

L'éclosion

NOS COCKTAILS 10€

MOJITO

Cocktail rafraîchissant et intemporel, allie fraîcheur de la menthe, acidité du citron vert et douceur du sucre, offrant une expérience gustative unique qui séduit tous les amateurs de saveurs exotiques et de moments conviviaux.

MOSCOW MULE

Le Moscow Mule, mélange parfait de vodka, gingembre et citron vert, est un cocktail rafraîchissant et audacieux. Servi dans une tasse en cuivre, il allie style et saveur pour une expérience unique.

PLANTEUR

Le Planteur vous transporte sous les tropiques avec sa combinaison de rhum et de jus de fruits frais. Rafraîchissant et fruité, il est idéal pour une escapade exotique en un verre, parfait pour apporter un peu de soleil à vos soirées.

PINA COLADA

La Piña Colada est une invitation au voyage avec son mélange crémeux de rhum, crème de coco et ananas. Un cocktail sucré et tropical qui évoque les plages paradisiaques, parfait pour se détendre et s'évader.

SPRITZ APEROL

Le Spritz Aperol est un cocktail frais et pétillant, alliant Aperol, Prosecco et eau pétillante. Léger, légèrement amer et festif, c'est l'apéritif idéal pour commencer la soirée avec élégance et fraîcheur.

Avertissement sur les allergènes :

Certains éléments du menu contiennent ou entrent en contact avec des œufs, des produits laitiers, des noix, du blé, du soja et autres. Pour plus d'informations, veuillez-vous adresser à nos serveurs/serveuses. TVA incluse au taux légal en vigueur

NOS VIRGIN COCKTAILS 9,50€

VIRGIN MOJITO

Cocktail rafraîchissant et intemporel, allie fraîcheur de la menthe, acidité du citron vert et douceur du sucre, offrant une expérience gustative unique qui séduit tous les amateurs de saveurs exotiques et de moments conviviaux.

VIRGIN PLANTEUR

Le Virgin Planteur est une version sans alcool de l'emblématique cocktail exotique. Mélange rafraîchissant de jus de fruits frais, comme l'ananas, l'orange et la grenadine, il offre toute la saveur tropicale, sans alcool. Parfait pour un moment de détente tout en légèreté !

VIRGIN COLADA

La Virgin Piña Colada vous invite à savourer un délicieux mélange de crème de coco et de jus d'ananas, sans alcool. Douce et crémeuse, cette version sans alcool de la célèbre Piña Colada vous offre tout le plaisir tropical pour un instant de pure gourmandise.

VIRGIN MULE

Avec son mélange de gingembre épicé, de citron vert rafraîchissant et servi dans une tasse en cuivre, il est idéal pour ceux qui recherchent une boisson légère et savoureuse, sans compromis sur le goût. Parfait pour toutes les occasions !

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

TEMPURA DE LÉGUMES 8€

ASSIETTE DE FROMAGES 6,5€

⚠️ Avertissement sur les allergènes ⚠️

Certains éléments du menu contiennent ou entrent en contact avec des œufs, des produits laitiers, des noix, du blé, du soja et autres. Pour plus d'informations, veuillez-vous adresser à nos serveurs/serveuses. TVA incluse au taux légal en vigueur

LES BOISSONS

LES BIÈRES

- Bud pression (25cl)-3,8 €
- Leffe pression (25cl)- 4,5 €
- Monaco (25cl) - 4 €
- Panaché (25cl) - 4 €
- Demi-sirop (25cl) - 4 €
- Mont Blanc blanche (33cl) 8€
- Mont Blanc verte (33cl) 8 €
- Mont Blanc rousse (33cl) - 8 €

LES SOFTS

- Perrier (33cl) - 4,10 €
- Coca Cola (33cl) - 4,10 €
- Coca Zéro (33cl) - 4,10 €
- Schweppes agrumes (25cl) - 4,10 €
- Ice tea (25cl) - 4,10 €
- Limonade Mont Blanc (33cl) - 4,10€

