Notre Carte Estivale
du coté bouchon, coté bistrot

Nos entrées

-

Le carpaccio de bœuf " Charolais "à l'huile d'olives, basilic frais et copeaux de parmesan, roquette du marché 10€

Les billes de melon "cocktail" au porto blanc et sorbet 10€

La mozzarella burrata, roquette, tomates, parmesan et pesto 12€

Le gaspacho "Maison" à la tomates fraiches et légumes d'été 9€

Nos plats

Les cuisses de grenouilles en persillade, frites, salade du marché de Voiron 28€

Les gambas poêlées, flambées au whisky, petits légumes de saison
28€

Le filet de bar poêlé à l'huile d'olive, vinaigrette de légumes aux aromates frais de saison 25€

Le tartare de bœuf 200/220G"rumsteak" du côté bouchon, côté bistrot, frites et salade du marché 24€

L'entrecôte de bœuf grillé Simmental "250/270G", frites et salade du marché 30€

Le magret de canard 200/220grôti au thym et romarin "cuit rosé ", petits légumes de saison 28€

Nos desserts maison

Le moelleux chocolat “cœur coulant", glace vanille et chantilly 9€

La crème brulée à la vanille 7€

Le tiramisu au café “servi très frais” 7€

La tarte feuilletée aux fruits de saison, glace vanille 8€

La faisselle à la crème ou au coulis de fruits rouges 4.50€

Nos coupes glacées

Le colonel 12€
Le chocolat liégeois 9 €
Le café liégeois 10 €
La dame blanche 8 €
La Coupe des père chartreux 12 €

Glaces et sorbets

1 boule 2,50 € /2 boules 4,80 € /3 boules 7 €
Au choix fraise, framboise, cassis, citron, vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, noix de coco, menthe chocolat