



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



### **Nos Producteurs & Fournisseurs:**

Le Montagnard Gourmand – Bons – *'Dent du Chat'*

La Coopérative – Venosc – *'Chèvre'*

Le Rucher du Lauvitel – La Danchère – *'Miel'*

Coco Jardin – Mizoën – *'Légumes du Jardin'*

Jardins de Mémoires de Montagnes – La Grave – *'Plantes et Fleurs sauvages'*

Domaine Prés des Cimes – Le Bourg d'Oisans – *'Pomme de Terre bio'*

Les Casiers de l'Oisans – Le Bourg d'Oisans – *'Fruits et Légumes'*

Minoterie du Trièves – Clelles-en-Trièves – *'Farine bio'*

Pisciculture des Sources de l'Archiane – Châtillon en Diois – *'Truite'*

L'Escargotière de Lys – La Mûre – *'Escargots'*

L'œuf du Vercors – Corrençon en Vercors – *'Œufs bio'*

Ferme Urbaine Millepousses - Grenoble

Fromagerie 'les Alpagnes' – Grenoble – *'Fromage'*

Jany – Saint Marcellin – *'Noix bio'*

Moiroud – L'Isle d'Abeaud – *'Charcuterie Artisanale'*

Moulin Marion – Saint Jean sur Veyle – *'Farine – Semoule'*

Valrhona – Mercurol-Veaunes – *'Chocolat'*

La Cave du Boucher – Saint Germain-Laprode – *'Viande'*

Miéral – *'Volaille de Bresse'*

Les Vergers Saint Hustache – Terre de Savoie – *'Fruits et légumes'*

Pisciculture Familiale Murgat – Beaufort – *'Poisson'*

Galis – Uchaux – *'Truffes Françaises'*

Café Moka – Lyon – *'Sourceur et Torréfacteur'*

Mariages Frères – Paris – *'Thé Français depuis 1854'*

La Ferme de Sozée – St Siméon de Bressieux – *'Lait cru et beurre fermier'*

Les Jardins de Prado – Bressieux – *'Légumes bio'*

Moulin Taron – Chaussin – *'Farine de Maïs Torréfié et Polenta de Gaude'*



écotable®



# Menu du Moment

(Voir notre ardoise)

## Entrée et Plat

*Starter and Main Course*

45,00 €

## Plat et Dessert

*Main Course and Dessert*

42,00 €

## Entrée, Plat et Dessert

*Starter, Main Course and Dessert*

54,00 €

# Menu Enfant

(Enfant de moins de 10 ans)

18,00 €

**Suprême de Poulet Label Rouge,**

**Purée de Pomme de terre moelleuse et jus de rôti**

*Chicken supreme, potatoe mousseline and roasted Jus*

OU

**Pâtes bio « Radiatori », Bolognaise et Parmesan**

*Organic «Radiatori» pasta, bolognese sauce and parmesan cheese*

ET

**Glace vanille et sauce chocolat**

*Vanille ice cream and chocolate sauce*

OU

**Gauffre de Bruxelles & chantilly**

*Homemade waffle & whipped cream*

# Pour Commencer...

<b>Les Entrées du moment</b> Starters of the week	<b>Voir le Menu du moment</b> Have a look at our clipboard	<b>21,00 €</b>
<b>L'Œuf bio du Vercors et champignons Rhône-alpin</b> Œuf Bio cuit à 63°C, velouté de champignons et châtaignes Vercors organic egg, cooked at 63°C, creamy mushroom soup and chesnuts		<b>19,00 €</b>
<b>La Salade Caesar du « DAC »</b> Cœur de romaine, croutons aillés, anchois et filets de poulet fermier « Miéral » Romaine lettuce, Garlic croutons, anchovies and free-range chicken breast		<b>26,00 €</b>
<b>La Planche Mixte</b> Charcuterie de la maison « Moiroud » Fromage de la fromagerie « les Alpes » MOF et champion du Monde des fromagers Savoie cured meat platter, homemade terrine and sourdough bread		<b>31,00 €</b>
<b>Les Gnocchis</b> Façonnés sur place en 3 couleurs, Épinards, Butternut et Nature St Marcellin et Noix du Dauphiné 3 colours homemade Gnocchis, Plain, Spinach and Butternut pumpkin, served with St Marcellin cheese and walnuts		<b>25,00 €</b>
<b>Les Ravioles Fraîches</b> Façonnées sur place, farcies à la Dent du Chat, Guanciaie Homemade Dent du Chat cheese Raviolis, Guanciaie curded meat		<b>28,00 €</b>
<b>Les Huîtres n°3 de notre sélection</b> Our selection of Oysters n°3	<b>Par 12 : 31,50 €</b> (12 Oysters)	<b>Par 6 : 19,50 €</b> (6 Oysters)

