



Menu du Jour

A déguster du lundi au vendredi le midi uniquement

<i>Formule complète (entrée+ plat+ dessert)</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Formule entrée + plat ou plat + dessert</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Plat du jour :</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Entrée du jour</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Dessert du Jour</i>	<i>6,20 €</i>

Tous nos prix sont TTC et service compris

Menu du Terroir

29,60 €

Tatin de légumes grillés revisité façon château, sablé au parmesan, salade verte

☆☆☆☆☆

Diots (fumé et nature) de Savoie sur croustillant de tomme de Savoie, sauce au vin rouge de Savoie.

☆☆☆☆☆

Assiette de fromages affinés

St Marcelin, Tomme de Savoie, chèvre de la ferme des Maquis au Murier

Ou

Faisselle de fromage frais

Au coulis de fruits rouges ou à la crème ou au Miel du Dauphiné

Ou

Panna cota à la Chartreuse.

Menu Enfant

12,00 €

Steak Haché VBF ou Nuggets de poulet Garantie sans antibiotique maison
Frites fraîches ou légumes du jour

☆☆☆☆☆

Glace du moment ou roulé chocolat noir maison

Menu Des Arènes

37,90 €

Duo de saumon fumé et gravelax Maison

Ou

Tarte tourbillon aux légumes

Cœur d'artichaut, fêta, fèves de soja, tomates cerise, glace romarin

Ou

Bowl au choix

☆☆☆☆☆

Filet de truite élevée en Isère (Maison Burgat à Beaufort) beurre de noix,

Duo de riz, sauvage et basmati

Tian de légumes

Ou

Suprême de pintade, garantie sans antibiotiques farcie aux raisins secs, sauce au vin rouge de Savoie.

Ou

Cœur de quasi de veau (VBF), sauce pétillant de Savoie.

☆☆☆☆☆

Fondant chocolat cœur pêche, crème fouettée maison

Ou

Tartelette pêche nectarine, crème mascarpone basilic, crème fouetté maison

Ou

Vacherin revisité framboise, mangue sur compotée de rhubarbe.

Menu Végétarien ou Végan

32,60 €

Veggy bowl

Quinoa gourmand, boulgour, fèves de soja, légumes grillés, boulettes grillées (lentilles, pois chiche), tofu, oignons rouges, concombres, tomates, raisins secs, graines de sésame, sauce soja.

☆☆☆☆☆

Burger végétarien

Pain de boulangerie, steak végétal bio (tomates, Basilique) Salade, Tomate, Oignons Confis, Avec ou sans tomme de Savoie à la demande, servi avec frites fraîches et salade verte

☆☆☆☆☆

Assiette de fromages affinés

Ou

Faisselle de fromage frais

Coulis de fruits rouges ou à la crème ou au Miel du Dauphiné

Ou

Verrine tarte citron meringuée revisitée

Notre Carte

Entrée Plat

Nos Entrées et Salades Gourmandes

* <i>Bouddha bowl</i>	9,50 €	14,50 €
<i>Quinoa Gourmand, boulgour, fèves de soja, maïs, tomates, oignons rouges, poulet rôti froid aux épices, vinaigrette balsamique, huile olive, miel.</i>		
* <i>Veggy bowl</i>	9,50 €	14,50 €
<i>Quinoa Gourmand, boulgour, fèves de soja, légumes grillés, Boulette grillées (lentilles, pois chiche), tofu, oignons rouges, concombres, tomates, raisins secs, graines de sésame, sauce soja.</i>		
* <i>Salade César revisitée</i>	11,90 €	16,40 €
<i>Salade Verte, Filet de poulet Panés Garantie sans Antibiotiques Grillés aux épices, tomates, concombres, copeaux de parmesan, Oignons Rouges, sauce blanche.</i>		
* <i>Tatin de légumes grillés revisitée façon château, sur lit de sablé au parmesan, salade</i>	9,50 €	
* <i>Duo de saumon fumé, gravlax, Fait Maison</i>	13,00 €	18,40 €
* <i>Salade marine</i>	11,50 €	18,50 €
<i>Salade Verte, duo saumon fumé et gravlax, Segments de pamplemousse, tomates cerise.</i>		
* <i>Tarte tourbillon aux légumes</i>	9,50 €	
<i>Cœur d'Artichaut, Féta, Fèves de Soja, Tomates Cerises, Glace Romarin</i>		

