

A chaque saison son inspiration

C'est avec joie que nous voyons chaque nouvelle saison arriver. Le retour de certains produits, les découvertes nouvelles... c'est pour nous l'occasion de vous faire part d'une partie de nos voyages et de nos rencontres.

Nos Plats

Notre cuisine est faite maison

L'APÉRITIF A PARTAGER

La Spéciale

L : 13€ / XL : 19€

Saumon fumé, bavette grillée, jambon cru, spianata, mortadelle AOP, crème de fromage de chèvre frais et ciboulette, mayonnaise au piment d'Espelette, fromage de chèvre et fromage de vache de nos fermes locales

Trio à partager

L : 10€ / XL : 17€

Tartinade du moment maison, ravioles frites, croquettes végétariennes maison de courge rôtie, épinards, cheddar maturé, paprika fumé et noisettes torréfiées, crème de chèvre frais et ciboulette

Version végétarienne possible sur demande

L : 1 tartinade et 3 croquettes XL: 2 tartinades et 6 croquettes

Croquettes de Poulpe

L : 8€ / XL : 12€

A découvrir en apéritif ou en entrée, 4 ou 6 croquettes maison de poulpe au fromage et noisettes, mayonnaise au piment d'Espelette et tartinade du moment

Assiette de Ravioles frites

5€

Ravioles de la Mère Maury frites

Nos fromages proviennent de 2 fermes locales La ferme Mas des buissons, à Saint Paul de Varces, où Aurélie et Frédéric produisent des fromages au lait de vache : le Saint Pogniard, le Coeur de l'Isère ou la tomme du Lavanchon ainsi que les faisselles au lait cru et

 La ferme du Clot, à Cornillon en Trièves où François et Jackie produisent des fromages de chèvre au lait cru BIO : faisselles, le Cabrioul, le Cabretin ou encore la tome de chèvre.

Plat végétarien 
ou **Version végétarienne possible**
 **Version sans gluten possible**
le préciser à la commande SVP

NOS SALADES

Salade Automnale

Saumon fumé, courge rôtie aux épices, châtaigne, crème de fromage de chèvre et ciboulette, œuf dur du Trièves, tomates cerises, salade mélangée, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et miel

 **Version végétarienne sur demande : aux croquettes maison de courge rôtie, épinards, paprika fumé, cheddar maturé et noisettes torréfiées**

Salade Dauphinoise

Ravioles de la mère Maury frites, lard fumé grillé, fromage coeur de l'Isère, noix du Dauphiné, figue séchée, œuf dur du Trièves, tomates cerises, salade mélangée, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et miel

 **Version végétarienne sur demande : aux croquettes maison de courge rôtie, épinards, paprika fumé, cheddar maturé et noisettes torréfiées**

Version entrée Version plat

10.00€

18€

9.50€

17€

Œufs et volailles du Trièves !

Au domaine de la Rivière, Béranger Oddos, passionné par l'agriculture et les produits du terroir, élève des volailles fermières de plein air (poulets, pintades, canards, oies, dindes, chapons)
En balade le samedi ? Faites un détour par le marché de Mens pour le rencontrer !



En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous l'indiquer à la commande.

Tous nos plats peuvent contenir certains éléments allergènes mais nous prêtons une attention à chaque régime spécifique et nous serons ravis de vous renseigner.

NOS VIANDES

Bavette de bœuf Hereford (180g) sauce moutarde ancienne et whisky 22€

Origine Irlande (180g), le bœuf Hereford est élevé sans intervention humaine dans les pâturages verts et naturellement iodé, sauce crémeuse à la moutarde ancienne et whisky, frites maison et salade mélangée

Suprême de pintade du Trièves aux cèpes 23€

Origine Saint-Baudille et Pipet (38, France), jus aux cèpes, polenta Taragna crémeuse, légumes de saison, maïs grillé

Tartare de bœuf à l'Italienne 21€

Tartare charolais au couteau VBF (180g) assaisonnement maison (câpres - cornichons - échalotes - persil), caprons, burrata fumée, chips de "lardo di colonnata", gressin, pesto, accompagné de frites maison et salade mélangée

🌾 **Version sans gluten possible sur demande pour toutes nos viandes**

NOS POISSONS ET FRUITS DE MER

Poulpe grillé 26€

Tentacules de poulpe grillées, persillade à l'encre de seiche, ravioles Marie Louise de la mère Maury au sandre fumée de la Drôme, croquette de poulpe, mayonnaise au piment d'Espelette, crumble au curry noir, polenta Taragna et légumes de saison

🌾 **Version sans gluten sur demande**

Poisson de la criée

Selon arrivage du jour, consultez l'ardoise de la criée

🌾 **Version sans gluten sur demande**

Polenta Taragna ?

