



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 des Maîtres Restaurateurs

Le titre de Maître Restaurateur est délivré par l'Etat à l'issu d'un audit indépendant.

C'est une garantie officielle d'une cuisine élaborée sur place, avec des produits bruts, par des restaurateurs qualifiés. Choisir un maître restaurateur, c'est opter pour le tout « Fait Maison » et la compétence professionnelle en restauration traditionnelle. Le Titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'état pour la restauration Française.

Le Maître Restaurateur est un restaurateur de Métier avec une expérience professionnelle certifiée et reconnue, c'est un engagement d'une cuisine faite dans l'entreprise à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts. C'est un titre attribué par le préfet après un audit de contrôle. C'est une démarche volontaire du professionnel qui est renouvelée tous les 4 ans.



Les Apéritifs

Les apéritifs

Cocktail sans alcool 12 cl	5,50 €	Martini Blanc/Rouge 4 cl.....	4,80 €
Cocktail maison 12 cl	6,70 €	Porto Blanc/Rouge 4 cl	4,80 €
Ricard ou 51 2 cl	3,90 €	Campari 4 cl	4,70 €
Kir pétillant 12 cl.....	6,50 €	Suze 4 cl	4,70 €
Kir au vin blanc 12 cl	4,80 €	Coupe de champagne	8,00 €
(sauvignon + crème de fruit)			

Les bières

Blonde de Sassenage pression 25 cl...	3,90 €	Blonde de Sassenage pression 50 cl	7,30 €
Leffe pression 25 cl.....	4,20 €	Leffe pression 50 cl.....	7,80 €
1664 pression 25 cl.....	4,00 €	1664 pression 50 cl.....	7,40 €
Monaco 25cl.....	4,30 €	Picon bière 25 cl.....	4,10 €
Panaché 25 cl.....	4,00 €	Desperados 33 cl.....	4,70 €

Les sans alcool

Badoit 100 cl.....	5,00 €	Jus de fruits 20 cl.....	3,70 €
½ Badoit 50 cl.....	3,90 €	Orangina 25 cl	3,70 €
Vals 75 cl.....	4,60 €	Schweppes 20 cl.....	3,70 €
Evian 100 cl.....	4,80 €	Coca-cola, coca-cola light 33 cl ...	3,70 €
Perrier 33 cl.....	3,80 €	Limonade 25 cl.....	3,70 €
Sirop à l'eau 25 cl.....	3,00 €	Nestea pêche 20 cl.....	3,70 €

Les digestifs

Chartreuse verte 55°C 4 cl.....	6,50 €	Get 27 4 cl.....	6,50 €
Chartreuse jaune 40°C 4 cl.....	6,50 €	Cognac VS Prestignac 4 cl.....	6,50 €
Rhum St James 40° 4 cl.....	6,50 €	Armagnac Duc de Camilhac 4cl....	6,50 €
Bailey's 4 cl.....	6,50 €	Gin Gordon's 4 cl.....	6,50 €
Vodka Eristoff 4 cl.....	6,50 €	Eau de vie de Mirabelle 40° 4 cl....	7,00 €

Les whiskies

Grant's 4 cl.....	6,00 €	Aberlour 10 years old 4 cl.....	7,00 €
Jack Daniel's 4 cl.....	6,50 €	Glenfiddich 12 years old 4 cl.....	7,50 €

Les boissons chaudes

Espresso.....	1,80 €
Double espresso.....	3,60 €
Thé, infusion.....	3,00 €
Chocolat.....	4,00 €

Nos entrées

Starters

- Foie gras de canard maison mi-cuit et sa figue au Montbazillac** 18,00€
Middle cooked home made Foie gras with fig Montbazillac
Notre suggestion de vin au verre : en blanc Sauternes, Tariquet, plus osé en rouge Pessac Léognan
- Saumon fumé par nos soins sur son blinis** 12,00€
Home made smoked salmon with blini
Notre suggestion de vin au verre : en blanc Riesling, Chignin
- Corolle de brick montagnarde** 9,00€
Montain brick corolla
Notre suggestion de vin au verre : en rouge Moulin à vent, Cahors
- Gratiné de ravioles à la tome du Vercors** 14,00€
Cooked ravioles with Tome du Vercors
Notre suggestion de vin au verre : en rouge Saint Joseph, Crozes-Hermitage
- Crème de Butternut tiède au Saint Marcellin** 7,00€
Warm Butternut cream with St Marcellin
Notre suggestion de vin au verre : en rouge Provence Ch. pas du cerf, Minervois
- Buffet des entrées** 14,00€
Buffet of starters

Nos plats

Main courses

- Notre Burger à l'Ail des Ours (Black Angus) 18,00€**
Goat cheese burger
Notre suggestion de vin au verre : en rouge Luberon Amountanage, Syrah Castelnaud
- Filet de bœuf charolais et sa sauce Périgordine 29,00€**
Charolais beef tenderloin with Périgord sauce
Notre suggestion de vin au verre : en rouge St Emilion, Côte rôtie, Pessac Léognan
- Filet de truite de l'Isère à l'Antésite 18,00€**
Trout fillet of Isère with Antésite
Notre suggestion de vin au verre : en blanc Viognier, Antugnac
- Filet de daurade sur son lit d'avocats 22,00€**
Fillet of sea bream with avocados
Notre suggestion de vin au verre : en blanc Bourgogne, St Joseph
- Filet Mignon de Cochon et sa sauce au Cidre 17,00€**
Filet mignon of pork with cider sauce
Notre suggestion de vin au verre : en rouge Graves, St Emilion, Bordeaux Haut Biraud
- Suprême de volaille fermière sauce aux morilles 24,00€**
Farm chicken supreme with morel sauce
Notre suggestion de vin au verre : en blanc Bourgogne Domaine Chapelle, Sancerre en rouge Bordeaux Haut Biraud
- Cuisses de Grenouilles (selon arrivage) à la provençale 24,00€**
Provencal frog legs
Notre suggestion de vin au verre en blanc : Sancerre
- Spaghetti à la vraie carbonara 13,00€**
Spaghetti with real carbonara sauce
Notre suggestion de vin au verre : en rosé Luberon Amountanage, en rouge Perrière

Nos desserts

Desserts



Tatin maison <i>Homemade Tatin</i>	6.00€
Crème brûlée à la Chartreuse <i>Crème brulée with Chartreuse</i>	7.00€
Tarte aux noix de Grenoble <i>Grenoble's walnuts pie</i>	8.00€
Buffet des desserts <i>Buffet of desserts</i>	14.00€
Assortiment de fromages affinés <i>Cheese plate</i>	8.00€
Fromage blanc de campagne <i>French cottage cheese</i>	7.00€
Café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	8.00€