

BIENVENUE CHEZ ELWOOD !

Nous sommes heureux de vous accueillir chez Elwood. Nous vous souhaitons un beau début d'année et surtout nous nous souhaitons à tous de pouvoir à nouveau profiter de la vie, de chanter, de danser, de jouer de la musique et de partager ces bons moments ensmble chez Elwood ! Afin de célébrer ce nouveau volet, nous vous avons concocté une belle carte de fin d'hiver pour glisser doucement vers un printemps que nous espérons radieux ! Découvrez notre sélection de plats gourmands qui n'hésite pas à explorer une cuisine du monde à la fois riche et variée ainsi que notre bonne vieille cuisine française faite de traditions mais aussi de modernité ! Comme vous le verrez, notre équipe a changé : Charlely est désormais notre commis-pizzaiolo et Jean-Philippe notre nouveau frontman / chef de salle. Nous espérons que vous passerez un bon moment chez Elwood.

Pour vos prochaines visites, privatisations, séminaires, soirées entre amis, pensez à réserver ;-)



PLAT & DESSERT DU JOUR

PLAT DU JOUR 12 €

Marine, notre Cheffe, vous concocte tous les jours un plat gourmand inspiré de ses pérégrinations culinaires et de nos discussions créatives. Ne vous étonnez pas si vos assiettes vous font voyager de la Haute-Loire au Japon, de la Haute-Savoie à la Réunion en passant par le Liban ou le Royaume Uni !

L'OMELETTE FAST & FURIOUS 14 €

Vous êtes pressés et souhaitez manger rapidement un plat embématique de nos chalets d'alpages, demandez l'omellette gourmande au fromage & aux herbes fraîches, servie avec frites & salade

DESSERT DU JOUR 7 €

A PARTAGER... OU PAS

FOCCACIA NATURE 4 €

Focaccia nature, huile d'olive, fleur de sel

FOCCACIA GARLIC & CHEESY 8 €

Focaccia, mozzarella fondante, persillade

FOCCACIA CEBETTES 8 €

Focaccia, huile d'olive, fleur de sel, tomates cerises, cebettes

PLANCHE CLASSIQUE SMALL 9 € / LARGE 17 €

Planche généreuse de charcuteries et fromages selon arrivage

EL'BONE - L'OS À MOELLE 17 €

L'os à moelle gourmand servi avec toasts frottés à l'ail & salade (compter 8 à 10 minutes de préparation)

PLATS

DES NOUVEAUTÉS CHAQUE SEMAINE

BUDDHA «FLOWER» BOWL *-WEEKLY-* 17 €

Buddha bowl de la semaine. Mix végétarien chaud & froid. Change toutes les semaines.

LE BAGEL/BURGER DE LA SEMAINE *-WEEKLY-* 19 €

Bagel ou Burger ou Hot Dog de la semaine. Recettes gourmandes suivant les inspirations et nos envies du moment. Servi avec frites & mesclun ou accompagnement au choix*

CARTE D'AUTOMNE

BLUE SWEET CHEESE SALADE *-NEW-* 17 €

Salade gourmande d'hiver : mesclun, cernaux de noix, speck, tomates cerises, toasts de Fourme d'Ambert & compotée de poire

TARTARE DE BOEUF FAÇON THAÏ *-NEW-* 20 €

Viande de boeuf 180 grs coupée au couteau, cacahuètes torréfiées, sésame noir, coriandre, menthe, oignons frits, marinade Thaï Elwood, frites & mesclun*

ELWOOD BURGER 19 €

Pain maison, steak de boeuf 180 grs, compotée d'oignons, tomates confites, reblochon laitier, lard grillé. Servi avec frites & mesclun*

CÔTE DE VEAU GRILLÉE *-NEW-* 25 €

Côte de veau (320 grs) grillée en croûte de noisettes aux herbes, pommes de terres mitraillées persillées & mesclun*

CURRY VERT DE MERLU *-NEW-* 23 €

Curry vert de Merlu fondant au lait de coco & ses légumes croquants, servi sur son nid de nouilles de riz Thaï

FONDUE REGULAR 20 € / PERS. (SUR RÉSERVATION & MINIMUM 2 PERS.)

Fondue onctueuse gourmande à partager, servie avec pain & mesclun
Supplément charcuterie : 6 € par pers.

SUGGESTIONS !!!

Demandez nos suggestions gourmandes & créatives du moment.

