

BIENVENUE CHEZ ELWOOD !

Nous sommes, une nouvelle fois, heureux de vous accueillir chez Elwood ! Pour cette rentrée et cet automne 2022, nous préparons nos quartiers d'hiver avec une nouvelle carte et de nouvelles idées gourmandes en réserve ! Marine, notre Cheffe, vous propose toujours une cuisine généreuse et qui a du goût, aidée par Nikki notre nouvelle pizzaiola. Jean-Philippe et moi-même aurons le plaisir de vous retrouver en salle pour des services du midi et des jeudis soirs toujours aussi animés. Nous vous souhaitons un bon moment chez Elwood et un très bon appétit !

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 BURATINA 15 €

Focaccia, crème fraîche, buratina 50 grs, éclats de pistaches, poivre, huile d'olive & olives

LE SAUCISSON ENTIER 200 GRS 9 €

Nature ? Beaufort ? Noisette ? Une planche, un couteau et du pain est c'est à toi de jouer !

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 10 € (1 À 2 PERS.)

Assiette de charcuteries italiennes : spianata picante, salami felino, speck, cornichons

ASSIETTE DE FROMAGES 13 € (1 À 2 PERS.)

Assiette de fromages selon arrivage

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.

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*

LES SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

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

CARTE ÉTÉ 2022

L'OMELETTE FAST & FURIOUS 15 €

Vous êtes pressés & souhaitez manger rapidement un plat emblématique de nos alpages...

Demandez l'omelette gourmande au fromage & aux herbes fraîches, servie avec frites & salade*

GRATIN DE RAVIOLES 15 €

Gratin de ravioles du moment suivant les envies de notre Cheffe Marine, servi avec mesclun

SALADE DES ARAVIS 19 €

La salade gourmande d'automne : mesclun, oignons rouges, speck, tomates confites, cromesquis de reblochon, croûtons & oeuf au plat

THE ELWOOD BURGER 20 €

Burger gourmand : pain boulanger bio, steak 180 grs, reblochon, lard grillé, tomate confite, salade, oignons confits au vinaigre balsamique, frites & salade*

LA TRUITE DE THORENS-GLIÈRES 25 €

Pavé de truite La Source Bleue (Thorens-Glières), beurre blanc à la fraise et au pétillant de Savoie, riz Thai & légumes du moment

TARTARE D'AUTOMNE & SAINT MARCELIN RÔTI 25 €

Viande de boeuf 180 grs coupée au couteau, noix, câpres, cornichons, persil, échalottes, jaune d'oeuf & assaisonnement Elwood. Servi avec un Saint Marcellin 80 grs rôti au four, frites & mesclun

LA FONDUE MOIT' MOIT' 20 € PAR PERS. (SUR RÉSERVATION / MINIMUM 2 PERS.)

Fondue onctueuse & gourmande de nos voisins Helvètes. Servie avec pain & mesclun

* ACCOMPAGNEMENTS *

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

PIZZAS

/// BASE SAUCE TOMATE MAISON ///

MARGUERITE 11 €

Sauce tomate, basilic, mozzarella, olives

LINO 13 €

Sauce tomate, jambon blanc italien, mozzarella, olives

CLASSIC QUEEN 14 €

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

DARLING BURATINA 19 €

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, oignons rouges, persillade, olives. Buratina 50 grs entière & persillade après cuisson

CHICAGO 17 €

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

SPICY SALAMI 16 €

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

NAPOLY 15 €

Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres & olives

CHEESY 16 €

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

/// BASE CRÈME ///

RED NECK 16 €

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

TARTUFO 18 €

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

MISS PEGGY « LA PETITE COCHONNE » 16 €

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

WHITE RAVIOLES 16 €

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

DESSERTS

CRUMBLE DU JOUR 7 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT & CRÈME DE MARRONS 7 €

TIRAMISU CLASSIC 7 €

NOUGAT GLACÉ & COULIS DE FRUITS ROUGE 7 €

DESSERT DU JOUR 7 €

ASSIETTE DE FROMAGES (1 PERS.) 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 €
Mercuray 1er Cru Les Velley 2017	55 €

ROSÉS

Château Farembert / Côtes de Provence Bio	29 €
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>/ Bourgogne</i>	
Viré-Clessé	32 €

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

APÉRITIFS

Spritz : Limoncello / Aperol / Campari / Fiero	7 €
Hugo Spritz	8 €
Pastis / Martini Rouge / Martini Blanc / Suze	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 €
Vedett White	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
- Nos filets de truite fumée Elwood (La Source Bleue - Thorens Glières).
- Nos magrets de canards fumés avec insert de foie gras
Vous pouvez aussi 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 AUTOMNE 2022

ELWOOD
RESTAURANT MODERNE

ELWOODRESTAURANT.FR



ELWOODRESTAURANT.FR