LES EAUX MINÉRALES

- Pétillante (1L) - 7 €
- Plate ou pétillante (0,5L) 5€

LES BOISSONS CHAUDES

- Café - 1,8 €
- Café crème - 2 €
- Grand café - 2,8 €
- Grand crème - 3 €
- Cappuccino - 4,30 €
- Thé ou infusion
Compagnie Coloniale-3,5 €
(Thé noir fruits rouges, thé vert à la menthe, thé vert jasmin, thé Earl Grey supérieur, infusion tilleul menthe, infusion verveine)

SIROPS & AUTRES

- Sirop Teisseire (25cl)-3 €
- Diabolo (33cl) - 4,20 €
- Granini (25cl) - 4 €
(Abricot, tomate, ananas, pomme)

Avertissement sur les allergènes :

Certains éléments du menu contiennent ou entrent en contact avec des œufs, des produits laitiers, des noix, du blé, du soja et autres. Pour plus d'informations, veuillez-vous adresser à nos serveurs/serveuses. TVA incluse au taux légal en vigueur

LES APERITIFS

Suze 4cl - 3,8 €

Chambéryzette 4cl - 3,8€

Porto 4cl - 3,8 €

Kir 10cl - 4 €

(Cassis, châtaigne, framboise, violette)

Kir pétillant 10cl - 6 ,5 €

Martini 4cl - 3,8 €

Ricard 2cl - 3,8 €

Whisky haig club 4cl - 7 €

Coupe pétillante 10cl - 6 €

LES DIGESTIFS

Mont Corbier 4 cl - 6 €

Chartreuse verte /jaune 4cl - 6,50 €

Génépi 4cl - 6 €

Poire 4cl - 6 €

Get 27 4cl - 6 €

Rhum Diplomatico 4cl - 8 €

Rhum don papa 4 cl - 8 €

Limoncello 4cl - 6 €

Baileys 4cl - 6 €

Cognac 4cl - 6 €

Whisky Yamazakura 4 cl - 8 €

Avertissement sur les allergènes :

Certains éléments du menu contiennent ou entrent en contact avec des œufs, des produits laitiers, des noix, du blé, du soja et autres. Pour plus d'informations, veuillez-vous adresser à nos serveurs/serveuses. TVA incluse au taux légal en vigueur

LES ENTREES et SALADES

• SALADE CESAR

PETITE

10€

GRANDE

19,90€

La salade César, composée de salade, tomates cerises, oignons frits, croûtons dorés, copeaux de Grana Padano, sauce César, œuf dur et poulet pané au corn-flakes, combine fraîcheur, croquant et gourmandise pour une expérience savoureuse et équilibrée, idéale pour un repas à la fois léger et délicieux.

• SALADE ITALIENNE

10€

19,90€

La salade italienne, avec sa salade croquante, focaccia au tartare de tomate, copeaux de Grana Padano, jambon cru italien, pignons de pin, tomates confites, tomates cerises, pesto et burrata crémeuse, offre une explosion de saveurs authentiques de l'Italie, idéale pour un repas léger, raffiné et plein de caractère.

• SALADE DAUPHINOISE

10€

19,90€

La salade dauphinoise, un vrai délice local : salade, tomates cerises, noix, crumble de Saint-Marcellin, ravioles Label Rouge et magret de canard fumé. Un mélange savoureux et authentique qui met à l'honneur les produits du terroir.

• TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

18€

Offrez à vos papilles une expérience raffinée et pleine de contrastes avec notre terrine de foie gras maison, sublimée par un chutney d'ananas au gingembre, délicatement relevé, et accompagnée d'une focaccia moelleuse.

**Accompagnez votre salade d'un pot de frites maison pour
seulement 2€ et profitez d'un mariage parfait entre légèreté et
gourmandise.**

Avertissement sur les allergènes :

Certains éléments du menu contiennent ou entrent en contact avec des œufs, des produits laitiers, des noix, du blé, du soja et autres. Pour plus d'informations, veuillez-vous adresser à nos serveurs/serveuses. TVA incluse au taux légal en vigueur

NOS BURGERS

L'ISÉROIS -19€

Bun's, steak haché frais, salade, Saint Marcellin, tomate, cornichons, oignons frits.

