

l'Adret

• LA BONNE ADRESSE •
ALPINE

LE RESTAURANT DES COPAINS, LE PARTAGE À L'HONNEUR

Bienvenue à l'Adret, niché au cœur 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.

LA BONNE
ADRESSE
Alpine

7/7

74

FAIT
MAISON

DES COPAINS & L'APÉRO

Planche charcuterie et fromage de nos montagnes 25 €
Charcuterie and cheese board from our mountains

✓ Planche Végan 25 €
Duxelles de champignon à la noisette, houmous de pois chiche sésame et citron vert, piperade au piment d'Espelette et citron confit, légumes d'été antipasti
Vegan Board
Hazelnut mushroom duxelles, sesame and lime chickpea hummus, piperade with Espelette pepper and candied lemon, antipasti summer vegetables

LES ENTRÉES

✓ Burrata crémeuse, sauce vierge, oignons rouges, groseilles, courgettes 16 €
et tomates séchées
Creamy burrata, virgin sauce, red onions, currants, zucchini and dried tomatoes

✓ Gaspacho du moment, émulsion coco-roquette et topping 18 €
Gaspacho of the moment, coconut-arugula emulsion and topping

Salade du moment à partir de / from 20 €
Salad of the moment

Tartare d'omble chevalier, jus aux herbes, petits pois et framboises 20 €
Arctic char tartare, herb juice, peas and raspberries

LES PLATS

✓ Caviar d'aubergine, légumes d'été en antipasti grillés, crumble noisette et romarin 24€
Eggplant caviar, grilled antipasto summer vegetables, hazelnut and rosemary crumble

Plat savoyard du moment 25€
Savoyard dish of the moment

Burger, pain buns, tenders de poulet, fromage à raclette, tomate rôtie, salade, aioli, basilic et pickles oignons rouge 26 €
Burger, bread buns, chicken tenders, raclette cheese, roasted tomato, salad, aioli, basil and pickled red onions

Maigre de méditerranée, tian de légumes, coulis de poivrons grillés 29 €
Mediterranean lean, vegetable tian, grilled pepper coulis

Côte d'agneau grillée, sauce vierge au tomate cerise, accompagnement au choix 29 €
Grilled lamb chop, cherry tomato sauce, side dish of your choice

- Accompagnements : Purée de légumes, Légumes rôtis, Salade Mixte, Frites fraîches
- Side dishes: Vegetable puree, Roasted vegetables, Mixed salad, Fresh fries

LE PLAT À PARTAGER ENTRE AMIS

Côte de bœuf sauce béarnaise par personne 42 €
Accompagnement au choix - Plat pour 2 personnes per person
Prime rib with béarnaise sauce
Accompaniment of your choice - Dish for 2 people

SIDES	Purée de légumes / Vegetable puree	8 €
	Frites artisanales / Artisanal fries	8 €
	Légumes de saison rôtis / Roasted seasonal vegetables	8 €
	Salade verte et pickles / Green salad and pickles	8 €

POUR LES GOURMANDS

Tarte aux fruits à la part <i>Slice of fruit tart</i>	25 €
« Magnum » vanille insert caramel, sauce caramel et topping croquant <i>"Magnum" vanilla with caramel insert, caramel sauce and crunchy topping</i>	13 €
Fraisier revisité, espuma vanille, coulis de fruit rouge, biscuit madeleine et fraises <i>Revisited fraisier, vanilla espuma, red fruit coulis, madeleine biscuit and strawberries</i>	13 €
Feuille de chocolat, pralickrack, crumble au gruë, ganache montée et crémeux Parfum au choix, chocolat / cassis / framboise / praliné <i>Chocolate sheet, pralickrack, crumble with nibs, whipped and creamy ganache Flavor of your choice, chocolate / blackcurrant / raspberry / praline</i>	13 €
Café gourmand, 4 mignardises <i>Gourmet coffee, 4 sweet treats</i>	13 €



LES GLACES

Coupe de glace gaufrette - demander nous nos parfums !

- 1 boule / 1 ice cream scoop 4.50 €
- 2 boules / 2 ice cream scoops 7.50 €
- 3 boules / 3 ice cream scoops 11 €

Toppings - 3 types de topping au choix / 3 coulis au choix / crème fouettée 3 € par topping

Wafer ice cream cup - ask us for our flavors!

Toppings - 3 types of topping of your choice / 3 coulis of your choice / whipped cream



MENU ENFANT (-10 ANS) - KIDS ONLY!

BOISSON + PLAT + DESSERT
DRINK + MAIN + DESSERT

15 €

BOISSON / DRINK
Vittel 33cl
Vittel Water 33cl

PLATS / MAINS

Maigre de méditerranée Tian de légumes, coulis de poivrons grillés

Lean Mediterranean vegetable Tian, grilled pepper coulis

Ou / Or

Tenders de poulet avec son accompagnement au choix

Tenders with your choice of accompagnement

Ou / Or

Choix végétarien du moment et son accompagnement au choix

Vegetarian choice of the moment and its accompagnement of choice

DESSERT / DESSERT

1 boule de glace et son topping

1 scoop of ice cream and its topping

✓ Végétarien / Vegetarian

Prix nets TTC en Euros. Taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros. Taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande auprès de nos équipes - Viandes origine U.E et Hors U.E
List of allergens available on request from our teams - Meats of EU origin and Outside of EU

l'Adret



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!*