

### 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 & NOS ENTRÉES

### La Festive

L : 15€ / XL : 21€

Foie gras maison au cognac, gravelax de saumon Bomlö, brie truffé maison, croquettes de poulpe au fromage, mayonnaise au piment d'Espelette, cervelle de canut, houmous truffé

### Trio à partager

L : 10€ / XL : 16€

Tartinade du moment maison, croquettes végétariennes de patates douces, choux-fleurs, emmental et noisettes torréfiées, cervelle de canut (faisselle, échalotes et ciboulette), ravioles frites

### 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,  
mayonnaise au piment d'Espelette et houmous truffé

### Croque en fête truffé à partager

16€

Pain de mie, béchamel à la truffe, jambon cuit, emmental,  
assiette de frites maison et mayonnaise truffée, jeunes pousses

### Saumon gravelax



13€

Saumon Bomlö en gravelax (aneth, gin, genièvre),  
cervelle de canut (faisselle, échalotes et ciboulette)  
citron, baies roses et grenade fraîche.

### Foie gras Maison au cognac

17€

Environ 80g, poivre de Sichuan, fleur de sel,  
confiture de Noël maison, pain brioché maison

### Assiette de Ravioles frites



5€

Ravioles de la Mère Maury frites

### Salade Hivernale

Version entrée : 10€ / Version plat : 18€

Gravelax de saumon Bomlö, patate douce rôtie aux épices, cervelle de canut, noisettes torréfiées,  
ravioles grillées, grenade, œufs, tomates confites, salade mélangée,  
vinaigrette moutarde à l'ancienne et miel

### Version sans gluten possible sur demande

Version végétarienne : croquettes de patates douces, choux-fleurs, emmental et noisettes torréfiées

### Plat végétarien



ou Version végétarienne possible



Version sans gluten possible  
le préciser à la commande SVP

### Pourquoi le saumon Bomlö ?

Le saumon Bomlö est un saumon norvégien issu d'une  
aquaculture proche de la vie sauvage avec une faible densité  
de saumon par parc (1% de saumon pour 99% d'eau).

**Saveur de Norvège** a reçu la certification Ikejime Quality,  
label récompensant le travail accompli en matière de bien être  
animal. La méthode Ikejime, méthode ancestrale japonaise,  
garantie ainsi des conditions d'élevage et d'abattage  
optimales visant à minimiser le stress des saumons, permettant  
ainsi l'obtention d'une chair ferme et savoureuse.

### 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 aux morilles

Origine Irlande (180g) ; le bœuf Hereford est élevé sans intervention humaine en pâturages verts naturellement iodés ; sauce crémeuse aux morilles, frites maison et salade mélangée

23€

### Filet de canette aux marrons et escalope de foie gras poêlée

Origine France, sauce au vin de noix et épices douces, éclat de marrons, escalope de foie gras poêlée française, purée du moment et légumes de saison.

28€

### Tartare de Noël

Tartare charolais au couteau VBF (180g) assaisonnement maison (câpres - cornichons - échalotes - persil - cognac), magret de canard fumé, copeaux de foie gras, caprons ; frites maison et salade mélangée

22€

🌱 **Version sans gluten possible sur demande pour toutes nos viandes à l'exception du civet**

### Civet de Cerf français aux pleurotes du Trièves 24€

Origine France, sauce aux pleurotes de Tréminis et lardons fumés, pignons de pin torréfiés, polenta crémeuse au Beaufort et genièvre

#### Des produits frais de qualité

Chaque matin, Salade de Fruits, notre fournisseurs grenoblois nous livre fruits et légumes ultra-frais et majoritairement régionaux. La marée arrive quotidiennement pour garantir une fraîcheur irréprochable. Chaque mercredi, nous complétons nos besoin en direct par l'Epic'éthik à Vif ou auprès de producteurs locaux sélectionné soigneusement. Fraicheur, traçabilité, respect du produit et savoir-faire artisanal : la base de notre cuisine.

## NOS POISSONS ET FRUITS DE MER

### Poulpe grillé

26€

Tentacules de poulpe grillées, persillade à l'ail noir, croquette de poulpe, raviolis Marie Louise de la mère Maury au foie gras, mayonnaise à la truffe, crumble au safran, purée du moment et légumes

🌱 **Version sans gluten sur demande**

### Poisson de la criée

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

🌱 **Version sans gluten sur demande**

## NOS RAVIOLES & PÂTES

### Ravioles aux morilles et copeaux de foie gras 21€

Ravioles tradition de la mère Maury, magret de canard fumé, sauce crémeuse aux morilles, copeaux de foie gras, crumble au safran

🌱 **Version végétarienne :** croquettes végétarienne maison (patates douces, choux-fleurs, emmental et noisettes torréfiées)

### Pâtes sans gluten, crème de choux fleur et curry 20€

Pâtes sans gluten, crème de choux fleurs au curry breton, choux fleurs rôti au paprika fumé, châtaignes, huile aux herbes fraîches, grenade, pignons de pin torréfiés 🌱

#### 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 BURGERS

### Burger L'Infini en fête

Pain burger maison, steak haché VBF 150g, cheddar, magret de canard fumé, pickles, tomates confites, oignons frits, mayonnaise truffée

Simple: 19€

Double : 22€

### Burger végétarien 🌱

Pain burger maison, cheddar, tomates confite, pickles, oignons frits, légumes grillés, galette végétarienne maison (patates douces, choux-fleurs, emmental, noisettes torréfiées), mayonnaise truffée

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, diabololo, 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, purée du jour, 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.