

NOS COCKTAILS 10€

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.

APEROL SPRITZ

Apérol, prosecco, tranche d'orange et eau pétillante.

BUBBLE TROPICO

Bubble pêche, sirop de pêche, vodka, jus d'ananas.

ROSE PISCINE

Sirop de pamplemousse, glaçons et rosé.

NOS SANS ALCOOL 9 €

VIRGIN BUBBLE TROPICO

Bubble pêche, sirop de pêche, jus d'ananas.

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 MULE

Avec son mélange de gingembre épice, 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.

LES BIÈRES

Bud pression (25cl)	3,9 €
Leffe pression (25cl)	4,8 €
Monaco (25cl)	4,10 €
Panaché (25cl)	4,10 €
Demi-sirop (25cl)	4,10 €
L'ivresse des sommets Blanche (33cl)	8€
L'ivresse des sommets Blonde IPA (33cl)	8€
L'ivresse des sommets rousse (33cl)	8 €

LES SOFTS

Perrier (33cl)	4,20 €
Coca Cola (33cl)	4,20 €
Coca Zéro (33cl)	4,20 €
Schweppes agrumes (25cl)	4,20 €
Ice tea (25cl)	4,20 €
Limonade Mont Blanc (33cl)	4,20€
Sirop Teisseire (25cl)	3,20€
Diabolo (33cl)	4,30 €
Granini (25cl)	4,20€
(Abricot, tomate, ananas, pomme)	

LES EAUX MINÉRALES

Pétillante (1L)	7,50€
Plate ou pétillante (0,5L)	5,50€

APÉRITIFS

- Suze 4cl 4 €
Chambéryzette 4cl 4 €
Porto 4cl 4 €
Kir 10cl 4,5 €
(Cassis, châtaigne, framboise, violette)
Kir pétillant 10cl 7 €
Martini 4cl 4 €
Ricard 2cl 4 €
Whisky haig club 4cl 7 €
Coupe pétillante 10cl 6,5 €

LES DIGESTIFS

- Mont Corbier 4 cl 6,5 €
Chartreuse verte 4cl 7 €
Génépi 4cl 6,5 €
Poire 4cl 6,5 €
Get 27 4cl 6,5 €
Rhum Diplomatico 4cl 8 €
Rhum don papa 4 cl 8 €
Limoncello 4cl 6,5 €
Baileys 4cl 6,5 €
Cognac 4cl 6,5 €
Whisky Yamazakura 4 cl 8 €

LES BOISSONS CHAUDES

- Café 1,9 €
Café crème 2,10 €
Grand café 3,50 €
Grand crème 3,70€
Thé ou infusion 3,8 €
(Thé noir fruits rouges, thé vert à la menthe, thé vert jasmin, thé Earl Grey supérieur, infusion tilleul menthe, infusion verveine)

NOS ENTRÉES ET SALADES

	PETITE	GRANDE
Salade Chèvre chaud au miel de Chapareillan	10€	19€
<i>Salade verte, tomates cerises, tranches de magret de canard fumées, chèvre frais sur pain de campagne, miel du rucher des marmottes, noix.</i>		
Salade Italienne	10€	19€
<i>Salade verte, tomates cerises, tomates confites, copeaux de Grana Padano, mozzarella Buratta, pesto, bruschetta, pignons de pin.</i>		
Mini Tataki de Thon	11€	
<i>Longe de thon snackée, marinée sauce soja et sésames, crème de petits pois au lait coco et gingembre, pickles d'oignons rouges. Servi avec salade verte.</i>		
Salade César	10€	19€
<i>Salade verte, sauce César, tomates cerises, copeaux de Grana Padano, croûtons, oignons frits, œuf dur, aiguillettes de poulet panées.</i>		

NOS SPÉCIALITÉS

Gratiné de Ravioles aux morilles et au Beaufort	23€
<i>Servi avec salade verte.</i>	
Poke bowl	19€
<i>Base de boulgour, falafel, mangue, tomates cerises, fèves de soja, haricots mungo, pickles de chou rouge, houmous de betterave, cœurs d'artichauts confits, carottes, cranberries séchées, sauce poké.</i>	

NOS PLATS

Tataki de thon aux sésames

23€

Longe de thon snackée, marinée sauce soja et sésames, crème de petits pois au lait coco et gingembre, pickles d'oignons rouges. Servi avec frites maison et salade verte.

