



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 €

Croustillant St Marcelin, jambon sec supérieur (9 mois d'affinage), noix

☆☆☆☆☆

Cuisse de canard confite, sauce forestière

☆☆☆☆☆

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

Crème brûlée 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 Nutella

Menu Des Arènes

39,70 €

Assiette de saumon fumé par nos soins Maison

Ou

Salade automnale, tartine de burtternut

Jambon sec supérieur, tomme de Savoie fondue, gésiers confits et noix

Ou

Foie gras de canard frais fait maison, chutney poire, oignons rouges et toasts briochés

*Filet de sandre à la grenobloise
trio de riz, sauvage, étuvé, rouge*

Ou

Sourri d'agneau braisée aux châtaignes

Ou

Sauté de chevreuil façon grand veneur

Gratin dauphinois, poêlée de légumes de saison

Tiramisu maison

Ou

Tartelette en duo de poire, dôme au chocolat noir

Ou

Délice de carottes et noix sous sa couverture de neige

Menu Végétarien ou Végan

32,60 €

Veggy bowl

Pâtes végétales, fèves de soja, légumes grillés, boulettes grillées (lentilles, pois chiche), tofu, oignons rouges, 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 en duo de pommes, poire, sablé et mousseline végétal

Notre Carte

Entrée Plat

Nos Entrées et Salades Gourmandes

* <i>Veggy bowl</i>	9,50 €	14,50 €
<i>Pates végétales, fèves de soja, légumes grillés, boulettes grillées (lentilles, pois chiche), oignons rouges, raisins secs, graines de sésame, sauce soja.</i>		
* <i>Croustillant St Marcelin, jambon sec supérieur (9 mois d'affinage), noix</i>	9,50 €	14,50 €
* <i>Terrine de foie gras de canard fait maison, chutney poire, confits oignons rouges et toasts brioché</i>	11,90 €	
* <i>Salade automnale</i>	11,90 €	15,40 €
<i>Salade verte, tartine de Butternut, Jambon sec supérieur, tomme de Savoie fondue, gésiers confits, noix</i>		
* <i>Saumon fumé par nos soins, Fait Maison</i>	13,00 €	18,40 €
* <i>Raviole Reblochon</i>	9,50 €	
* <i>Raviole au saumon fumé</i>	12,00 €	
* <i>Raviole crème de foie gras</i>	12,00 €	

Nos Plats

<i>* Filet de sandre à la grenobloise trio de riz, sauvage, étuvé, rouge</i>	<i>21,80 €</i>
<i>* Souris d'agneau braisée aux châtaignes</i>	<i>21,80 €</i>
<i>* Sauté de chevreuil façon grand veneur</i>	<i>21,80 €</i>
	<i>19,80</i>
<i>* Cuisse de canard confite, sauce forestière</i>	
<i>*Entrecôte à la plancha 350 gr UE crème foie gras. 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>

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison
et de 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* 19,20 €

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* 19,80€

Pain de boulangerie, filet de poulet croustillant, oignons, salade verte, tomates tomme de Savoie, sauce cocktail servi avec frites fraîches et salade verte

**Le périgourdin* 21,30€

Pain de Boulangerie, Steak Haché VFB Frais Limousin 180g, Oignons, Tomme de Savoie, foie gras de canard, tomates, salade verte, 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 reblochon, salade verte* 15,50 €

** Ravioles crème de foie gras, salade verte* 17,80 €

** Ravioles au saumon fumé, salade verte* 17,80€

Nos Desserts et Nos Fromages

- | | |
|--|-------------------------------|
| <i>* Tiramisu maison</i> | <i>7,90 €</i> |
| <i>* Tartelette en duo de poire, dôme au chocolat noir</i> | <i>7,90 €</i> |
| <i>* Délice de carottes et noix sous sa couverture de neige</i> | <i>7,90 €</i> |
| <i>* Café délices 4 Mignardises, Café ou Thé ou Infusion</i> | <i>8,20 €</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>5,00 €</i> |
| <i>* Assiette de fromages affinés</i>
<i>St Marcelin, Tomme de Savoie, Chèvre de La Ferme des Maquis au Mûrier</i> | <i>7,00 €</i> |
| <i>* Crème brûlée chartreuse</i> | <i>7,90 €</i> |
| <i>* Coupe de glace artisanale maison Renzo</i> | <i>consultez la
carte</i> |
| <i>* Verrine pommes, poire, sablé et mousseline végétal</i> | <i>6,50 €</i> |