

# Petit Plates

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

Wrap aux légumes de saison 7€   
Wrap with seasonal vegetables

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

Salade Caesar au poulet grillé\* (petite portion) 22€ (17€)  
Grilled Chicken Caesar salad (small portion)

Club Sandwich\* 22€  
Tomate, œuf, poulet, bacon, iceberg  
Bacon and chicken Club Sandwich with tomato and egg

Fish & Chips, sauce tartare 22€  
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

Suprême de volaille façon lèche de tigre, crème d'oignons, patate douce rôtie et piment d'Espelette 34€

Chicken supreme tiger lick style, onion cream, roasted sweet potato and Espelette pepper

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

Noix de Saint-Jacques françaises, chicons braisés, pousses de coriandre et beurre d'agrumes 35€

French scallops, braised chicon with coriander sprouts and citrus butter

Millefeuille de légumes racines rôtis, crème de topinambour 19€ 🍏 🍏

Roasted root vegetable millefeuille with Jerusalem artichoke cream

Epaule d'agneau braisée aux fruits confits, purée de butternut et amandes 37€

Braised lamb shoulder with candied fruits, butternut purée and almonds

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

Entremet poire spéculoos 8€  
Pear and speculoos entremet

Nid de chocolat, cœur exotique 8€  
Chocolate nest, exotic heart

Douceur passion noisettes 8€  
Hazelnut passion entremet

Tartelette poire 8€  
Pear tartlet

Salade de fruits 6€  
Fruit salad

Café Gourmand 12€  
Gourmet Coffee



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