

BIENVENUE CHEZ ELWOOD !

Nous sommes heureux de vous accueillir chez Elwood ! Pour cet été 2022, nous vous avons concocté une carte plus courte mais encore plus gourmande avec de nouvelles suggestions suivant les semaines et les arrivages. Marine, notre Cheffe, vous propose toujours une cuisine généreuse et qui a du goût, aidée par Nikki notre nouvelle pizzaiola. Je vous retrouve en salle avec Jean-Philippe, notre nouveau responsable de salle et coureur des bois. Nous espérons que vous passerez un bon moment chez Elwood !

Pour vos prochaines visites, privatisations, séminaires, soirées entre amis, pensez à réserver ;-)
+33 (0)450 27 16 97 / contact@elwoodrestaurant.fr



PLAT & DESSERT DU JOUR

PLAT DU JOUR 13 €

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 à l'Asie, de la Haute-Savoie à la Réunion en passant par le Liban ou le Royaume Uni !

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 BURRATA 15 €

Focaccia, huile d'olive, fleur de sel, tomates confites, Burrata 125 grs, réduction de balsamique, huile d'olive

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 7 €

Assiette de charcuteries italiennes selon arrivage

PLANCHE CLASSIQUE 17 €

Planche généreuse de charcuteries italiennes 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)

LE MOELLEUX DU REVARD 21 €

La boîte chaude (280 grs) qui nous vient des Bauges, rôtie au four avec vin blanc & poivre, servie avec pommes de terre grenailles & charcuterie

PLATS

DES NOUVEAUTÉS CHAQUE SEMAINE

BUDDHA «FLOWER» BOWL 17 €

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

LE BAGEL/BURGER DE LA SEMAINE 20 €

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

! SUGGESTIONS !

Découvrez nos suggestions du moments à l'ardoise : côtes de boeuf, entrecôtes, andouillettes, poissons, et autres idées créatives de l'équipe Elwood...

CARTE ÉTÉ 2022

L'OMELETTE FAST & FURIOUS 15 €

Vous êtes pressés et souhaitez manger rapidement un plat emblématique de nos alpages... demandez l'omelette gourmande au fromage & aux herbes fraîches, servie avec frites & salade*

SOOOOO FRESH SALADE *-NEW-* 17 €

La salade fraîcheur pour un été chaud : mesclun, melon, jambon de Parme 16 mois, billes de mozzarella, tomates confites, gressins

THE ELWOOD GOAT SALADE *-NEW-* 19 €

La salade gourmande de l'été : mesclun, cernaux de noix, lard grillé, tomates confites, toasts de chèvre chaud, miel & oeuf au plat

SWEET HOME CHICAGO BURGER 20 €

Un clin d'oeil au film les Blues Brothers (dont est tiré le nom du restaurant) et au morceau de musique éponyme. Burger gourmand avec pain maison, steak 180 grs, double cheddar, lard grillé, oignons frits, cornichon aigre doux, iceberg, sauce BBQ, frites & salade*

TARTARE DE DUO DE TRUITE 27 €

Tartare de truite fumée maison et de truite nature (La source Bleue - Thorens Glières), mangue, courgette, citron vert, ciboulette, échalotes, frites & salade*

* ACCOMPAGNEMENTS *

Si l'accompagnement mentionné à la carte ne vous convient pas, n'hésitez pas à changer et choisir entre : frites *ou* salade *ou* riz petits pois menthe *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

PADRINO 16 €

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, viande de boeuf, parmesan, oignons rouges, olives

PARMA ROCKET 17 €

Sauce tomate, mozzarella, roquette, jambon de Parme 16 mois, bufala, parmesan, balsamico, olives

SPICY SALAMI 15 €

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

NAPOLY 14 €

Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres & 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

CRAZY GOAT 17 €

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, roquette, miel, olives

MISS PEGGY « LA PETITE COCHONNE » 15 €

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

FISHERMAN 17 €

Crème fraîche, truite fumée, mozzarella, oignons, balsamico, olives

DESSERTS

TARTE DU MOMENT 7 €

TIRAMISU CLASSIC 7 €

DESSERT DU JOUR 7 €

CARPACCIO D'ANANAS & SON SORBET COCO 7 €

DEMI-SPHERE CHOCOLAT MOUSSE KALAMANSI 7 €

SÉLECTION GLACES DES ALPES 1 BOULE 3 € / 2 BOULES 5 € / 3 BOULES 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 €
Carte des suggestions / Demandez à notre serveur !	

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 €
<i>/ Bordeaux</i>	
Château Garbes-Cabanieu	24 €
<i>/ Languedoc</i>	
Pic Saint Loup Haut-Lirou Les Costes 2019	29 €
<i>/ Bourgogne</i>	
Givry 2019	39 €
Mercurey 1er Cru Les Velley 2017	55 €

ROSÉS

Muse IGP Méditerranée	25 €
Château Farembert / Côtes de Provence Bio	32 €
Bandol / Château Barthès 2020	42 €

BLANCS

<i>/ Bordeaux</i>	
Château Garbes-Cabanieu Sauvignon 2018	20 €
Côte de Gascogne G. Manseng (Doux)	21 €
<i>/ Côtes du Rhône</i>	
Oncle Ernest Ventoux Bio	25 €
Gourmandise / Domaine de Montine	24 €
<i>/ Savoie</i>	
Chignin Bergeron	37 €
<i>/ Bourgogne</i>	
Viré-Clessé	32 €

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

APÉRITIFS

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

ALCOOLS SÉLECTION

Whiskys	JB 8 € / Chivas 9 € / Nikka 10 €
Gin Tonic / Rhums (Diplomatico) / Vodka / Get 27	8 €
Mojitos	9 €

BIÈRES / PRESSION

Duvel / Bière Belge 8,5°	25 CL 5,5 € / 33 CL 7 €
Chouffe / Bière Berlge 8°	33 CL 6 €
Brewdog Punk IPA	33 CL 6 € / 50 CL 7 €
Haufbräuhaus Munich	25 CL 4 € / 50 CL 7 €
Bières du moment	33 CL 6 € / 50 CL 7 €

CAVE À BIÈRES

Duvel Citra 9,5° 33 CL	6 €
Duvel 6,66° 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 0 33 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 Granini 25 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 Expresso	2 € / 3,5 €
Café Crème	2,5 €
Allongé / Déca Allongé	2 €
Déca / Double Déca	2 € / 3,5 €
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

ELWOODRESTAURANT.FR

W

ELWOOD
RESTAURANT MODERNE

W

MENU ÉTÉ 2022

ELWOODRESTAURANT.FR