



# *Notre Carte*

“Nous nous engageons  
à défendre notre savoir-  
faire gastronomique”

Notre chef **Olivier Chanas**  
et son équipe ont la fierté de vous  
proposer une carte alliant **créativité,**  
**tradition et produits du terroir.**

Aucun plat de notre carte ne provient de la filière  
industrielle.

Tous nos produits sont travaillés sur place par nos  
cuisiniers.



ASSOCIATION  
FRANÇAISE

# Nos entrées

## Starters

**Foie gras maison mi-cuit et son chutney de dattes** 19,00€

*Semi-cooked homemade Foie gras and its dates chutney*

*Notre suggestion de vin au verre : en blanc Sauternes, Tariquet,  
plus osé : en rouge Pessac Léognan*

**Gratiné de ravioles du Dauphiné au bleu de Sassenage** 17,00€

*Raviole casserole with local blue cheese of Sassenage*

*Notre suggestion de vin au verre : en rouge Bourgogne Domaine  
Chapelle, Crozes-Hermitage*

**Salade de rougets vapeur à la vinaigrette  
pamplemousse et miel**

11,00€

*Red mullet fish salad*

*Notre suggestion de vin au verre : en blanc Viognier La Blachère,  
en rouge Beaujolais Chatelus*

Toutes les viandes et les poissons de notre carte sont d'origine France.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



# Nos plats

## Main courses

### Burger au Reblochon et sa sauce curry, miel

(Reblochon, poitrine de porc)

*Burger with reblochon cheese, porc belly and honey curry sauce*

*Notre suggestion de vin au verre : en rouge Perrière, Cahors, Syrah*

19,00€

### Filet de St Pierre à la crème de yuzu

*John Dory fillet with yuzu cream*

*Notre suggestion de vin au verre : en blanc Chignin, Domaine Chapelle*

19,00€

### Entrecôte grillée (200g) au sel de Guérande

*Beefsteak with Guérande salt*

19,00€

### Pâtes fraîches faites maison (*Fresh homemade pasta*)

A la sauce tomate (*with tomato sauce*)

11,00€

Au saumon fumé et sa crème de parmesan (*smoked salmon*)

13,00€

*Notre suggestion de vin au verre : en rouge Crozes-Hermitage, Pinot Perrière*

Toutes les viandes et les poissons de notre carte sont d'origine France. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

\* Nous sélectionnons et apportons un soin particulier à la qualité des produits que nous cuisinons, à ce titre, nous n'achetons que des cuisses de grenouilles de premier choix, plus difficiles à trouver, nous pouvons donc éventuellement ne pas pouvoir vous les proposer.



# Nos desserts

## Desserts

**Crème brûlée à la vanille Bourbon**  
*Crème brûlée with Bourbon vanilla*

7,00€

**Le dessert des Trois Massifs**  
*The Three Massifs dessert*

7,00€

**Assortiment de fromages affinés**  
*Assortment of cheese*

8,00€

**Fromage blanc de campagne**  
*French cottage cheese*

6,00 €



# Nos formules

## Today's specials

### Dimanche midi uniquement

Entrée du jour + Plat du jour + Café	21 €
Plat du jour + Dessert du jour + Café	21 €

### Midi et Soir

Entrée du jour + Plat du jour	21 €
Plat du jour + Dessert du jour	21 €
Entrée du jour+Plat du jour+Dessert du jour	26 €

Entrée du jour	10 €
Plat du jour (poisson ou viande)	18 €
Dessert du jour	7 €



# Menu enfant

## Children's menu

Pour tous les enfants de moins de 10 ans  
*Less than 10 years old children*

**12 €**

### Entrée

Assiette assortie

(Tomate, œuf, jambon blanc, saucisson)  
*Assortment with tomatoe, hard boiled egg, ham  
and sausage dried*



### Plat

Steak haché

*Hamburger meat*

Ou

Poisson du jour

*Fish of the day*

### Accompagnement

Frites et légumes

*French fries and vegetables*



### Dessert

Coupe glacée 2 boules

*Ice cream*

