

# 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 8€**

à partager

**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

**Gravlax de Truite 12€**

Condiment Pomme

# 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

**L'Assiette Estivale 20€**

Burrata (200gr), tomates de couleurs, crème balsamique, pesto, parmesan et pignons de pin

# 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

## 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€

### Gratin de ravioles du Dauphiné aux tomates confites, courgettes et Comté

*Salade verte*

19€

## 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, frites maison et salade verte*

24€

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

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

### Assiette de Linguines bolognaise

13€

### Supplément bol de frites

5€

### Supplément salade verte

4€

### Supplément sauce maison

*Poivre • Reblochon • Béarnaise • Morilles*

3€

# 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

Crème brûlée à la pistache	6.5€
Pavlova aux fruits rouges, glace myrtille sauvage	8€
Pain perdu et sa glace caramel fleur de sel	8€
Moelleux au chocolat, crème anglaise maison	8€

## Les Glaces artisanales du Glacier des Confins

*Produites à la Clusaz à base de lait frais d'une ferme située aux Confins*

*Les glaces : Vanille Bourbon de Madagascar, Caramel fleur de sel, Chocolat Oriado, Menthe-Chocolat Grand Cru, Praliné noisette du Piémont*

*Les sorbets : Citron de Menthon, Myrtille sauvage, Fraîse Gariguetta, Poire de Savoie et goyave rose*

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