



# *Notre Carte*

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

Notre chef **Olivier Chanas**  
a 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.



# Nos entrées

## Starters

**Foie gras maison mi-cuit au Montbazillac 19,00€**

*Semi-cooked homemade Foie gras with Montbazillac*

*Notre suggestion de vin au verre : en blanc : Sauternes ou Tariquet*

*Plus osé : en rouge : Pessac Léognan*

**Saumon fumé maison par nos soins et son Blinis 17,00€**

*Smoked salmon and it's blinis*

*Notre suggestion de vin au verre : en blanc Saint Véran, Viogner*

**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 des Trois Massifs (magret fumé, ravioles, bleu de Sassenage,  
haricots verts, tomates confites) 12€ / 18€**

*Three Massifs salad (smoked duck breast, ravioles, blue cheese of Sassenage, green  
beans, confit tomatoes)*

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

**Caponata Sicilienne 9.00€**

*Sicilian's caponata*

*Notre suggestion de vin au verre : en rouge Cahors Malbec Heritage*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



# Nos plats

## Main courses

**Burger des Trois Massifs** 19,00€

(Steak haché de bœuf, poitrine de porc, bleu de Sassenage et sa sauce ketchup, mayonnaise et Chartreuse)

(Ketchup, chartreuse, mayonnaise sauce, local blue cheese, bacon)

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

**Filet de daurade** et sa sauce soja, cébette et huile de sésame 24,00€

*Sea bream fillet and soy sauce*

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

**Côte de bœuf et son beurre Maître d'Hôtel** 33.00€

*Rib of beef with Maître d'Hôtel butter*

*Notre suggestion de vin au verre* : en rouge Saint Joseph Jaboulet, Clos Menuts,

**Travers de porc fumé par nos soins** 19,00€

*Smoked pork ribs*

*Notre suggestion de vin au verre* : en rouge St Joseph Bonarieux, Hautes-Côtes de Nuits

**Pâtes fraîches faites maison (Homemade fresh pasta)**

Aux anchois (*with anchovies*) 12,00€

Au saumon fumé et sa crème de parmesan (*smoked salmon*) 13,00€

A la crème de truffes (*with truffle cream*) 16.00€

*Notre suggestion de vin au verre* : en rouge : Crozes-Hermitage, Pinot Perrière, en blanc : St Joseph Domaine Durand

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



# Nos desserts

## Desserts

**Crème brûlée à la Chartreuse** 7,00€  
*Crème brûlée with Chartreuse*

**Le dessert des Trois Massifs** 8,00€  
*The Three Massifs dessert*

**Pana cotta aux fruits rouges et tuile aux amandes** 6,00€  
*Pana cotta with red fruits and almond tuile*

**Café gourmand** 8,00€  
*Gourmet coffee*

**Crumble aux pommes façon tatin** 8.00€  
*Apple crumble*



# Nos formules

## Today's specials

### Midi et Soir du lundi au vendredi

Entrée du jour + Plat du jour	23 €
Plat du jour + Dessert du jour	23 €
Entrée du jour+Plat du jour+Dessert du jour	28 €

Entrée du jour	10 €
Plat du jour (poisson ou viande)	19 €
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*

