

BIENVENUE CHEZ ELWOOD ARGONAY !

Nous sommes heureux de vous présenter cette nouvelle carte Automne/Hiver 2019 élaborée à base de produits frais, locaux et de saison. Vous reconnaîtrez certains plats présents sur l'ancienne carte qui se sont vite imposés comme des incontournables et d'autres que vous retrouverez au printemps ou l'été prochain. Nous espérons que vous apprécierez nos choix pour cette nouvelle édition ainsi que la cuisine toujours généreuse et gourmande de notre Cheffe Caro (A goûter absolument ! Son foie gras maison...), les pizzas artisanales de Guillaume (la nouvelle Tartufo ou la White Ravioles) et le sourire de notre front girl Stéphanie. Nous souhaitons sincèrement que vous passerez un bon moment chez Elwood ! Bon appétit !

Pour vos prochaines visites, pensez à réserver !

+33 (0)450 27 16 97 / contact@elwoodrestaurant.fr



NOS FORMULES

1. SOLO (PLAT DU JOUR) 12€

2. RAISONNABLE (ENTRÉE / PLAT) 15€

3. RAISONNABLE... MAIS GOURMANDE (PLAT / DESSERT) 15€

4. LA TOTALE (ENTRÉE / PLAT / DESSERT) 18€

ENTRÉES

S = SMALL / PETITE PORTION - L = LARGE / GRANDE PORTION

A PARTAGER (OU PAS...)

Focaccia & persillade 4€ / Focaccia, persillade, tomates confites et mozzarella di bufala 7€

EL'BONE (L'OS A MOELLE) S 11€ / L 17€

Un bel os à moelle coupé dans la longueur servi avec des tartines de pain grillé à l'ail, gros sel

SALADE DES ALPAGES S 11€ / L 15€

Salade, crudités, lard fumé fermier tradition Hofer, cromesquis de reblochon et pommes de terre tièdes

SALADE DE TRUITE FUMÉE S 11€ / L 15€

Salade, crudités, truite alpine locale (Baulat, Marlens) fumée par nos soins, tartine de pain grillé et beurre à l'aneth

FOIE GRAS MAISON BY CARO S 12€ / L 17€

Foie gras cuisiné par notre Cheffe Caro, tranches de magret fumé maison, salade et compotées d'oignons rouges ou de figues maison

SOUPE GOURMANDE S 10€ / L 14€

Soupe de courge, croûtons à l'ail, tomate fermière douce et crémeuse des Aravis (Gédéon)

ASSIETTE PAYSANNE S 11€ / L 15€

Terrine fermière, tomate fermière des Aravis (Gédéon), assortiment de charcuteries italiennes, salade et crudités

PLATS

THE ELWOOD BURGER 18€

Pain boulanger, viande de bœuf locale (boucherie Hofer) hachée et préparée par nos soins. Salade, oignons rouges, cheddar, lard fumé fermier tradition Hofer. Sauce secrète Elwood.

THE ELWOOD BURGER ROSSINI 20€

Pain boulanger, viande de bœuf locale (boucherie Hofer) hachée et préparée par nos soins. Steak de foie gras poêlé, tranche de magret fumé, salade et compotée d'oignons rouges.

LE BURGER DE CARO 19€

Pain boulanger, émincé de truite alpine locale (Baulat, Marlens), compotée de fenouil, salade, oignons. Sauce yaourt Elwood.

PIÈCE DU BOUCHER (200 GRS) 19€

Viande d'origine locale (boucherie Hofer).

TARTARE DES ALPAGES 19€

Viande d'origine de boeuf locale (boucherie Hofer) coupée au couteau, cerneaux de noix et tomate fermière des Aravis (Gédéon).

TRUITE ALPINE 19€

Pavé de truite alpine locale (Baulat, Marlens) en croûte de sésame, huile d'olive vierge maison.

ASSIETTE DE FLEUR 17€

Assiette gourmande mixte chaude et froide selon les envies de Caro. 100% végétarienne.

RIZ SAUTÉ FAÇON THAI

Riz sauté aux légumes de saison façon Thai, gingembre & coriandre.

/ 100% VEG' 11€

/ BŒUF SAUTÉ 14€

/ TRUITE ALPINE 15€

FONDUE 100% 20 €/PERS.

(SUR RÉSERVATION / MINI. 2 PERS.)

Fondue de fromage 100% Meule des Alpes au lait cru (Gédéon)

Servie avec salade, pommes de terre et pain.

