

Petit Plates

Tous les jours de midi à 20h / Every day from noon till 8pm

Petites bouchées de chou-fleur rôti aux épices, crème aux herbes 7€ 
Bites of roasted cauliflower with spices, herbal cream

Houmous, huile d'olive & pain pita 7€ 
Hummus, olive oil & pita bread

Petit assortiment jambon - fromage 9€
Small selection of ham and cheese

Camembert rôti (150g) 10€ 
Baguette toastée à l'ail et au thym
Roasted camembert cheese (150g)
Toasted baguette with garlic and thyme

Brochettes Yakitori sésame coriandre 10€
Yakitori skewers with sesame and coriander

Crevettes croustillantes et sauce chili douce 9€
Crispy shrimps and sweet chili sauce

Mini traditionnel Croque Monsieur 6€
Mini traditional Croque Monsieur

Entrées, Salades et Sandwichs Starters, Salads and Sandwiches

Œuf bio croustillant au pavot et graine de lin, eryngii snacké et son émulsion de parmesan 11€
Crispy organic egg with poppy and flaxseed, eryngii snacked and parmesan emulsion

Croustillant de chèvre frais du Père Fabre aux fruits secs et pignons de pin, gelée de concombre mentholée 19€
Crispy roll filled with goat cheese and dried fruits, minty cucumber jelly

Salade Caesar au poulet grillé* (petite portion) 23€ (17€)
Grilled Chicken Caesar salad (small portion)

Club Sandwich* 23€
Tomate, œuf, poulet, bacon, iceberg
Bacon and chicken Club Sandwich with tomato and egg

Fish & Chips, sauce tartare 23€
Fish & Chips, tartare sauce

Tataki de saumon au sésame & teriyaki, pickles de légumes, mayonnaise façon asiatique 17€
Sesame & teriyaki salmon tataki, vegetable pickles, Asian-style mayonnaise

Asperges blanches françaises condiment au radis et ail des ours 25€
White French asparagus with radish and wild garlic

*Un supplément de 2€ sera appliqué pour la version au saumon fumé
*Supplement of 2€ will be charged for smoked salmon versions

Plats

Mains

Ballotine de volaille fermière à la rhubarbe, ptitim aux légumes 36€
Farm chicken ballotine with rhubarb, vegetables ptitim

Dos de cabillaud à la plancha façon grenobloise à la noisette, risotto d'épeautre aux petits pois 36€
Cod fillet à la plancha, grenobloise style with hazelnuts, spelt and pea risotto

Pavé de truite snacké, émulsion d'estragon, choux pluriels rôtis au beurre persillé 31€
Snacked trout fillet, tarragon emulsion, roasted cabbage mix with parsley butter

Déclinaison d'artichauts à la noisette 19€ 🌿 🍏
Artichokes with hazelnuts

Echine de cochon confite sauce barbecue, carottes glacées au miel et légumes acidulés 27€
Pork shoulder confit with barbecue sauce, honey glazed carrots and tangy vegetables

T-bone de veau 300grs servi avec son jus, pommes de terre rattes rôties, ail et romarin 44€
300grs of t-bone veal served with its juice, roasted potatoes, garlic and rosemary

Desserts

Desserts

Assiette de chèvre du Père Fabre, confit de tomates et fraises 17€
Père Fabre's goat cheese plate, tomato and strawberry confit

Entremet rose framboise 9€
Rose and raspberry entremet

Fraisier 9€
Strawberry cream cake

Douceur passion noisettes 8€
Hazelnut passion entremet

Tarte aux pommes, cannelle et mousse légère à la vanille 9€
Apple, cinnamon and light vanilla mousse pie

Salade de fruits 6€
Fruit salad

Café Gourmand 12€
Gourmet Coffee

le
Scoop
by MERIDIEN

Glace citron (façon crème aux œufs), tuile à l'orange
Lemon ice cream (egg custard style), orange tuile

Sorbet à la fraise et meringue
Strawberry sorbet and meringue

Praliné, Noix de coco, Vanille, Pistache
Praline, Coconut, Vanilla, Pistachio

1 boule 4.5€ / 2 boules 6€ / 3 boules 8€
1 scoop 4.5€ / 2 scoops 6€ / 3 scoops 8€

🍏 Faible en calories / Low Calories
🌿 Végétarien / Vegetarian