

# l'Adret

• LA BONNE ADRESSE •  
ALPINE

## LE RESTAURANT DES COPAINS, LE PARTAGE À L'HONNEUR

Bienvenue à l'Adret, niché au coeur de la Flégère, chaque repas est une célébration de l'amitié et du partage. Nous sommes bien plus qu'une adresse alpine, nous sommes le repaire des copains, un lieu où la bonne cuisine rencontre une ambiance chaleureuse. Chaque plat est soigneusement préparé pour ravir vos papilles, et chaque repas devient une expérience commune. Bienvenue à la table où la montagne, la gastronomie et l'amitié se rencontrent pour créer des souvenirs mémorables.

Notre engagement envers une cuisine faite maison est une promesse de qualité, chaque ingrédient est soigneusement sélectionné pour son origine locale et sa fraîcheur. Nous entretenons une relation forte avec nos petits producteurs, une collaboration qui se traduit dans chaque assiette, une symphonie de goûts qui évoque le terroir de manière authentique.

Un restaurant Maison des Drus - maison mère de 18 établissements d'altitude.

*Welcome to Adret, nestled in the heart of Flégère, each meal is a celebration of friendship and sharing. We are much more than an Alpine address, we are a hangout for friends, a place where good cuisine meets a warm atmosphere. Each dish is carefully prepared to delight your taste buds, and each meal becomes a shared experience. Welcome to the table where the mountains, gastronomy and friendship meet to create memorable memories.*

*Our commitment to homemade cuisine is a promise of quality, each ingredient is carefully selected for its local origin and freshness. We maintain a strong relationship with our small producers, a collaboration that translates into each plate, a symphony of tastes that evokes the terroir in an authentic way.*

*A Maison des Drus restaurant - 18 high-altitude establishments.*



## PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE / SHARE YOUR EXPERIENCE

 @adretdelaflegere  @ladretdelaflegere

Vous avez succombé aux délices de l'Adret ?  
Faites-nous part de votre expérience en partageant vos moments gourmands et identifiez-nous. Suivez nous pour découvrir nos actualités !  
*Tell us about your experience by sharing your gourmet moments and tag us.  
Follow us to discover our news!*

# l'Adret

la bonne  
adresse  
Alpine

## DES COPAINS & L'APÉRO

Mini polenta croquante au fromage <i>Mini crispy polenta with cheese</i>	18 €
Planche de charcuteries et fromages de nos montagnes <i>Board of local charcuterie and cheeses</i>	29 €
✓ Planche de tartifiable "Autour du végétal" <i>Vegan board</i> <i>Spreadable board "Around the vegetable"</i>	26 €
Notre planche "Canailles": pâté croûte, rilette, saucisson, magret fûmé, filet mignon séché & pickles <i>Our "Canailles" board: pâté en croûte, rillettes, saucisson, smoked duck breast, dried pork tenderloin &amp; pickles</i>	32 €

## LES PLATS À PARTAGER ENTRE AMIS (OU PAS)

Prix par personne  
*Price per person*

Mac & Cheese <i>Mac &amp; Cheese</i>	28 € /pers
Ribs de cochon, sauce BBQ et ses frites <i>BBQ ribs with french fries</i>	36 € /pers
Parmentier de canard <i>Duck parmentier</i>	32 € /pers

## LES ENTRÉES

Oeuf parfait, fondue de poireaux et carottes, émulsion au curry et citron vert & chips de carotte 24 €

*Oeuf parfait, leek and carrot fondue, curry and lime emulsion & carrot chips*

Salade de pomme de terre légèrement fumée, truite marinée, huile de basilic & vinaigrette piquante 22 €

*Slightly smoked potato salad, marinated trout, basil oil & spicy dressing*

✓ Velouté du moment, émulsion beaufort & granola salé 21 €

*Seasonal velouté, Beaufort cheese emulsion & savory granola*

Nougat de volaille, sucrose grillée & son chutney 24 €

*Chicken nougat, grilled sucrose lettuce & its chutney*

## LES PLATS

Coquelet rôti et son jus servi avec purée 34 €

*Roast poussin with its jus, served with purée*

Le classique Fish & Chips et sa sauce tartare 30 €

*Fish & Chips and tartar sauce*

✓ Crumble de légumes oubliés, vinaigrette à la carotte 28 €

*Pecan crumble with vegetables and carrot dressing*

74

## BURGER

Burger de l'Adret, frites et salade 39 €

Pain buns, steak haché Black Angus, compotée d'oignons, reblochon et sauce Rossini

*Adret's Burger, French fries and salad - Artisan bread from our Atelier with Black Angus beef patty, caramelised onions, reblochon cheese & Rossini sauce*

## LES PETITS +

Purée / Purée 10 €

Frites artisanales / Artisanal fries 10 €

Légumes / Vegetables 10 €

Salade mixte / Mixed salad 10 €

## LES DOUCEURS FAIT MAISON

### LES DESSERTS

Profiterole au chocolat <i>Chocolate profiterole</i>	13 €
Crumble de pomme et poire & glace vanille <i>Apple and pear crumble &amp; vanilla ice cream</i>	13 €
Tarte à la myrtille <i>Blueberry tart</i>	13 €
Baba au rhum <i>Rum baba</i>	13 €

### POUR LES GOURMANDS

Café gourmand de l'Adret <i>Coffee with a selection of desserts</i>	15 €
--	------



### KIDS ONLY

#### MENU ENFANT (- 10ANS)

Plat + Dessert	21 €
<i>Main + Dessert</i>	<i>21 €</i>

#### PLATS / MAINS

Fish & Chips  
*Fish & Chips*  
Ou / Or  
Mac & Cheese  
Mac & Cheese  
Choix vegan du moment  
Vegan dish of the moment

#### DESSERT / DESSERT

Tarte fine aux pommes  
*Apple Tart*

#### BOISSON / DRINK

Vittel 33cl  
Vittel Water 33cl