* ACCOMPAGNEMENTS

Si l'accompagnement mentionné à la carte ne vous convient pas, n'hésitez pas à changer et choisir entre : frites, riz Thaï *ou* légumes du jour ;-)

! ATTENTION !

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes non mentionnés dans l'intitulé des plats. Merci de vous renseigner auprès de notre personnel en salle.

PIZZAS

/// BASE SAUCE TOMATE MAISON ///

MARGUERITE 10 €

Sauce tomate, basilic, mozzarella, olives

LINO 12 €

Sauce tomate, jambon blanc italien, mozzarella, olives

CLASSIC QUEEN 13 €

Sauce tomate, jambon blanc italien, mozzarella, champignons de Paris, olives

DARLING 15 €

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, oignons rouges, persillade, olives. Bufala et persillade après cuisson

CHICAGO 15 €

Sauce tomate, mozzarella, viande de boeuf, oignons rouges, olives, sauce BBQ, crème fraîche

SPICY SALAMI 15 €

Sauce tomate, mozzarella, spianata piccante, oignons rouges, olives

NAPOLY 14 €

Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives

CHEESY 15 €

Sauce tomate, mozzarella, olives & 3 fromages : reblochon laitier, bleu, chèvre

/// BASE CRÈME ///

RED NECK 15 €

Crème fraîche, mozzarella, reblochon laitier, poitrine fumée, oignons rouges, olives

TARTUFO 17 €

Crème fraîche, mozzarella, jambon blanc italien à la truffe, olives, huile de truffe, éclats de pistache

WHITE RAVIOLES 16 €

Crème fraîche, mozzarella, ravioles de Royans, persillade après cuisson, olives

MISS PEGGY « LA PETITE COCHONNE » 15 €

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

FISHERMAN 17 €

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

DESSERTS

MI-CUIT AU CHOCOLAT / COEUR CARMEL 7 €

TIRAMISU CLASSIC 7 €

DESSERT DU JOUR 7 €

TARTELETTE CITRON 7 €

VACHERIN DU MOMENT 7 €

BOISSONS

LES VINS

Vins au verre (Blanc, Rouge, Rosé et Pétillants)	6 €
Vins d'exception au verre (suivant les vins)	12 € / 15 €
Pichets / Vins de pays 1/2 L	10 €
Champagne au verre	10 €

ROUGES

<i>/ Côtes du Rhône</i>	
Oncle Ernest Bio	23 €
Ventoux 3 Villages Bio	25 €
Secret de Terroir / Domaine de Montine (Grignan)	26 €
Emotion / Domaine de Montine (Grignan)	30 €

/ Bordeaux

Château Garbes-Cabanieu	24 €
Château Garbes-Cabanieu 2017 - Magnum	46 €

/ Languedoc

Pic Saint Loup Haut-Lirou Les Costes 2019	29 €
Château Mire l'Etang - La Clape - Ducs de Fleury	39 €

/ Bourgogne

Mâcon- Maison Rongier	28 €
Givry 1er Cru Steinmaier 2019	39 €
Mercuray 1er Cru Les Velley 2017	55 €

ROSÉS

Muse IGP Méditerranée	21 €
Château Farambert / Côtes de Provence Bio	29 €

BLANCS

<i>/ Bordeaux</i>	
Château Garbes-Cabanieu Sauvignon 2018	20 €
Côte de Gascogne G. Manseng (Doux)	21 €

/ Côtes du Rhône

Oncle Ernest Ventoux Bio	25 €
Gourmandise / Domaine de Montine	24 €

/ Savoie

Chignin Bergeron	37 €
------------------	------

/ Bourgogne

Viré-Clessé - Maison Rongier	32 €
------------------------------	------

/ Champagne !!!

Champagne Brugnion 1 ^{er} Cru	50 €
--	------

ITALIE

Lambrusco Bertolani (vin rouge pétillant)	19 €
Bardolino Classico	25 €

APÉRITIFS

Spritz : Aperol / Campari / Fiero Rosso	7 €
Pastis / Martini Rouge - Blanc	4 €

ALCOOLS SÉLECTION 8 €

Whiskys (Nikka / JB / Chivas)	
Gin Tonic / Rhums (Diplomatico) / Vodka / Jet 27...	