Servi avec frites maison et salade.

LE LUXURY -22€

Bun's, steak haché frais, magret fumé, sauce morilles, salade, tomate, cornichons, oignons frits. Servi avec frites maison et salade.

LE VÉGÉTARIEN -19 €

Bun's, galette végétarienne, salade, Saint Marcellin, tomate, cornichons, oignons frits. Servi avec frites maison et salade.

L'ITALIEN -22€

Bun's, steak haché frais, salade, tomates confites, cornichons, mozzarella burratina, jambon cru italien, pesto. Servi avec frites maison et salade.

NOS VIANDES

MAGRET DE CANARD AUX MORILLES – 24,5€

Servi avec frites maison et légumes.

SUPRÊME DE POULET À L'ITALIENNE– 22€

Suprême de poulet rôti et farci aux tomates séchées et au fromage italien, sauce pesto.

Servi avec frites maison et légumes.

CÔTE DE BOEUF MAÎTRE D'HOTÊL- 33€

Servie avec frites, salade et beurre maître d'hôtel.

TARTARE DE BOEUF -22€

préparé ou à composer soi-même, servi avec frites et salade.

Avertissement sur les allergènes :

Certains éléments du menu contiennent ou entrent en contact avec des œufs, des produits laitiers, des noix, du blé, du soja et autres. Pour plus d'informations, veuillez-vous adresser à nos serveurs/serveuses. TVA incluse au taux légal en vigueur

LES WOKS

WOK AU POULET- 18€

Nouilles chinoises, sésame, cacahuètes, mélange de légumes frais et filet de poulet.

WOK AUX GAMBAS -22€

Nouilles chinoises, sésame, cacahuètes, mélange de légumes frais et gambas.

WOK VÉGÉTARIEN -16 €

Nouilles chinoises, sésame, cacahuètes, mélange de légumes frais.

LES POISSONS

CROUSTILLANT DE SAUMON , SAUCE VIERGE -22€

Servi avec riz et légumes.

BROCHETTES DE GAMBAS EN PERSILLADE -26€

(décortiquées) Servi avec riz et légumes.

LES SPÉCIALITÉS

GRATINÉ DE RAVIOLES AUX MORILLES ET AU BEAUFORT -23 €

Servi avec salade verte.

POKE BOWL AU SAUMON -20€

Un concentré de fraîcheur et d'énergie avec saumon frais, riz à sushis, légumes croquants, super-aliments (goji, edamame, cranberry), ananas juteux, guacamole et tortilla croustillante. Sain, coloré, complet.

Avertissement sur les allergènes :

Certains éléments du menu contiennent ou entrent en contact avec des œufs, des produits laitiers, des noix, du blé, du soja et autres. Pour plus d'informations, veuillez-vous adresser à nos serveurs/serveuses. TVA incluse au taux légal en vigueur

FROMAGES ET DESSERTS

- **Faisselle** (nature, coulis fruits rouge, miel de Chapareillan, crème) – **6,50€**
 - **Assiette de fromages secs de nos régions** – **6,50€**
-

- **Tiramisu Nutella et spéculoos** - **8€**
 - **Profiteroles maison** - **9€**
 - **Crème brûlée à la passion** - **9€**
 - **Salade de fruits frais** - **8€**
 - **Tartelette du moment** - **8€**
- **Pavlova glacée aux fruits rouges** - **9€**
 - **Café gourmand** - **11€**
 - **Café plaisir** - **7€**

Une version réduite du café gourmand, idéale pour les petits appétits ou ceux qui souhaitent un plaisir sucré rapide avec un café, tout en restant léger et savoureux.

- **Café affogato** - **5€**

Un dessert simple mais délicieux, avec une boule de glace vanille noyée dans un café chaud, alliant l'amertume du café à la douceur de la glace pour un contraste savoureux et réconfortant.