Nos Plats

<i>* Filet de truite élevée en Isère (Maison Burgat à Beaufort) de 200 à 400 gr suivant arrivage, beurre de noix, Servie avec duo de riz, sauvage et basmati</i>	<i>21,80 €</i>
<i>* Cœur de quasi de veau VBF sauce au pétillant de Savoie.</i>	<i>21,80 €</i>
<i>* Suprême de pintade française garantie sans antibiotiques, farce aux raisins secs, sauce au vin rouge de Savoie.</i>	<i>20,40 €</i>
<i>* Mixed brochette de bœuf, filet de poulet et diots de Savoie (nature et Fumé), poivrons, oignons, tomate, sauce barbecue.</i>	<i>18,50 €</i>
<i>*Entrecôte à la plancha 350 gr UE sauce St Marcellin. Servie avec frites fraîches et salade verte ou légumes du moment.</i>	<i>23,50 €</i>
<i>* Tartare de Bœuf VBF (Limousine), 180 gars assaisonné par notre chef, Servi avec frites fraîches, salade verte</i>	<i>19,80 €</i>
<i>* Diots (fumé et nature) de Savoie sur croustillant de tomme de Savoie sauce au vin rouge de Savoie.</i>	<i>17,50 €</i>

*Tous nos plats sont accompagnés d'un tian de légumes de saison
et d'un gratin dauphinois.*

Nos Burgers

- * *Le grand classique* 18,50 €
Pain de Boulangerie, Steak Haché VFB Frais Limousin 180g, Oignons, Tomme de Savoie, tomates, salade verte, Sauce cocktail, servi avec frites fraîches et salade verte
- * *Le végétarien* 18,50 €
Pain de Boulangerie, steak végétal bio tomates, basilique, salade verte, tomate, oignons confis,
Avec ou sans Tomme de Savoie à la demande, servi avec frites fraîches et salade verte
- * *Le fermier* 18,80€
Pain de boulangerie, filet de poulet croustillant, oignons, salade verte, tomates tomme de Savoie, sauce cocktail servi avec frites fraîches et salade verte

Nos pains à burgers sont fabriqués par la boulangerie le Parfum du Pain à Gières

Nos Ravioles

- * *Ravioles à la crème de Saint Marcellin et estragon, salade verte* 15,50 €
- * *Ravioles à la mirepoix de légumes de saison, salade verte* 14,50 €
- * *Ravioles aux deux saumons (fumés et gravelax), salade verte* 17,80€

Nos Desserts et Nos Fromages

<i>* Tartelette pêche nectarine, crème mascarpone basilic, crème fouettée maison</i>	<i>6,90 €</i>
<i>* Verrine tarte citron meringuée revisitée</i>	<i>6,90 €</i>
<i>* Fondant au chocolat cœur pêche, crème fouettée maison</i>	<i>6,90 €</i>
<i>* Café délices 4 Mignardises, Café ou Thé ou Infusion</i>	<i>7,20 €</i>
<i>* Faisselle de fromage frais</i> <i>Coulis de fruits rouges ou à la crème Fraiche Liquide ou au Miel du Dauphiné</i>	<i>3,70 €</i>
<i>* Assiette de fromages affinés</i> <i>St Marcelin, Tomme de Savoie, Chèvre de La Ferme des Maquis au Mûrier</i>	<i>4,30 €</i>
<i>* Coupe de glace artisanale maison Renzo</i>	<i>consultez la carte</i>
<i>* Panna Cota à la Chartreuse.</i>	<i>6,90€</i>
<i>* Vacherin revisité framboise, mangue sur compotée de rhubarbe</i>	<i>6,90 €</i>