Supplément charcuterie par pers. 6€

* Tous nos plats sont accompagnés des garnitures suivantes : salade et frites maison ou salade et gratin de légumes du moment

PIZZAS

/ BASE SAUCE TOMATE MAISON /

LINO 12€

Sauce tomate, jambon, mozzarella

CLASSIC QUEEN 13€

Sauce tomate, jambon, mozzarella, olives, pleurotes

DARLING **-100% VEG'**- 14€

Sauce tomate, aubergines, courgettes, oignons rouges, olives. Après cuisson : mozzarella Bufala, persillade

SPICY SALAMI **-NEW-** 15€

Sauce tomate, mozzarella, spianata, oignons rouges, olives

CHICAGO 14€

Sauce tomate, mozzarella, olives, bœuf, oignons rouges, sauce BBQ et filet de crème fraîche

CHEESY DES ARAVIS 14€

Sauce tomate, mozzarella, olives et 3 fromages des Aravis : reblochon, tomate fermière et tomate de chèvre Gédéon

/ BASE CRÈME /

TARTUFO **-NEW-** 17€

Crème fraîche, mozzarella, jambon blanc italien, crème de truffe noire, oignons rouges, olives

SMASHIN' PUMPKIN **-NEW-** 16€

Crème fraîche, mozzarella, écrasé de courge, pleurotes, lard fumé tradition Hofer, oignons rouges, olives. Filet d'huile de truffe blanche après cuisson

WHITE RAVIOLES **-NEW-** 15€

Crème fraîche, mozzarella, ravioles, olives, persillade

MISS PEGGY « LA PETITE COCHONNE » 15€

Crème fraîche, mozzarella, olives, jambon, diots en fines lamelles, lard fumé fermier tradition Hofer

FISHERMAN 16€

Crème fraîche, truite fumée Elwood, mozzarella, oignons, olives. Filet de crème de balsamique après cuisson

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DES ARAVIS (GÉDÉON) 7€

TARTE DU JOUR 7€

MOELLEUX AU CHOCOLAT/NOISETTES & BOULE DE GLACE 7€

ELWOOD SURPRISE D'AUTOMNE 8€

PALET GOURMAND, COMPOTÉE DE POIRE, CRÈME DE CHATAIGNE & BOULE DE GLACE 7€

CAFÉ GOURMAND (ASSORTIMENTS DE DESSERTS MAISON) 8€

NOTRE SÉLECTION DE GLACES ARTISANALES : 1 BOULE 3€ / 2 BOULES 4,5€ / 3 BOULES 6€

BOISSONS

LES VINS

Vins au verre (Blanc, Rouge, Rosé et Pétillants)	6€
Pichets / Vins de pays	1/4 L 4,5€ - 1/2 L 8€

ROUGES

<i>/ Bordeaux</i>	
Garbes-Cabanieu / Côtes de Bordeaux 2017	19€
Garbes-Cabanieu / Côtes de Bordeaux 2017 1,5L	42€
<i>/ Languedoc</i>	
Saint Christol / Languedoc Bio	21€
Pic Saint Loup / Lambrusques 2017	24€
<i>/ Côtes du Rhône</i>	
Oncle Ernest Bio	22€
Ventoux 3 Villages Bio	25€
Croix des Pins / Gigondas Bio	48€
<i>/ Beaujolais & Bourgogne</i>	
Domaine des Mouilles Julienas 2016	25€
Gaddole du Chapitre Saint-Amour 2017	29€
Domaine Steinmaier Givry 1 ^{er} Cru	35€
Domaine Ravaut Pinot Noir Nature 2018	30€
Domaine Ravaut Ladoix 2017	46€
Domaine Ravaut Ladoix 1 ^{er} Cru 2013	62€

ROSÉS

Harès / IGP Méditerranée	14€
Château Farambert / Côtes de Provence Bio	25€

BLANCS

<i>/ Bordeaux</i>	
Garbes-Cabanieu Sauvignon 2018	14€
<i>/ Côtes du Rhône</i>	
Oncle Ernest Ventoux Bio	25€
<i>/ Savoie</i>	
Chignin Bergeron Les Demoiselles	37€
<i>/ Bourgogne</i>	
Domaine Ravaut / Bourgogne Alligoté	21€
Domaine Ravaut Chardonnay 2017	32€
Domaine Ravaut Ladoix 2017	46€

ITALIE

Lambrusco Amabile Bertolani (vin rouge pétillant)	14€
Lambrusco Al'Fred Bertolani (vin rouge pétillant)	15€
Spergolino Bertolani (vin blanc pétillant)	14€

APÉRITIFS

Pastis / Pastis double	3,5€ / 6,3€
Whiskys / Rhum / Vodka / Jet 27	8€
Martini blanc ou rouge	5€

LES BIÈRES PRESSION

Duvel / Bière Belge 8,5° 25 CL 5,5 € / 33 CL	7€
Via Emilia / Bière Artisanale Italie 5,5° 25 CL	4€

