



LA PERDRIX BLANCHE

RESTO • BAR • HÔTEL

OUVERT TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR
Vente à emporter
www.laperdrixblanche.com - Tél. 04 50 73 22 76

SALADES ET BOWLS

Prix TTC
par pers.

- Salade Perdrix Blanche** 15,00 €
Lardons, croûtons, fromage d'Abondance, salade et crudités
(Composed salad with locale cheese, bacon and croutons)
- Salade Chèvre Chaud** ⊗ 14,00 €
Toast de brebis & croustillant de chèvre au miel, salade, crudités et graines de courges
(Goat's cheese toast on composed salad, pumpkin seeds)
- Salade Caesar** 15,00 €
Poulet grillé, croûtons, copeaux de parmesan, salade, tomates & sauce César
(Composed salad with grilled chicken croutons and parmesan)
- NEW Buddha Bowl** ⊗ 17,00 €
Bol de riz, avocat, saumon d'Ecosse mariné, légumes de saison, coriandre, graines & vinaigrette soja
(Bowl of rice, avocado, salmon, vegetables, coriander, soya dressing and seeds)
- NEW Vegan Bowl** ⊗ ⊗ 15,00 €
Bol de riz, avocat, légumes de saison, coriandre, graines & vinaigrette soja
(The buddha bowl without salmon)

PIZZAS



- Marguerite** ⊗ 11,00 €
Tomate, mozza
- Romaine** 12,50 €
Tomate, mozza, jambon *(Tomato, mozza, ham)*
- Reine** 13,00 €
Tomate, mozza, jambon, champignons
(Tomato, mozza, ham, mushrooms)
- Peperoni** 13,00 €
Tomate mozza, chorizo, poivrons, piments
(Tomato, mozza, chorizo, peppers, chili)
- Bologne** 13,50 €
Tomate, mozza, viande hachée, oignon, persillade
(Tomato, mozza, minced beef, onion, garlic and parsley)
- Provençale** ⊗ 14,00 €
Tomate, aubergine, chèvre, roquette, pesto vert
(Tomato, goat's cheese, eggplant, roquet and green pesto)
- Parme** 14,00 €
Tomate, mozza, roquette, jambon cru, tomates cerise, copeaux de parmesan, persillade
(Tomato, mozza, roquet, dry ham, cherry tomato, parmesan, garlic and parsley)
- Vegan** ⊗ 13,00 €
Tomate, houmous épicé, légumes de saison
(Tomato, spices hummus, vegetables)

⊗ Végétarien ⊗ Sans Gluten *(gluten free)*

BURGERS SERVIS AVEC FRITES

- Burger Bikepark** 14,50 €
Pain bio, steak de bœuf 150 g, cheddar, sauce burger
(Classic cheeseburger)
- Savoyard** 15,50 €
Pain bio, steak de bœuf 150 g, Abondance, lard grillé, sauce aux poivre
(Burger with abundance cheese, bacon and black pepper sauce)
- NEW Burger Végétarien** ⊗ 16,50 €
Pain bio, galette poivron-quinua, chèvre et mayo pesto
(Veggie burger with quinoa patty, goat's cheese and pesto mayo)

NB : nos steaks sont servis à point.
(Burger's steak are served medium cooked)

Formule VTT 16,50 €

Burger Bikepark & Frites
+ sodas ou Stella 25 cl



VIANDES ET PÂTES

- Entrecôte de bœuf servie avec frites et légumes du jour** ⊗ 21,50 €
(Beefsteak, fries and vegetables)
- + Sauce au choix : Poivre ou Chimichurri 3,00 €
(Choice of sauce : black pepper or chimichurri)
- Steak haché de bœuf frites et salade verte** 14,00 €
Steak 150 g *(Minced beef, fries and salad)*
- Pasta Pesto rouge** ⊗ 16,00 €
aux tomates confites, légumes grillés & copeaux de parmesan
(Red pesto pasta with sundries tomatoes, vegetables and parmesan)
- Pasta bolognaise** 14,00 €
Steak haché origine France - Entrecôte origine UE

