

# 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 restaurants 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 restaurants.*



## 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

Cromesquis de reblochon <i>Reblochon cromesquis</i>	15 €
Méli-mélo de tartinables vegan Tartare de betterave au cassis, houmous de lentilles à la noisette, duxelle de champignons et Faux-Gras <i>Vegan spreads</i> <i>Beet tartare with blackcurrant, lentil hummus with hazelnut, mushroom duxelle and Faux-Gras</i>	25 €
Focaccia Alla Gremolata : burrata, pickles et sa salade d'herbes <i>Focaccia Alla Gremolata: burrata, pickles and herb salad</i>	20 €
Planche de nos lacs Truite façon gravlax, accras du Léman, rillettes de poissons au curry <i>Board of our lakes</i> <i>Gravlax-style trout, accras from Léman lac, curry fish rillettes</i>	29 €
Planche de charcuteries et fromages de chez nous <i>Board of local charcuterie and cheeses</i>	29 €

## LES PLATS À PARTAGER ENTRE AMIS

Pour 2 personnes, 1 accompagnement au choix par personne  
*For 2 people, 1 side dish of your choice per person*

Epaule d'agneau confite, gremolata et pickles <i>Confited lamb shoulder, gremolata and pickles</i>	40 € /pers
Ribs de bœuf sauce au vin rouge et oignons frits <i>Beef ribs with red wine sauce and fried onions</i>	42 € /pers

<b>SIDES</b>	Purée de pommes de terre / <i>Mashed potatoes</i>
	Purée de pommes de terre à la truffe (sup. 8 €) / <i>Truffle mashed potatoes</i>
	Frites artisanales / <i>Artisanal fries</i>
	Légumes de saison, rôtis et fumés à la braise / <i>Roasted seasonal vegetables</i>

## LES ENTRÉES

Pâté en croûte de la Maison des Drus <i>Pâté en croute from Maison des Drus</i>	20 €
Velouté hivernal, courge, émulsion de lait d'amande et graines de courges torrifiées <i>Winter squash soup, almond milk emulsion and roasted pumpkin seeds</i>	22 €
Multicolore de betterave, tartare de betteraves et betteraves rôties, burrata panée aux herbes, vinaigrette de betterave cassis et menthe <i>Multicolored beetroot, beetroot tartare and roasted beets, breaded burrata with herbs, blackcurrant and mint beetroot vinaigrette</i>	24 €
Galette de quinoa façon vegan, purée de carottes rôties, légumes crus et cuits, accompagnés de sa vinaigrette au jus de carotte acidulé <i>Vegan-style quinoa pancake, roasted carrot puree, raw and cooked vegetables accompanied by tangy carrot juice vinaigrette</i>	25 €

## LES PLATS

Côte de veau épaisse, jus de veau infusé au thym et citron <i>Thick veal chop, veal jus infused with thyme and lemon</i>	34 €
Fish & Chips et sa sauce tartare <i>Fish &amp; Chips and tartar sauce</i>	28 €
Crumble de légumes oubliés, purée de potimarron, légumes rôtis, noix de pécan et vinaigrette à la carotte <i>Vegetable crumble, pumpkin puree, roasted vegetables, pecans and carrot vinaigrette</i>	25 €

74

## LES BURGERS

Burger du Chef Pain artisanal de l'Atelier au curcuma, effiloché de paleron au vin rouge, rösti carottes-pommes de terre, tomme de Savoie et ses pickles <i>Chef's Burger - Artisan bread from our Atelier with turmeric, shredded chuck in red wine, carrot-potato rösti, tomme de Savoie and pickles</i>	34 €
Burger de l'Adret Pain artisanal de l'Atelier, poulet, sauce morilles, viande séchée, confit d'oignons et reblochon <i>Adret Burger - Artisanal bread from our Atelier, chicken, morel sauce, dried meat, onion confit and reblochon</i>	32 €
Burger Vegan Pain artisanal de l'Atelier au maïs et son craquelin de farine de riz, galette de quinoa et champignons, pomme paille, aioli et tofu fumé <i>Vegan Burger - Atelier's artisan corn bread and rice flour cracker, quinoa and mushroom pancake, apple straw, aioli and smoked tofu</i>	29 €

## LES PASTA

Tagliatelle al Ragù <i>Tagliatelle with ragu</i>	26 €
Gnocchi à la Truffe, poêlée de champignons, émulsion du Chef <i>Truffle Gnocchi, pan-fried mushrooms, Chef's emulsion</i>	39 €
Pipe rigatte, bisque de gambas au citron et gingembre <i>Pipe rigate, prawn bisque with lemon and ginger</i>	39 €

## LES PETITS +

Purée de pommes de terre / <i>Mashed potatoes</i>	10 €
Purée de pommes de terre à la truffe / <i>Truffle mashed potatoes</i>	15 €
Frites artisanales / <i>Artisanal fries</i>	10 €
Légumes de saison, rôtis et fumés à la braise / <i>Roasted seasonal vegetables</i>	10 €

# LES DOUCEURS FAIT MAISON

## LA FIN DE REPAS

Assiette de Fromage de chez nous 15 €  
*Local Cheese Plate*

## LES DESSERTS

Pavlova tout exotique 13 €  
*Exotic Pavlova*

Les Profiteroles du Mont-Blanc au marron 13 €  
*Mont-Blanc Profiteroles with chestnut*

Tartelette à la myrtille 13 €  
*Blueberry tartlet*

Crumble Pomme-Poire et son yaourt grec 13 €  
*Apple-Pear Crumble and Greek yogurt*

Riz au lait et ses toppings gourmands 13 €  
*Rice pudding and its delicious toppings*

## LES GOURMANDS

Café gourmand de l'Adret 15 €  
*Assortment of desserts and coffee*

Café gourmand de l'Adret et son digestif 18 €  
*Assortment of desserts and its digestive*

Café gourmand de l'Adret et sa coupette de Champagne rosé Duval Leroy 20 €  
*Assortment of desserts and a glass of Duval Leroy rosé Champagne*