



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'*
Les Casiers de l'Oisans – Le Bourg d'Oisans – *'Fruits et Légumes'*
Minoterie du Trièves – Clelles-en-Trièves – *'Farine bio'*
Ferme Urbaine Millepousses - Grenoble
Fromagerie 'les Alpes' – 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'*



Pour Commencer...

Les Entrées du Moment

Starters of the week

Voir le Menu du Moment

Have a look at our clipboard

L'Œufs Bio de la Drôme et Champignons Rhône-alpin 18,00 €

Œufs Bio 63°C, Velouté de champignons Bio et Châtaignes

Vercors organic egg, cooked at 63°C, creamy mushroom soup and chesnuts

La Planche Mixte 35,00 €

Charcuterie de la maison « Moiroud » et sélection

Fromage de la fromagerie « les Alpagnes » Mof et champion du Monde des fromagers

Savoie cured Ham, Homemade Terrine and Farmhouse Bread

Les Gnocchis 25,00 €

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

Les Huîtres n°3 de notre sélection

Oysters

Par 12 : 36,50 €

(12 Oysters)

Par 6 : 19,50 €

(6 Oysters)

Pour Continuer...

Les Plats du Moment

Dishes of the week

Voir le Menu du Moment

Have a look at our clipboard

La Salade Caesar du « DAC »

32,00 €

Cœur de Romaine, Croutons aillés, Anchois et Filets de Poulet Fermier « Mieral »
Romaine Lettuce, Croutons, Anchovy and Free-Range Chicken Fillet

Les Ravioles Fraiches

33,00 €

Façonnées sur place, Farcies à la Dent du Chat, Guanciale
Homemade, Dent du Chat cheese Stuffed, Guanciale Bacon

Poulet Fermier « Prince de Dombes, Miéral » au Vin Jaune

42,00 €

Risotto de Petit Épeautre bio, Morilles et Champignons Bio
Free range chicken, organic small spelled morels Risotto in and Jura wine sauce

Le Paleron de Bœuf braisé de « Thomas Bessette » à la Mondeuse

45,00 €

Foie Gras, Purée de Pomme de Terre Bio, Échalotte et Sauge
Braised Top Blade Steak, Foie Gras, creamy mashed potatoes and red wine Mondeuse sauce

La Truffe

Les Macaronis Bio

38,00 €

Façonnés sur place, Mascarpone, Truffe fraîche
Homemade Macaronis, Mascarpone and fresh Truffle

Le Croque Truffe

34,00 €

Pain de Campagne Toasté, Mornay aux Truffes, Jambon, truffe fraîche
Toasted sourdough bread, ham, fresh Truffle, Truffled Mornay sauce

Gratins

Péla Savoyarde au Carvie des Montagnes

34,00 €

Poêlée de Pomme de Terre, reblochon Fermier Oignons et Lard Fumé

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

Les Lasagnes du Jardin

29,00 €

Épinards, Champignons, Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella et Dent du Chat

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

Menu Enfant

(Enfant de moins de 10 ans)

20,00 €

Suprême de Poulet « Miéral »,

Purée de Pomme de Terre Moelleuse et Jus de Rôti

Chicken supreme, Potatoes Mousseline and Roast Juice

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 Chocolat Sauce

OU

Gaufre de Bruxelles chantilly

Homemade Waffle

Par Gourmandise...

Les Desserts du Moment

Desserts of the week

Voir le Menu du Moment

Have a look at our clipboard

Assortiment de la Fromagerie « Les Alpagnes »

13,00 €

La Sélection de Fromage de Bernard Mure-Ravaud (Meilleur Ouvrier de France)

Cheese Selection by Bernard Mure-Ravaud (French Craftsperson of the Year)

La Tarte

15,00 €

Noisette, Crème Gianduja Comme un « Paris Brest » & Glace Vanille de Madagascar

Hazelnut tart, Gianduja cream like a “Paris-Brest” & Madagascar vanilla ice cream

Le Choux

15,00 €

Pistache, Framboise & Glace Fleur d’Oranger

Pistachio choux, raspberry & orange blossom ice cream

Le Cheesecake

15,00 €

Myrtilles, Spéculoos et Sorbet Framboise

Blackberry, Speculoos and Raspberry Sorbet

Le Mont Blanc

15,00 €

Meringue, Poire & Glace Marron

Meringue, Pear & Chestnut 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)

9,50 €

Glaces: Vanille, Chocolat au Lait jivara, Caramel beurre salé, Marron, Fleur d’oranger

Ice Creams: Vanilla, Milk Chocolate and Caramel

Sorbets: Framboise, Citron, Coco

Sorbets: Raspberry, Lemon, Coconut

Le Bar

Les Spritzs

Crodino Spritz (sans alcool)	8,00 €
Aperol Spritz	12,00 €
Sarti 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>)		7,8 €	11,10 €
1664	5,60 €		10,60 €

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>Lucerne, 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	14,00 €
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)	 	7,60 €
Pomme / Abricot / Poire / Pomme-Fraise		

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) 6,50 €

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)	8,60 €
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 €