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

- Ardoise du pays** 17,00 €
Charcuterie et fromages locaux *(Divers cured ham and local cheese)*
- Tartiflette servie avec salade verte** ⊗ 18,00 €
(Grilled onions, bacon, potatoes baked in reblochon cheese, served with green salad)
- Berthoud servi avec pommes de terre & charcuterie** ⊗ 21,50 €
(Local Abondance cheese melted, potatoes and charcuterie)

NB : la tartiflette et le berthoud peuvent être servis en plat végétarien

DESSERTS

- Café gourmand (expresso ou thé)** 9,00 €
(Expresso or tea with various small desserts)
- NEW Tiramisu traditionnel** 7,00 €
- Tarte citron et fruits rouges** 8,00 €
Fraise, framboise ou myrtille (selon arrivage)
Sur sablé Breton, crémeux citron-mascarpone
(Redfruit tart on breton sablé and lemon cream)
- NEW Panna Cotta abricot** ⊗ 7,00 €
et croustillant amandes sans gluten
(Panna Cotta, Apricot sauce and crunchy almond, gluten free)

☞ Tous nos desserts sont faits maison !
All desserts are home made !



COUPES GLACÉES

- Coupe Melba** (selon fruits du jour) 8,00 €
Double vanille, fruits frais, coulis fruits rouges, chantilly, amandes
(Vanilla ice cream, fresh fruits of the day, whipped cream, almond)
- Dame Blanche** 7,00 €
Double glace vanille, sauce chocolat, amandes, chantilly
(Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, almond)
- Café liégeois ou Chocolat liégeois** 7,00 €
(Coffee or chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream, almond)
- Coupe Perdrix blanche** 7,00 €
Glace caramel, glace vanille, caramel fleur de sel, cacahuètes, chantilly
(Vanilla ice cream, caramel ice cream, salted caramel, whipped cream, peanut)
- NEW Banoffee** 8,00 €
Glace Vanille, glace banane, caramel fleur de sel, éclats de shortbread, chantilly
(Vanilla and banana ice cream, salted caramel, shortbread, whipped cream)
- Coupe Arrosée** (Abricotine, Framboisine, Colonel) 9,00 €

Parfums de glaces et sorbets

Glaces : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, banane
Sorbets artisanaux : framboise, myrtille, citron, abricot
1 boule : 3,00 € - 2 boules : 5 € - 3 boules : 7 €

MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans) 11,00 €



Steak haché frites
ou Jambon frites
(minced beef or Ham, fries)
Glace enfant *(ice cream box)*

LES BOISSONS

- Apéritifs et cocktail**
- Aperole Spritz 8,00 €
Perdrix Spritz 8,00 €
sirop de myrtille, liqueur de sureau, Prosecco, eau pétillante
- Campari tonic 6,00 €
Ricard, Martini, Campari, Suze 4,00 €
Kir 3,50 €
- Bières Pression**
- Stella 0,25 cl 3,50 €
Stella 0,50 cl 6,00 €
Leffe 0,25 cl 4,00 €
Leffe 0,50 cl 7,00 €
Hoegaarden 0,25 cl 4,00 €
Hoegaarden 0,50 cl 7,00 €
- Bières / Cidre Bouteille**
- Desperados / Corona / IPA 5,00 €
Bière locale 4,50 €
Cidre 4,50 €
- Softs**
- Coca, Coca Zéro, Ice Tea, Orangina, Sprite, Schweeps, Perrier 3,50 €
Jus de fruits 3,50 €
Pomme, orange, abricot, ananas, tomate 3,00 €
Sirop 3,50 €
Diabolo 3,50 €
Redbull 4,00 €
- Eaux**
- Evian 0,50 cl 3,00 €
Evian 0,75 cl 4,00 €
San Pellegrino 0,50 cl 3,50 €
Badoit 0,75 cl 4,00 €

(Demandez notre carte des vins !)