



Carte Automne/Hiver 2025

Maison Des Saveurs

Cuisine Fusion, Saine et Eco-
Responsable qui fera voyager vos
papilles

Desserts

INCONTOURNABLES

Cookie aux Noix, Baies de Goji & Chocolat 4,00 €
Perle de Coco Mangue 3,20 €
Perle de Coco Sésame Cacahuète 4,00 €
Duo de Perles Sésame Cacahuète & Mangue 7,00 €

GORMANDS

Café / Thé / Infusion Gourmand 7,80 € (Perle de Coco +
Noix Caramélisées à l'éryngie + Boule de Glace ou Salade de
fruits frais)
Tiramisu au Chocolat, Orange et Cannelle au mascarpone
7,60 € **Nouveauté**

FRAICHEURS

Panacotta à la Poire 7,00 € Lait d'amande & sirop d'éryngie
Nouveauté
Salade de Fruits frais 5,80 €

Carte Automne / Hiver 2025

Maison des Saveurs Boissons

Cuisine Fusion, Saine
et
Eco-Responsable
qui fera voyager
vos papilles.



BOISSONS FRAICHES

Spécialités

Citronnade Coréenne citrons, miel et fruits de la passion
7,00 € ☕
Vittel 50cl 2,20 € Vittel 1L 4,20 €
Badoit 50cl 2,80 € Badoit 1L 5,20 €
Coca Cola, Coca 0, Orangina, Sprite, Oasis, Ice Tea, Jus
d'orange, jus de Fraise 3,20 €

COCKTAILS ☕

Nuage de Rose des saveurs 6,00 €
Secret de l'entropie Vercors 9,00 € : Basil Smash ou
Vodk'ito ou Alpine Fizz ou Tit'alpine
Spritz Bellecour Long 9,00 € (Bellecour Amer-Bitter de
Maison Bigallet, Clairette traditionnelle de Die Bio Domaine
Long)

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou déca 1,80 € Double expresso 2,60 €
Café Allongé 2,00 € Café noisette 2,20 € Café Crème 2,40 €
Capuccino 2,80 €
Thé Vert Jasmin, Thé Noir Ceylan, Thé Vert, Infusion 3,60 €
Thé Noir et fleurs à partager 10€

Spécialités

Infusion fleur Osmanthus au miel 7,00 € ☕
Infusion de Pommes, Gingembre & Cannelle 7,00 € ☕

VINS & BIERES

Vins : Blanc et Rosé (côtes de Gascogne sec et fruité), Rouge
(Côtes-du-rhône Bio)
Au verre 15cl 3,90 € Pichet 25cl 6,60 € Pichet 50cl 11,10€

Clairette de Die Traditionnelle Bio
Flutte : 4,5€ Bouteille 75cl : 21€

Bière Brasserie des Cuves de Sassenage 33 cl 5,00 €
Blonde, Blanche, Rousse, Lager, IPA, Noël, Noire et Noix, NEIPA
Bière Asahi 33cl 4,70 €



CARTE AUTOMNE/HIVER 2025

MAISON DES SAVEURS

**Cuisine Fusion, Saine et Eco-
Responsable qui fera voyager vos
papilles.**

ENTRÉES

- Soupe de Woltons** Crevettes, Porc haché & Poireaux (5 pièces) 7,80 €
Salade de Calamars 7,20 € **Nouveauté** 
Salade d'Avocats & Tofu 7,20 € **Nouveauté** 

PLATS - NOUILLES

- Nouilles Sautéées Teppanyaki** 15,80 €
Bœuf, Poulet, Crevette, Végétarien ou végan 
Nouilles traditionnelles Pékinoises 14,80 €
Soupe de Nouilles & Raviolis (Woltons) (6 Pcs) 16,80 € Accompagné
de légumes et nouilles **Nouveauté**

SIGNATURES

(Accompagnement Nouilles avec Sauce Shanghai ou Riz Blanc &
Quinoa)

- Bœuf Braisé (Bourguignon Chinois)** Pleurotes Bio & Locales, Jeunes
Pousses D'épinards, Choux rouges Marinés 17,80€ **Nouveauté**
Crevette Thaï au Curry & Coco Cocktail de fruits de mer, Tomates,
Petits pois, curry japonais 17,80 € **Nouveauté**
Saumon Laqué aux Saveurs Asiatiques Champignons Pleurotes et
Shiitaké Bio & Locaux, Jeunes Pousses D'épinards, Choux rouges
Marinés 17,80€

SUPPLEMENTS

Œuf mollet japonais : 2,50€ Nouilles/Riz : 3,50€ Légumes : 3,50€
Poulet, Bœuf, Crevettes & Tofu (TP) : 4,50€

**A Emporter : 10% Reduction sur la totalité de carte
(Menus compris) hors alcool**



Menu Gourmet Midi 18,90€

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

Au choix dans la carte hors café gourmand et duo de perles de coco. Supplément de 1€ pour les plats signatures, L'entrée Soupe de Woltons & le Tiramisu Chocolat.

Menu Gourmand Midi 23,90€

Entrée + Plat + Dessert

Au choix dans la carte hors café gourmand et duo de perles de coco. Supplément de 1€ pour les plats signatures, L'entrée Soupe de Woltons & le Tiramisu Chocolat.

Menu Enfant 10,00 €

(Jusqu'à 10 ans)

Plat + Dessert + Boisson

Plat : Au choix dans les plats de nouille
Dessert : Salade de Fruit, Perle de coco,
Cookie ou Glace

Boisson : Au choix parmi les softs ou sirop
à l'eau

MENU MIDI

Automne/Hiver 2025

**Cuisine Fusion, Saine et Eco-
Responsable qui fera voyager vos
papilles.**