

NOTRE CARTE DU MOMENT

Salade estivale, gnocchis poêlés et fromage “ tête de moine ” 15€

Mozzarella burrata aux Tomates maraîchères, basilic, huile d'olive, crème balsamique, copeaux de parmesan. 16€

Gratinée de ravioles du Dauphiné aux morilles “extra” à la crème 32€

Cuisses de grenouilles en persillade, frites, salade du marché 29€

Filets de dorade royale poêlés aux herbes maraichères, beurre blanc au citron, légumes de saison 30€

L'andouillette de Troyes grillée, moutarde à l'ancienne, salade du marché, frites 18€

Entrecôte de bœuf Simmental, beurre persillée aux noisettes, frites, salade du marché 32€

Burger au “ bœuf français ” du Côté bouchon, Coté bistrot, frites, salade du marché 25€

Quasi de veau rôti au bois de citronnelle, jus réduit au poivre Timut, légumes de saison 32€

NOS SUGGESTIONS

Bottillon d'asperges du marché de Voiron, mayonnaise maison 9€

Gambas poêlées aux herbes maraichères, flambées au pastis, légumes de saison 34€

Côte de bœuf 450g grillée, beurre persillé "maison" "aux noisettes, frites, salade du marché 48€

Gratinée de ris de veau aux morilles, jus réduit, crème, légumes de saison 34€

Nos desserts et coupes glacées

La tarte pâtissière Normande aux pommes. 9€

Le Baba au rhum au fruits frais de saison, chantilly. 9€

La Panna Cotta Crémeuse Au mangues fraîches du marché. 10€

Le fondant au chocolat, cœur coulant, crème glacée vanille. 10€

Faisselle crème ou coulis. 5€

*La Coupe Glacée "Fraise, framboise, cassis" aux fruits rouges du marché
12€*

Le café liégeois. 12€

La Coupe des pères chartreux. 14€

Le colonel. 12€

Nos glaces et sorbets

1 boule 3€/ 2boules 5.50€/ 3boules 7.50€

*Vanille, fraise, framboises, cassis, pêche, citron, chocolat, café, caramel.
menthe chocolat, noix de coco, pistache, rhum raisin.*