

LA TERRASSE DES ALPES

BRASSERIE MAISON

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

A PARTAGER... OU PAS A L'APÉRO !

Planche apéritive	15
Duo de terrines de campagne	6.50
Cornet de frites	4
🌱 Tarte du boulanger tomate-mozzarella	17.50
Chipirons aux poivrons . 120gr 9 / 200gr 17 et piment d'Espelette à la plancha	

POUR DÉBUTER

Terrine de jambon persillé	8
oignons rouges au miel et soja	
Tartare de dorade royale	9.50
aux légumes et fines herbes	
🌱 Salade de tomates saveurs d'antan	7.50
basilic	
Burrata	14.50
tomates saveurs d'antan en salade, basilic	
Chipirons aux poivrons	9
et piment d'Espelette à la plancha	
Œuf ^{AB} bio parfait	7
gaspacho d'épinards et pancetta grillée	
Tartare de légumes	7
avocat et vinaigrette de betterave rouge	

🌱 VÉGÉTARIEN

MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT

OU

PLAT/DESSERT

- 16 -

Uniquement le midi.

LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf au couteau Charo- lais ■ ■ 180gr, frites & salade	
Classique	17.50
Aller-Retour	17.50
A l'Italienne	19
Burger Brasserie Maison	18
steak haché 150gr VBF ■ ■, Grana Padano, oignons rouges, pancetta, frites & salade	
Salade Caesar « La Nôtre »	17.50
Tartare de dorade royale	17
aux légumes et fines herbes, frites	
Poulet fermier ■ ■	16
au citron confit, écrasé de pommes de terre aux olives et fines herbes	
Club sandwich, frites et salade	18.50

À LA PLANCHA

Filet de dorade royale	20
au romarin, tomate concassée aux olives, linguine et courgettes à la plancha	
Crevettes sauvages	25
coulis de piquillos, linguine et courgettes à la plancha	
Chipirons aux poivrons	17
piment d'Espelette, mesclun de salade	
La Belle entrecôte 300gr	28
frites-salade Ou courgettes à la plancha	
Brochette d'onglet 200gr	22
frites-salade Ou courgettes à la plancha	
Généreux steak haché frais 300gr VBF ■ ■	20
œuf à cheval, frites et salade	
Pluma de cochon origine France ■ ■ 17	
jus au thym, écrasé de pommes de terre aux olives et fines herbes	

NI VIANDE, NI POISSON

🌱 Poke Bowl	16
avocat, carotte, fenouil, concombre, jeunes pousses d'épinard, tomate, quinoa, œuf ^{AB} bio, graines de courge	

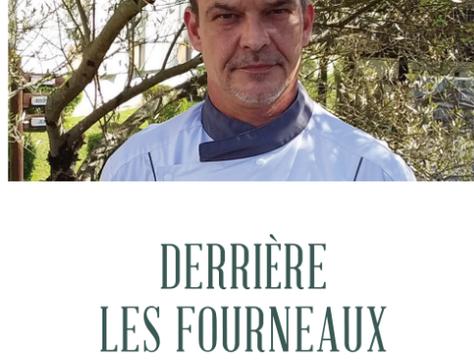
🌱 Linguine	14
coulis de piquillos et courgettes à la plancha	

🌱 Demi-tarte du boulanger	12
tomate-mozzarella, mesclun de salade	

🌱 VÉGÉTARIEN

FINIR EN DOUCEUR

Authentiques profiteroles	8.50
sauce chocolat	
Sablé aux fraises	8.50
mousseline au basilic	
Dame blanche	7.50
Banana-split	8.50
Fruits de saison melba	8.50
Nage de fruits, sorbet cassis	7.50
Le clafoutis tout simplement	6.50
Café douceur	7



DERRIÈRE LES FOURNEAUX

CHRISTOPHER

Christopher est passionné de cuisine depuis son plus jeune âge. Il s'attachera à vous faire plaisir à travers ses plats gourmands traditionnels revisités et régionaux.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

LA CHEVRERIE DE CHARTREUSE
à Voiron pour les fromages de chèvre

LA FERME MICHALLET
à Cognin pour les noix et huiles de noix

BRASSERIE DES CUVES
à Sassenage pour la bière artisanale

MENU ENFANT

- 13 -

avec boisson - servi jusqu'à 12 ans
(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX :

Escalope de dinde ; Filet de dorade royale ;
Steak haché

GARNITURE AU CHOIX :

Linguine ; Frites ; Courgettes

DESSERT AU CHOIX :

½ clafoutis aux fruits de saison ;
Glace Oasis vanille et fruits exotiques ;
Yaourt

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. Une majoration forfaitaire de 5€ est appliquée, pour toute commande en chambre. La liste des allergènes est disponible sur demande. 🌱 Plat végétarien. ^{AB} Produits issus de l'agriculture biologique. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.