BIÈRES / PRESSION

Duvel / Bière Belge 8,5°	25 CL 5,5 € / 33 CL 7 €
Duvel / Bière Belge 6,66°	25 CL 5,5 € / 33 CL 7 €
Haufbräuhaus Munich	25 CL 4 € / 50 CL 7 €
Bières du moment	25 CL 4 € / 33 CL 6 € / 50 CL 7 €

CAVE À BIÈRES

Duvel 8,5° 33 CL	6 €
Duvel Citra 9,5° 33 CL	6 €
Vedett Extra White 4,7° 33 CL	6 €
Vedett IPA 5,5° 33 CL	6 €
Chouffe 8° 33 CL	6 €
Chouffe Cherry 8° 33 CL	6 €
Liefmans Fruitess 3,8° 33 CL	6 €
Machete ! Artisanale 7,6° 33 CL	7 €

BIÈRES / ALTERNATIVES

Brewdog 33 CL (sans gluten)	6 €
Warsteiner 33 CL (sans alcool)	6 €

EAUX

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

SOFTS

Coca Cola & Coca Cola 033 CL	3 €
Oasis Tropical 25 CL	3 €
Orangina 25 CL	3 €
Schweppes Tonic 25 CL	3 €
Thé glacé (Fuz Tea / Nestea) 25 CL	3 €
Limonade Bio (Brasseurs Savoyards) 25 CL	3 €
Jus de fruits Pago 20 CL	3 €
Sirops (Grenadine, Menthe, Pêche, Fraise...)	2 €

LEAFWELL ! DÉCOUVREZ LE THÉ FROID BIO !

Citron-Gingembre / Myrtille-Fleur de Sureau	4 €
Pêche-Vanille / Fruits Rouges-Menthe	
Pomme-Cannelle	

CAFÉS

Expresso / Double Espresso	2 € / 3,5 €
Café Crème	2,5 €
Allongé	2 €
Déca / Double Déca	2 € / 3,5 €
Déca Allongé	2 €
Thé / Infusion Kusmi Tea	4 €

ET AUSSI !

Privatisations, prestations traiteur, fêtes de fin d'année, foie gras, paniers repas, paniers garnis, Parmigiano Reggiano 30 mois d'affinage, Balsamico familial Classico ou Riserva Nando, etc. . .

PRIVATISATIONS, PRESTATIONS TRAITEUR, SOIRÉES D'ENTREPRISES, ANNIVERSAIRES...

Vous souhaitez prolonger l'expérience Elwood, la faire découvrir à vos amis ou votre famille, passer un moment entre collègues, fêter un anniversaire, un mariage, un divorce, organiser un événement personnel, une soirée thématique, etc... nous vous ouvrons nos portes pour un moment de partage et de bonne humeur sur-mesure !

N'hésitez pas à nous demander plus de renseignements : contact@elwoodrestaurant.fr / 04 50 37 16 97

LUNCH BOX

Vous avez une réunion importante et vous ne pouvez pas vous déplacer au restaurant, pas de problème, nous vous préparons de délicieuses et copieuses Lunch Box (entrée, plat, fromage, dessert) que vous pouvez venir récupérer directement au restaurant (Lunch Box pour 1 pers. / 22 €)

FÊTES DE FIN D'ANNÉE & PANIERS GARNIS

Vous souhaitez faire plaisir à vos collaborateurs et leur offrir un morceau d'Elwood, n'hésitez pas à nous demander plus de renseignements. Nous nous adapterons à vos envies.

FOIE GRAS BY MARINE, TRUITE FUMÉE & MAGRET FUMÉ AU FOIE GRAS ELWOOD

Chaque année nous vous proposons pour les fêtes... mais pas que :
- Notre foie gras cuisiné par Marine (22 € le pot de 200 grs)
- Nos filets de truite fumée Elwood (La Source Bleue - Thorens Glières).
- Nos magrets de canards fumé avec insert de foie gras (Sur commande)
Vous pouvez cependant nous passer vos commandes même en dehors des fêtes !

A LITTLE BIT OF PARMA !

La famille Menozzi ayant ses origines à Scandiano (Reggio Emilia) aux pieds des montagnes où est fabriqué et affiné le Parmesan, nous vous proposons de vous faire partager les beaux produits de ce terroir emblématique :
- Parmesan 30 mois d'affinage / 15 € (250 grs)
- Balsamico Cavalli Classico / 14 € (250 ml)
- Balsamico Cavalli Riserva Nando (vieilli en fûts) / 31 € (250 ml)

ELWOOD
RESTAURANT MODERNE



MENU HIVER 2022

ELWOODRESTAURANT.FR

ELWOOD
RESTAURANT MODERNE

ELWOODRESTAURANT.FR