# Pour Continuer...

<b>Les Plats du moment</b> Mains of the week	<b>Voir le Menu du moment</b> Have a look at our clipboard	<b>34,00 €</b>
<b>Poulet fermier « Prince de Dombes, Miéral » au Vin Jaune</b> Risotto de petit épeautre bio, morilles et champignons Free range chicken, organic small spelled morels Risotto in and Jura wine sauce		<b>36,00 €</b>
<b>Le Paleron de Bœuf de « Thomas Bessette » à la Mondeuse</b> Foie Gras, purée de Pomme de terre moelleuse ,échalote et sauge Braised Top Blade Steak, Foie Gras, creamy mashed potatoes and red wine Mondeuse sauce		<b>39,00 €</b>
<b>La Truffe</b>		
<b>Les Macaronis bio</b> Façonnés sur place, Mascarpone, Truffe fraîche Homemade Macaronis, Mascarpone and fresh Truffle		<b>36,00 €</b>
<b>Le Croque Truffe</b> Pain de campagne toasté, Mornay à la Truffe, jambon, Truffe fraîche Toasted sourdough bread, ham, fresh Truffle, Truffled Mornay sauce		<b>32,00 €</b>
<b>Omelette aux Œufs bio</b> Truffe fraîche, accompagnée de salade mesclun Organic eggs Omelette with fresh Truffle, served with spring mix salad		<b>31,00 €</b>

# Gratins

**Péla Savoyarde au Carvie des montagnes** 29,00 €

Poêlée de Pomme de terre, Reblochon fermier, oignons et lard fumé

Traditionnal Pela, potatoes, onions, Reblochon cheese and smoked bacon

**Les Lasagnes du Jardin** 26,00 €

Épinards, champignons, sauce tomate au basilic, Mozzarella et Dent du Chat

Spinach & mushroom Lasagna, basil tomato sauce and Dent du Chat cheese

# Par Gourmandise...

**Les Desserts du moment** **Voir le Menu du Moment** **14,00 €**  
Desserts of the week Have a look at our clipboard

**Assortiment de la Fromagerie « Les Alpagnes »** **12,00 €**

La sélection de Fromages de Bernard Mure-Ravaud (Meilleur Ouvrier de France)  
Cheese selection by Bernard Mure-Ravaud (French Craftsperson of the Year)

**Le Mont-Blanc** **14,00 €**

Crème de marron « Clément Faugier », meringue, sorbet clémentine Corse IGP  
Ardèche chesnut cream, meringue, Corsican clémentine sorbet

**La Tatin** **14,00 €**

Pomme de Savoie, feuilleté croquant, confiture de lait, glace vanille Bourbon  
Apple Tatin tart, dulce de leche, vanilla ice cream

**Le Choux Snickers** **14,00 €**

Praliné cacahuètes, ganache montée vanille, caramel, glace chocolat au lait  
Peanut pralines Choux, vanilla ganache, caramel and milk chocolate ice cream

## Les Glaces et Sorbets Maison

Homemade ice creams and sorbets selection

Coupe 2 boules (Two scoops) **7,00 €**

Coupe 3 boules (Three scoops) **8,50 €**

Parfums des glaces: vanille, chocolat au lait Jivara et caramel beurre salé

Ice cream flavours: vanilla, milk chocolate and salted butter caramel

Parfums des sorbets: framboise, citron et clémentine de Corse IGP

Sorbets flavours: raspberry, lemon and Corsican clementine

# Le Bar

## Les Spritzs

Crodino Spritz (sans alcool)	8,00 €
Aperol Spritz	12,00 €
Campari Spritz	12,50 €
Ugo Spritz	13,00 €

## Champagne et autres...

Coupe de Champagne	14,00 €
Coupette de Champagne	7,00 €
Coupe de Crémant de Savoie	7,00 €

