



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.



Nos entrées

Starters

Foie gras maison mi-cuit et son chutney de dattes <i>Semi-cooked homemade Foie gras and it dates chutney</i> <i>Notre suggestion de vin au verre : en blanc Sauternes, Tariquet,</i> <i>plus osé : en rouge Pessac Léognan</i>	19,00€
Saumon fumé par nos soins et son blinis <i>Homemade smoked salmon and it blinis</i> <i>Notre suggestion de vin au verre : en blanc Riesling, Chignin</i>	16,00€
Velouté de petits-pois à la ricotta, menthe <i>Pea soup with ricotta and mint</i> <i>Notre suggestion de vin au verre : en rouge Moulin à vent,</i> <i>Pinot noir</i>	8,00€
Gratiné ou salade de ravioles du Dauphiné au bleu de Sassenage <i>Raviole casserole with local blue cheese of Sassenage or in a salad</i> <i>Notre suggestion de vin au verre : en rouge Bourgogne Domaine Chapelle, Crozes-Hermitage</i>	17,00€
Salade de rougets en vapeur et vinaigrette de pamplemousse et miel <i>Steamed red mullet fish salad with honey grapefruit vinaigrette</i> <i>Notre suggestion de vin au verre : en blanc Viognier Lablachère, en rouge Beaujolais Chatelus</i>	11,00€
Duo d'œufs pochés à la crème d'avocat et coppa <i>Duo of poached eggs with avocado cream and coppa</i> <i>Notre suggestion de vin au verre : en blanc St Joseph Dom. Durand, St Véran</i>	10,00€
Buffet des entrées <i>Starters buffet</i>	17,00€

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)

19,00€

Burger with Reblochon, porc belly and honey curry sauce

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

Filet de bœuf et sa sauce perigourdine

28,00€

Beef tenderloin with perigourdine sauce

Notre suggestion de vin au verre : en rouge St Emilion, Côte rôtie, Pessac Léognan

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

Eventail de gambas et son beurre au spiegelol

33,00€

Eventail of prawns with spiegelol butter

Notre suggestion de vin au verre : en blanc Viogner Louis Chèze, St Véran

Tête de veau pochée sauce gribiche et ses légumes

vapeur

13,00€

Poached veal's head with gribiche sauce and steamed vegetables

Notre suggestion de vin au verre : en rouge St Joseph Fagottes, Château la Freynelle

Backbone de porc fumé par nos soins

14,00€

Homemade smoked Backbone of pork

Notre suggestion de vin au verre : en rouge Crozes-Hermitage, Hautes Côtes de Nuit

Cuisses de Grenouilles à la persillade (sur réservation)

26,00€

Frog legs with parsley and garlic sauce (on booking)

Notre suggestion de vin au verre en blanc : Sancerre, St Véran

Pâtes fraîches faites maison (Fresh homemade pasta)

A la sauce tomate (with tomato sauce)

11,00€

A la ricotta et coppa (with ricotta and coppa)

12,00€

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

13,00€

A l'espagnole (spanish way)

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

Milkshake à la pêche et à l'abricot <i>Peach and apricot milkshake</i>	8,00€
Pain perdu crème anglaise et sa boule de glace vanille <i>French bread with vanilla cream and vanilla ice cream</i>	7,00€
Kouign-amann et sa compotée de pommes au cidre <i>Kouign-amann with apple cider compote</i>	8,00€
Tarte tatin aux poires <i>Upside down pears pie</i>	8,00€
Crème brûlée à la vanille Bourbon <i>Creme brulee with Bourbon vanilla</i>	7,00€
Le dessert des Trois Massifs <i>The Three Massifs dessert</i>	7,00€
Café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	8,00€
Buffet des desserts <i>Dessert buffet</i>	17,00€
Assortiment de fromages affinés <i>Assortment of cheese</i>	8,00€
Fromage blanc de campagne <i>French cottage cheese</i>	6,00 €

Nos formules

Today's specials

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 €

Plat du jour + Buffet des desserts	26 €
Buffet des entrées + Plat du jour	26 €
Buffet des entrées + Plat du jour + Buffet des desserts	32 €
Buffet des entrées + Buffet des desserts	30 €
Buffet des entrées OU Buffet des desserts	17 €

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