Magret de canard aux morilles

25€

Servi avec frites maison et légumes.

Tartare de bœuf

19€

Viande de bœuf Française coupée au couteau, mayonnaise, ketchup, tabasco, câpres, oignons, cornichons. Servi avec frites maison et salade verte.

Suprême de poulet à l'Iséroise

21€

Suprême de poulet farci au Saint Marcellin, servi avec frites maison et légumes.

Côte de bœuf grillée (500g)

34€

Accompagnée d'un beurre persillé, servi avec frites maison et salade verte.

Andouillette 5A, sauce moutarde

21€

Servie avec frites maison et légumes.

Poêlée de Gambas en persillade

26€

Gambas décortiquées, servies avec riz et salade verte

NOS BURGERS

Le smash burger

19€

Pain à hamburger, steak haché smashé, sauce burger maison, salade, tomate.
Servi avec frites maison et salade.

L'isérois

22€

Pain à hamburger, steak haché, saint Marcellin, rösti de pomme de terre, oignons frits, salade, tomates. Servi avec frites maison et salade.

L'italien

21€

Pain à hamburger, steak haché, mozzarella burrata, salade, tomates séchées, pesto.
Servi avec frites maison et salade.

VEGGY : Le steak haché peut être remplacé par une galette végétarienne.

NOS WOKS

Wok Poulet

18€

Nouilles chinoises (blé), filet de poulet, carottes, courgettes, oignons rouges, fèves, haricots mungo, sésames, cacahuètes.

Wok Gambas

21€

Nouilles chinoises (blé), gambas décortiquées, carottes, courgettes, oignons rouges, fèves, haricots mungo, sésames, cacahuètes.

Wok végétarien

16,5€

Nouilles chinoises (blé), carottes, courgettes, oignons rouges, fèves, haricots mungo, sésames, cacahuètes.

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

Ou

- **Entrée du jour + Plat du jour 19€**

Ou

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

VENDREDI MIDI

MENU MORUE 23€

- **Plat Morue à la Lyonnaise : 18€**

- **Menu complet 23€**

Entrée du jour + Morue à la Lyonnaise + Dessert du jour

Ou

- **Entrée du jour + Morue à la Lyonnaise 21€**

Ou

- **Morue à la Lyonnaise + Dessert du jour 21€**

MENU ENFANT

12 €

STEAK HACHÉ FRAIS

Ou

NUGGETS

ou

ŒUF AU PLAT

GARNITURE AU CHOIX :

Frites, légumes, riz, pâtes, salade

Compote

Ou

Glace enfant



Cadeau surprise à récupérer dans la malle au trésor

FROMAGES ET DESSERTS

Faisselle (nature, coulis fruits rouge, miel de Chapareillan, crème) 7€

Tiramisu Nutella et spéculoos 8€

Profiteroles vanille et chocolat chaud 9€

Salade de fruits 8€

Crème brûlée à la chartreuse 8€

Pavlova aux fraises, sorbet passion 8€

Café gourmand 11€

Offrez-vous un moment gourmand complet : un café accompagné d'une sélection de douceurs, glace vanille, macaron, moelleux aux pommes, brownie et mini verrine, pour savourer plusieurs plaisirs en une seule pause.

Café plaisir 8€

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 6€

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.

LES COUPES GLACÉES

Coupe Bueno 10€

Une boule vanille, une boule cookies, une boule chocolat, kinder Bueno, coulis nutella, 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, yaourt Bulgare.

Sorbet : Fruits rouges, pêche de vigne, noix de coco, citron, passion, Génépi.