## Bières Pression

	25cl	35cl	50cl
BIERE DES GLACIERS ( <i>Bière des 2 Alpes</i> )		7,5 €	10,70 €
1664	5,50 €		10,50 €

## Bières Bouteilles de la région (33cl)

Bière de l'Oisans ( <i>Blonde Bourg d'Oisans</i> )	8,50 €
Bière La Furieuse ( <i>IPA Grenoble</i> )	8,50 €
Aiguille blanche ( <i>Blanche Savoie</i> )	8,50 €

## Bière Bouteille sans alcool (33 cl)

1664 0%	7,00€
---------	-------

## Apéritifs Maison

Gentiane ( <i>cueillie par nos soins</i> ) (6cl)	5,50 €
Vin au noix (8cl)	5,50 €

## Apéritifs

Vin au verre sélection (15cl)	11,00 €
Vin au verre ( <i>Luberon, Côtes de Provence et Ventoux</i> ) (15cl)	7,00 €
Ricard, Pastis (4cl)	6,00 €
Martini ( <i>Blanc ou Rouge</i> ), Campari, Suze (6cl)	7,00 €
Muscat (10cl), Porto ( <i>Rouge ou Blanc</i> ) (8cl)	7,00 €

## Les Kirs

Kir ( <i>Cassis, mûre, framboise, pêche, myrtille ou violette</i> )	6,00 €
Kir maison ( <i>Crème de myrtilles, Crémant de Savoie</i> )	8,00 €
Kir royal ( <i>Crème de fruits, Champagne</i> )	14,00 €

## Cocktails

Mojito, Pina Colada, Bloody Mary	13,00 €
Americano	12,00 €
Cocktail énergie ( <i>Cocktail de fruits, sans alcool</i> )	10,00 €

## Jus de Fruits

Fruits Pressés ( <i>Orange ou Citron</i> )	11,00 €
Sélection de jus de fruits BIO La Ferme MARGERIE (25cl) Pomme / Abricot / Poire / Pomme-Fraise	7,50 €

## Sodas BIO

Thé Glacé Bio Maison (25cl)	5,60 €
Limonade artisanale de Grenoble (33cl)	6,90 €

## Sodas

	25cl	33cl	50cl
Coca-Cola, Coca-Cola zéro		6,00 €	8,50 €
Orangina	5,10 €		8,50 €
Schweppes tonic	5,50 €		

## Eau du Diable (100cl)

6,00 €

Micro-filtrée et purifiée dans cet établissement à partir de l'eau de source du Grand Plan du Sautet, cette eau n'a subi aucun traitement chimique ni adjonction. Naturelle ou gazeuse, l'eau est contrôlée et répond aux exigences sanitaires françaises. Nous participons ainsi à l'effort pour limiter la consommation d'hydrocarbures dans le transport et la production d'emballages.

## Eaux Minérales

Thonon, Vals (75cl)	8,50 €
Perrier tranche ( <i>bouteille 33cl</i> )	5,50 €

## Boissons chaudes

Café ( <i>Café MOKXA torréfacteur artisanal du Rhône Alpes</i> )	3,30 €
Déca	3,40 €
Café double, Cappuccino, Café au lait	5,20 €
Chocolat Chaud MAISON ( <i>Avec chocolat Valrhona</i> )	7,00 €
Chocolat Chaud MAISON viennois ( <i>Chocolat chaud et chantilly</i> )	8,00 €
Café viennois ( <i>Café et chantilly</i> )	5,20 €
Infusions ( <i>Detox, Gourmande, Sensorielle</i> )	5,00 €
Thés Mariage Frères ( <i>Demandez notre sélection</i> )	5,00 €



## Pour se réchauffer

Vin Chaud Maison ( <i>Décoction de vin rouge, épices et autres ingrédients secrets</i> )	7,00 €
Green Chaud ( <i>Un chocolat chaud avec une pointe de Chartreuse Verte</i> )	10,00 €
Choco Rhum	10,00 €
Grôle ( <i>Flambée dans sa marmite de bois, prix par personne, deux personnes minimum</i> )	11,00 €
Grog Maison ( <i>Savoureux mélange de citron, miel et rhum</i> )	9,50 €
Irish Coffee	13,00 €
French Tea ( <i>Du rhum, du cognac, dans du thé parfumé</i> )	9,50 €
Citron chaud	5,00 €