

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.

SAINT GERMAIN SPRITZ

Le Saint Germain Spritz est un cocktail frais et pétillant, alliant liqueur de sureau, Prosecco et eau pétillante. Léger, légèrement floral et festif, c'est l'apéritif idéal pour commencer la soirée avec élégance et fraîcheur.

BUBBLE TROPICO

Le bubble tropico offre un mélange rafraichissant où la puissance douce de la vodka rencontre l'exotisme du jus d'ananas, sublimé par la gourmandise des bubbles de pêche.

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL 9€

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.

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 BUBBLE TROPICO

Bubble pêche, sirop de pêche jus d'ananas



LES BOISSONS



LES BIERES

Bud pression (25cl) 3,8 €

Leffe pression (25cl) 4,5 €

Monaco (25cl) 4 €

Panaché (25cl) 4 €

Demi-sirop (25cl) 4 €

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) 4,10 €

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€

Sirop Monin(25cl) 3€

Diabolo (33cl) 4,20 €

Granini (25cl) (Abricot, tomate, ananas, pomme) 4€

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 4cl 6,50 €
Génépi 4cl 6 €
Grand Marnier 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 €

LES BOISSONS CHAUDES

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

LES EAUX MINERALES

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



NOS ENTRÉES



VELOUTE D'AUTOMNE 9€

Velouté de potimarron, burrata crémeuse, tuile de parmesan et pesto de graines de courges.

ESCARGOTS PERSILLÉS À LA PSITACHE 12€

Douzaine d'escargots mijotés dans une sauce beurre ail et persil, croûte de pistache.

FOIE GRAS 14€

Terrine de foie gras de canard maison, servi avec pain d'épices maison et chutney du moment .

SALADE DAUPHINOISE 10€

Salade verte, tomates, St Marcellin en crumble, magret de canard fumé, ravioles de Royans, croûtons et noix .

SAUMON GRAVLAX 12€

Saumon frais mariné maison, servi avec une sauce moutarde toast et beurre.

SALADE CESAR 10€

Salade, tomates cerises, oignons frits, croutons, copeaux grana padano, sauce césar, oeuf dur et poulet pané au corn flakes



NOS PLATS

Magret de canard aux morilles 24€

Servi avec frites maison et légumes

Gratin de ravioles de Royans aux morilles et beaufort 23€

Servi avec salade verte

Suprême de poulet farçi au reblochon, pesto de graines de courges 19€

Servi avec frites maison et légumes

Risotto hivernal, burrata à la truffe et sa tuile de parmesan 21€

Souris d'agneau confite au miel et romarin 26€

Servie avec frites maison et légumes

Bavette d'ailou sauce échalottes 23€

Servie avec frites maison et salade verte



NOS BURGERS



Le Savoyard 21€

Bun's, salade, tomate, cornichons, steack haché frais 150g, jambon cru, reblochon, oignons confits.

L'Isérois 19€

Bun's, salade, tomate, cornichons, steack haché frais 150g, Saint Marcellin, oignons confits

Le Luxury 23€

Bun's, salade, tomate, cornichons, steack haché frais 150g, magret de canard fumé,
sauce aux morilles, oignons confis.

Le Veggy

Tous nos steacks hachés peuvent être remplacé par une galette végétarienne.



NOS WOKS

Wok poulet 18€

Nouilles chinoises, filet de poulet, sauce soja, sésame, cacahuètes, pois maraicher,
carottes, oignons rouges, courgettes et haricots mungo.

Wok gambas 22€

Nouilles chinoises, gambas décortiquées, sauce soja, sésame, cacahuètes, pois
maraicher, carottes, oignons rouges, courgettes et haricots mungo.

Wok végétarien 16 €

Nouilles chinoises, sauce soja, sésame, cacahuètes, pois maraicher, carottes,
oignons rouges, courgette et haricots mungo.



MENU ÉCLOSION

40€



ESCARGOTS PERSILLÉS À LA PISTACHE

Douzaine d'escargots mijotés dans une sauce beurre ail et persil,
croûte de pistache.

ou

SAUMON GRAVLAX

Saumon frais mariné maison, servi avec une sauce moutarde toast et
beurre



Magret de canard aux morilles
Servi avec frites maison et légumes.

