

# LE BAL

**BAR - RESTAURANT - CLUB**

**LA CIUSAZ**

*Côté Cuisine*  
*Service en continu*

***Réservation :***

[events.lebal.b@gmail.com](mailto:events.lebal.b@gmail.com)

04 50 01 06 73

#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

<b>Le Croque truffé</b> <i>Jambon et béchamel truffés, emmental</i>	<b>17€</b>
<b>La Bruschett'apéro</b> <i>Bruschetta tomates, burrata et olives noires et bruschetta jambon, emmental et olives noires</i>	<b>18€</b>
<b>La Cochonnaille « La dame de Haute-Savoie »</b> <i>Jambon blanc et cru, rosette, pavé au poivre et bœuf séché</i>	<b>28€</b>
<b>La planche du berger</b> <i>Abondance, Reblochon fermier, Tomme à l'ail des ours, Crottin de chèvre</i>	<b>28€</b>
<b>La Montagnarde</b> <i>Mélange de fromages et charcuteries de nos régions</i>	<b>30€</b>
<b>Les Nems de poulet « L'indispensable »</b>	<b>23€</b>
<b>La Végétarienne « Femme je vous AIME »</b> <i>Burrata, légumes croquants, falafels menthe-pois chiche, sauce ciboulette et mousse artichauts</i>	<b>25€</b>
<b>Les Oeufs mimosa</b>	<b>8€</b>
<b>Les Escargots de Bourgogne (12 pièces)</b>	<b>18€</b>
<b>Bol de Ravioles croustillantes du Dauphiné et sa sauce tartare</b>	<b>12€</b>
<b>Fondue Apéro « Les Copains d'abord »</b> <i>250 gr de Vacherin et Gruyère à partager</i>	<b>25€</b>

## Nos salades

## Nos tartares

<b>La Salade César</b> <i>Poulet grillé, tomates cerises, croûtons, œufs, copeaux de parmesan et sauce César maison</i>	<b>18€</b>	<b>Le Tartare de Bœuf à l'italienne</b> <i>Servi avec frites maison et salade fraîche. Préparé avec des tomates séchées, câpres, copeaux de parmesan et olives noires</i>	<b>24€</b>
<b>La Salade Paysanne</b> <i>Jambon cru, tomates cerises, noix, croustillants au reblochon</i>	<b>16€</b>	<b>Le Tartare de Saumon</b> <i>Servi avec frites maison et salade fraîche. Préparé avec avocat, sésame, huile d'olive et jus de citron</i>	<b>25€</b>
<b>Le Poké Bowl au saumon</b> <i>Quinoa, tartare de saumon, avocat, carottes râpées, tomates cerises, concombre</i>	<b>19€</b>		
<b>Le Poké Bowl végétarien</b> <i>Quinoa, avocat, carottes râpées, tomates cerises, concombre, betteraves, radis, maïs</i>	<b>16€</b>		

# Le fromage c'est la vie

## La véritable Fondue moitié-moitié (prix par personne)

250 gr de Vacherin et Gruyère servie avec charcuterie et salade verte

- La nature 35€
- La gourmande avec cèpes 38€

## Gratin de ravioles du Dauphiné à l'abondance et au jambon cru

avec sa salade verte

20€

# Allumer le feu

## Les Burgers

Steak haché sélection bouchère. Servi avec frites maison et salade fraîche

- Burger du Bal : poitrine fumée grillée et cheddar fondu 25€
- Burger du Chef : poitrine fumée grillée et reblochon de chez nous fondu 25€

## L'onglet de boeuf de Rodolphe • 300 gr

Servi avec frites maison et salade fraîche.

Accompagné d'une sauce au choix : Reblochon • Poivre • Béarnaise

35€

## Les Rognons de Veau sauce moutarde

Accompagnés d'un bol de pommes de terre grenailles et salade verte

22€

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

Bol de frites ou de pommes  
de terre grenailles 6€

Assiette de Linguines  
au beurre 8€

Assiette de Linguines  
bolognaise 12€

Bol de salade verte 4€

Supplément sauce maison 3€

Poivre • Reblochon • Béarnaise • Tartare

## 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 desserts

## Les traditionnels

<b>Assiette de fromages de nos régions</b> <i>Reblochon Fermier, Abondance, Tomme à l'ail des ours</i>	<b>10€</b>
<b>Café Gourmand</b> <i>Macaron, crème brûlée, cannelé, mousse au chocolat et pain perdu</i>	<b>11€</b>
<b>Chocolat ou thé gourmand</b>	<b>12€</b>
<b>Salade de fruits frais</b>	<b>7€</b>
<b>Fondant au chocolat avec son cœur coulant et sa crème anglaise</b>	<b>9€</b>
<b>Gaufres maison au sucre</b>	<b>7€</b>
<b>Gaufres maison au Nutella ou crème de marron</b>	<b>8€</b>
<b>Pain perdu et sa glace caramel beurre salé</b>	<b>7€</b>
<b>Supplément chantilly maison</b>	<b>1€</b>
<b>Supplément glace une boule (parfum au choix)</b>	<b>3€</b>

## Les glaces (glaces artisanales des Alpes)

*Nos parfums au choix : Vanille • Chocolat • Caramel beurre salé  
Praliné • Menthe Chocolat • Fraise • Rhum-raisin*

*Les sorbets : Framboise • Citron*

<b>1 boule de glace</b>	<b>3€</b>
<b>2 boules de glace</b>	<b>6€</b>
<b>3 boules de glace</b>	<b>9€</b>
<b>La Fraise Melba</b> <i>Une boule vanille et fraise, fraises fraîches, chantilly et amandes grillées</i>	<b>9€</b>
<b>La Mont-Blanc</b> <i>Une boule vanille et praliné, crème de marron, chantilly et vermicelles au chocolat</i>	<b>9€</b>
<b>Le Colonel</b> <i>Deux boules citron, shooter de vodka</i>	<b>8€</b>
<b>Les Verts</b> <i>Deux boules menthe-chocolat, shooter de Get 27</i>	<b>8€</b>