Avertissement sur les allergènes :

Certains éléments du menu contiennent ou entrent en contact avec des œufs, des produits laitiers, des noix, du blé, du soja et autres. Pour plus d'informations, veuillez-vous adresser à nos serveurs/serveuses. TVA incluse au taux légal en vigueur

LES COUPES GLACEES

- **Coupe Brookie - 9€**

Une boule vanille, deux boules cookies, éclats de brownies, sauce chocolat, grains de pralin, chantilly

- **Coupe Eclosion - 9€**

Une boule vanille, une boule chocolat, une boule caramel beurre salé, sauce chocolat, grains de pralin, chantilly

- **Coupe de sorbets et macarons - 9€**

Une boule citron, une boule passion, une boule pêche de vigne, macarons, chantilly, coulis de fruits rouges

- **Coupe colonel - 9€**

Deux boules citron, Vodka (2cl)

- **Coupe des Alpes - 9€**

Deux boules Génépi, Génépi (2cl)

- **Coupe 1 boule - 3,5 €**

- **Coupe 2 boules - 5 €**

- **Coupe 3 boules - 7 €**

NOS PARFUMS

- **Crème glacée : Vanille, café, chocolat, pistache, rhum raisins, caramel beurre salé, cookies.**
- **Sorbet : fraise, myrtille, pêche de vigne, noix de coco, citron, passion, Génépi.**

Avertissement sur les allergènes :

Certains éléments du menu contiennent ou entrent en contact avec des œufs, des produits laitiers, des noix, du blé, du soja et autres. Pour plus d'informations, veuillez-vous adresser à nos serveurs/serveuses. TVA incluse au taux légal en vigueur

MENU ÉCLOSION

38€

Une petite salade au choix

CÉSAR, ITALIENNE OU DAUPHINOISE

SUPRÊME DE POULET À L'ITALIENNE

FRITES MAISON ET LÉGUMES

OU

TARTARE DE BOEUF

SERVI AVEC FRITES MAISON ET SALADE

OU

CROUSTILLANT DE SAUMON , SAUCE VIERGE

RIZ ET LÉGUMES

TIRAMISU NUTELLA ET SPÉCULOOS

OU

CRÈME BRULÉE À LA PASSION

OU

SALADE DE FRUITS FRAIS

**Menu non modifiable,
même avec supplément.**

Merci de votre compréhension.

Avertissement sur les allergènes :

Certains éléments du menu contiennent ou entrent en contact avec des œufs, des produits laitiers, des noix, du blé, du soja et autres. Pour plus d'informations, veuillez-vous adresser à nos serveurs/serveuses. TVA incluse au taux légal en vigueur

MENU DU JOUR

(Voir ardoise)

DU MARDI AU JEUDI MIDI

PLAT DU JOUR : 17€

Menu complet 21€

Entrée du jour + Plat du jour +
Dessert du jour

Entrée du jour + Plat du jour **19€**

Ou

Plat du jour + Dessert du jour **19€**

VENDREDI MIDI :

MENU 22€

Avertissement sur les allergènes :

Certains éléments du menu contiennent ou entrent en contact avec des œufs, des produits laitiers, des noix, du blé, du soja et autres. Pour plus d'informations, veuillez-vous adresser à nos serveurs/serveuses. TVA incluse au taux légal en vigueur

MENU ENFANT

12 €

Servi jusqu'à 11 ans 4 mois et 22 jours max.

STEAK HACHÉ FRAIS

Ou

NUGGETS

GARNITURE AU CHOIX :

Frites, légumes, riz, pâtes, salade

Compote

Ou

Glace enfant

Boisson : sirop Teisseire

Cadeau surprise à récupérer dans la malle au trésor



Avertissement sur les allergènes :

Certains éléments du menu contiennent ou entrent en contact avec des œufs, des produits laitiers, des noix, du blé, du soja et autres. Pour plus d'informations, veuillez-vous adresser à nos serveurs/serveuses. TVA incluse au taux légal en vigueur