ou

Risotto hivernal, burrata à la truffe et sa tuile de parmesan



Fondant au chocolat coeur praliné, glace vanille et chantilly

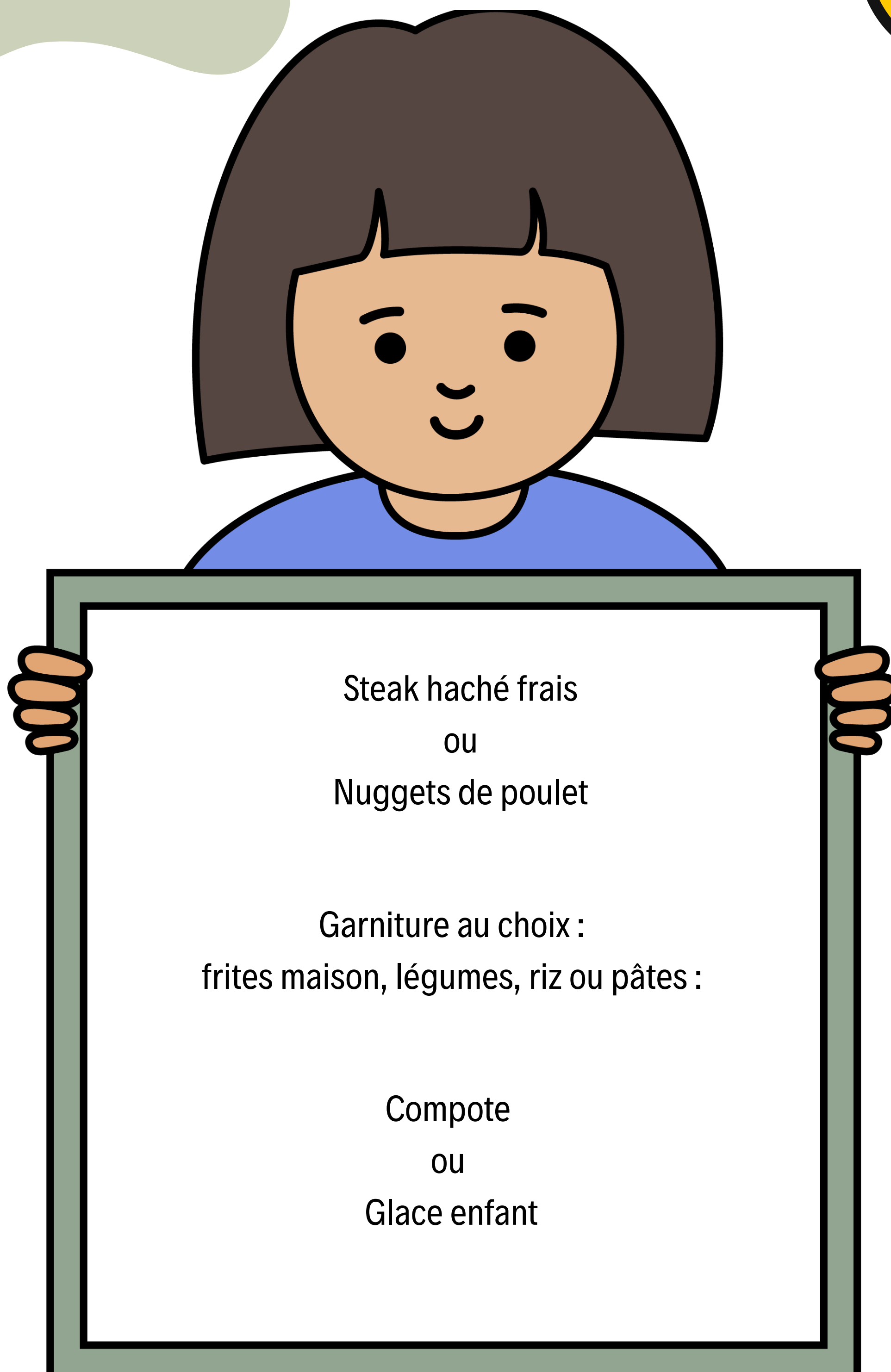
ou

Crème brûlée au Grand Marnier



MENU ENFANT

12€



Cadeau surprise à récupérer dans la malle aux trésors à l'entrée du restaurant



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€



FROMAGES ET DESSERTS



Faisselle (nature, coulis fruits rouges, miel de Chapareillan, crème) 6,50€

Assiette de fromages secs de nos régions 7,50€

Tiramisu Nutella et spéculoos 8€

Fondant au chocolat coeur praliné, glace vanille et chantilly 9€

Crumble de noix, pommes caramélisées et glace vanille 8€

Crème brûlée au Grand Marnier 8€

Brioche perdue, caramel beurre salé et glace vanille 8€

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.



LES COUPES GLACEES



Coupe Bueno 10€

Une boule vanille, une boule cookies, une boule chocolat, éclats de kinder Bueno
coulis nutella, grains de pralin, chantilly.

Coupe vacherin 9€

Deux boules fruits rouges, coulis de fruits rouges, éclats de meringue,
chantilly et grains de pralin.

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)

NOS PARFUMS

Crème glacée : Vanille, café, chocolat, pistache, rhum raisins,
caramel beurre salé, cookies.

Sorbet : fraise, fruits rouge, pêche de vigne, noix de coco, citron, passion,
génépi

Coupe 1 boule 3,5 €

Coupe 2 boules 5 €

Coupe 3 boules 7 €

