



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 des Trois Massifs

(Ketchup, chartreuse, mayonnaise et bleu de sassenage)

19,00€

Ketchup, chartreuse, mayonnaise and sassenage blue cheese

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

Filet de St Pierre à la crème de yuzu

19,00€

John Dory fillet with yuzu cream

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

Entrecôte grillée (200g) au sel de Guérande

19,00€

Beefsteak with Guérande salt

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