Mais qu'est ce donc ?

Spécialité de la région de Lombardie en Italie, la polenta Taragna est faite d'un mélange de farine de maïs et de sarrasin qui lui confère une couleur plus sombre et un goût rustique légèrement noisetté.

Et le "lardo di colonnata" ?

De la ville de Colonnata à l'est des Cinq Terre, en Toscane. Cette charcuterie unique est affinée dans des auge de marbre de Carrare. Ce savoir-faire traditionnel et authentique lui confère une texture fondante et une saveur parfumée exceptionnelle

Les Ravioles de la mère Maury

La maison est fondée en 1885 lorsque Marie-Louise Maury reprend le café de ses parents à Romans. Toujours cuisinées selon la recette ancestrale, les ravioles sont constituées d'une pâte fine à la farine de blé tendre et d'une farce onctueuse au Comté AOP, au fromage frais de vache et au persil. Récemment récompensée par la plus haute distinction artisanale, la maison mère Maury est aujourd'hui certifiée Maître Artisan.

NOS RAVIOLES & RISOTTO

Ravioles aux cèpes et gambas 21€

Ravioles de la mère Maury traditionnelle, sauce crémeuse aux cèpes, gambas grillées à la plancha, poivre de Sichuan

🌿 **Version végétarienne :** croquettes végétarienne maison (courge rôtie, épinards, cheddar, paprika fumé et noisettes torréfiées)

Risotto de riz noir et courge rôtie 20€

Riz noir, crème, parmesan, courge rôtie aux épices, crème de burrata fumée, châtaignes, crumble de curry noir

NOS BURGERS

Burger Infini



Nouvelle recette

Pain burger maison, steak haché VBF 150g, cheddar fumé, lard grillé, pickles, tomates confites, oignons frits, sauce burger maison

Simple: 19€

Double : 22€

Burger végétarien



Pain burger maison, cheddar fumé, tomates confite, pickles, oignons frits, légumes grillés, galette végétarienne maison (courge rôtie, épinards, cheddar mûré, paprika fumé, noisettes torréfiées), sauce burger maison

Simple : 18€

Double : 21€



Pain burger sans gluten sur demande : Supplément 1.50€

Nos burgers sont accompagnés de frites maison et de jeunes pousses

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous l'indiquer à la commande.

Tous nos plats peuvent contenir certains éléments allergènes mais nous prêtons une attention à chaque régime spécifique et nous serons ravis de vous renseigner.



Menu Enfant

12€



Boisson au choix

Sirop, diablo, limonade, Coca-cola, Ice-tea,
jus d'orange, jus de pommes



Mini burger + 1 garniture au choix

(steak haché VBF ou steak végétal maison)

Ou

Steak haché ou steak végétal maison

+ 1 garniture au choix

(frites, légumes, risotto, polenta)

Ou

Ravioles à la crème*

Mignardises du chef

Ou

Boule de glace

(parfum au choix)



**Consultez nous pour
vos évènements,**

familiaux ou professionnels :

Menus de groupes, apéritifs dinatoires,
privatisations, etc.

Découvrez nos Brunchs

RDV

**chaque deuxième dimanche
du mois**

3 formules à découvrir,
sans oublier le brunch des enfants
Uniquement sur réservation

Menu Déjeuner

22€

Entrée du Jour

+

Plat du Jour

+

Dessert du Jour

Entrée du jour + plat du jour 18€

Plat du jour + dessert du jour 18€

Plat du Jour 14€

Du mardi au vendredi

hors jours fériés et uniquement les midis

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous l'indiquer à la commande.

Tous nos plats peuvent contenir certains éléments allergènes mais nous prêtons une attention à chaque régime spécifique et nous serons ravis de vous renseigner.