LA CAVE À BIÈRES

MAISON DUVEL MOORTGAT

Duvel 8,5° 33 CL	6 €
Duvel Citra 9,5° 33 CL	7,5 €
Vedett Extra White 4,7° 33 CL	5 €
Vedett Extra Blond 5,2° 33 CL	5 €
Vedett IPA 5,5° 33 CL	6 €
Chouffe 8° 33 CL	6 €
Chouffe Soleil 6° 33 CL	6 €
Chouffe Cherry 8° 33 CL	6,5 €

MAISON BIRRIFICIO DEL DUCATO

Via Emilia 5,2° 33 CL	7 €
A.F.O 5,4° 33 CL	7,5 €
New Morning 5,8° 33 CL	7,5 €
Machete ! 7,6° 33 CL	8 €

ALTERNATIVES

Brewdog 33 CL (Sans Gluten)	6 €
Warsteiner 33 CL (Sans Alcool)	5 €
Poretti 5,5° 33 CL	4€

EAUX

Perrier 33 CL	3€
Evian 33 CL	3€
Perrier Fines Bulles 1 L	6€
Evian 1 L	6€

SOFTS

Coca Cola & Coca Cola 0 33 CL	3€
Oasis Tropical 25 CL	3€
Orangina 25 CL	3€
Schweppes Tonic 25 CL	3€
Thé glacé (Fuz Tea / Nestea) 25CL	3€
Limonade Bio (Brasseurs Savoyards) 25 CL	3€
Jus de fruits Pago 20 CL	3€
Sirops (Grenadine, Menthe, Pêche, Fraise...)	2€

CAFÉS

Expresso / Double Expresso	2€ / 3,5€
Café Crème	2,5€
Allongé	2,5€
Déca / Double Déca	2€ / 3,5€
Déca Allongé	2,5€
Thé / Infusion Kusmi Tea	3,5€

DIGESTIFS

	8€
--	----

NEW ! CARTE DU JEUDI SOIR (EN PLUS DES PIZZAS)

Elwood est ouvert tous les jeudis pour des soirées afterwork animées par des groupes ou DJ, en fonction du programme. A la demande générale, nous vous proposons désormais, lors de ces soirées, une carte courte de plats gourmands et desserts à déguster dans une ambiance cosy et décontractée. Let's Rock Baby !!!

FOCCACIAS

Focaccia & persillade 4€ / Focaccia, persillade, tomates confites et mozzarella 7€

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 15€

Assiette type planche à partager avec un mix de charcuteries d'ici et d'Italie agrémentée des envies du moment de notre Cheffe Caro : wraps, trempettes, rillettes, etc...

EL'BONE (L'OS A MOELLE) 17€

Un bel os à moelle coupé dans la longueur servi avec des tartines de pain grillé à l'ail, gros sel et pommes de terres

FOIE GRAS MAISON BY CARO 17€

Foie gras cuisiné par notre Cheffe Caro, tranches de magret fumé maison, salade et compotées d'oignons rouges ou de figues maison

THE ELWOOD BURGER 18€ / THE ELWOOD BURGER ROSSINI 20€

Version Classique : Pain boulanger, viande de bœuf locale (boucherie Hofer) hachée et préparée par nos soins. Salade, oignons rouges, cheddar, lard fumé fermier tradition Hofer. Sauce secrète Elwood.
Version Rossini : Steak de foie gras poêlé, tranche de magret fumé, salade et compotée d'oignons rouges. Accompagnement salade et frites maison.

LE BURGER DE CARO 19€

Pain boulanger, émincé de truite alpine locale (Baulat, Marlens), compotée de fenouil, salade, oignons. Sauce yaourt Elwood.

LA BOÎTE CHAUDE 19€

Boîte de fromage du Revard de 280g chauffée au four avec ail et vin blanc. Servie avec pommes de terre, charcuterie et pain. Supplément charcuterie par pers. 6€

ASSIETTE DE FLEUR 17€

Assiette gourmande mixte chaude et froide selon les envies de la Caro. 100% végétarienne.

FONDUE 100% 20 €/PERS. (SUR RÉSERVATION / MINI. 2 PERS.)

Fondue de fromage 100% Meule des Alpes au lait cru (Gédéon)
Servie avec salade, pommes de terre et pain. Supplément charcuterie par pers. 6€

DESSERTS CF. CARTE AU RECTO

ELWOOD
RESTAURANT MODERNE

ELWOODRESTAURANT.FR

W

ELWOOD
RESTAURANT MODERNE

MENU
AUTOMNE/HIVER19

ELWOODRESTAURANT.FR