitié moitié

Mélange de Vacherin Fribourgeois et Gruyère Suisse, servi avec salade verte

• La nature

28€/pers.

• La gourmande aux cèpes

30€/pers.

Supplément ardoise de charcuteries locales

(jambon cru de Savoie, jambon aux herbes et rosette)

9€

Gratin de ravioles du Dauphiné à l'Abondance et au jambon cru

Salade verte

20€

Nos viandes

Burger** Les Bronzés :

Fromage à raclette, galette de pommes de terre, tomate et oignons confits

25€

Burger** Le Chave :

Reblochon fermier, poitrine fumée, tomate et oignons confits

25€

L'onglet de Bœuf • 300 gr

Servi avec frites maison et salade fraîche.

Accompagné d'une sauce au choix : Reblochon • Poivre • Béarnaise • Morilles

37€

Suprême de Poulet

Sauce Morilles, polenta et légumes de saison

26€

Pluma Ibérique

Sauce pain d'épices, pommes de terre grenailles, légumes de saison

29€

Confit d'Agneau aux fruits secs et légumes de saison

Quinoa

14€

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

Assiette de Linguines bolognaise

13€

Supplément bol de frites ou pommes de terre grenaille
ou légumes de saison

5€

Supplément salade verte

4€

Supplément sauce maison

Poivre • Reblochon • Béarnaise • Morilles

3€

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

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

Tarte ...du Moment	8€
Duo de mousses au chocolat blanc et noir	8€
Crème Caramel	8€
Pain perdu et sa glace caramel beurre salé	8€
Profiteroles, sauce chocolat, éclats d'amandes	10€
Tiramisu Noix de Coco	10€

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 Mont-Blanc <i>Une boule vanille et praliné, crème de marron, chantilly et vermicelles au chocolat</i>	9€
Le Colonel <i>Deux boules citron, shooter de vodka</i>	9€
Les Verts <i>Deux boules menthe-chocolat, shooter de Get 27</i>	9€