

LA TERRASSE DES ALPES

BRASSERIE MAISON

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

OM AL DAN NIET TE DELEN BIJ HET APERITIEF!

Aperitiefplankje	15
Duo van landelijke terrines	6.50
Zakje frieten	4
Ⓢ Taart van de bakker tomaat-mozzarella	17.50

Pijlstaartinktvissen
met paprika's .. 120gr 9 / 200gr 17
en Espelette-peper a la plancha

OM TE STARTEN

Hamterrine met peterselie	8
rode uitjes met honing en soja	
Tartaar van goudbrasem	9.50
met groenten en fijne kruiden	
Ⓢ Salade van tomaten met smaken van vroeger	7.50
basilicum	
Burrata	14.50
salade van tomaten met smaken van vroeger, basilicum	
Pijlstaartinktvissen met paprika's	9
en Espelette-peper a la plancha	
Œuf parfait (gestoomd ei) ^{AB} bio	7
spinaziegazpacho en gegrilde pancetta	
Groententartaar	7
avocado en vinaigrette van rode biet	

Ⓢ VEGETARISCH GERECHT

MENU VAN L'ARDOISE

VOORGERECHT/HOOFDGERECHT

OF

HOOFDGERECHT/DESSERT

- 16 -

Alleen 's middags.

DE KLASSIEKERS

Tartaar van Charolais rundvlees gesneden met het mes ■ ■ 180gr, frieten & salade	
Klassiek	17.50
Heen en terug	17.50
Op Italiaanse wijze	19
Brasserieburger van het huis	18
gehakte biefstuk 150g VBF ■ ■ Grana Padano, rode uitjes, pancetta, frieten & salade	
Caesarsalade 'La Nôtre'	17.50
Tartaar van goudbrasem	17
met groenten en fijne kruiden, frieten	
Hoevekip ■ ■	16
met gekonfijte citroen, aardappelpuree met olijven en fijne kruiden	
Clubsandwich, frieten en salade ...	18.50

A LA PLANCHA

Goudbrasemfilet	20
met rozemarijn, fijngestampte tomaat met olijven, linguine en courgettes a la plancha	
Wilde garnalen	25
Coulis van piquillo's, linguine en courgettes a la plancha	
Pijlstaartinktvissen met paprika's .	17
Espelette-peper, salademengeling	
La Belle entrecote 300g	28
frieten-salade Of courgettes a la plancha	
Spiesje van onklet 200g	22
frieten-salade Of courgettes a la plancha	
Royale verse gehakte biefstuk 300g VBF ■ ■	20
œuf à cheval (spiegelei op gehakte biefstuk), frieten en salade	
Pluma van varkensvlees Franse herkomst ■ ■	17
Jus met tijm, aardappelpuree met olijven en fijne kruiden	

ZONDER VLEES OF VIS

Ⓢ Poke bowl	16
avocado, wortel, venkel, komkommer, jonge spinaziescheuten, tomaat, quinoa, ei ^{AB} bio, pompoenpitten	
Ⓢ Linguine	14
coulis van piquillo's en courgettes a la plancha	
Ⓢ Halve taart van de bakker	12
tomaat-mozzarella, salademengeling	

Ⓢ VEGETARISCH GERECHT

OM ZOET TE EINDIGEN

Authentieke profiteroles (chocoladesoesjes),	8.50
chocoladesaus	
Zandtaartje met aardbeien,	8.50
mousseline met basilicum	
Dame blanche	7.50
Banana-split	8.50
Seizoensvruchten melba	8.50
Vruchten in saus, zwartebessensorbet	7.50
Gewone clafoutis	6.50
Koffie met zoetigheden	7



ACHTER HET FORNUIS

CHRISTOPHER

Christopher is gepassioneerd door koken sinds zijn kindertijd. Hij zal proberen u te behagen met zijn vernieuwde traditionele en smakelijke streekgerechten.

ONZE LOKALE LEVERANCIERS

LA CHEVRERIE DE CHARTREUSE
in Voiron voor de geitenkaas

LA FERME MICHALLET
in Cognin voor de noten en de notenolie

BRASSERIE DES CUVES
in Sassenage voor het ambachtelijk bier

KINDERMENU

- 13 -

met drank - geserveerd tot 12 jaar
(Water met siroop of Diabolo of Frisdrank of Vruchtensap)

HOOFDGERECHT NAAR KEUZE:

Kalkoenrollade; Goudbrasemfilet;
Gehakte biefstuk

BIJGERECHT NAAR KEUZE:

Linguine; Frieten; Courgettes

DESSERT NAAR KEUZE:

½ clafoutis met vruchten van het seizoen;
Ijs Oasis vanille en exotische vruchten;
Yoghurt

Gratis karaf of glas water op verzoek. Al onze prijzen zijn in euro en inclusief btw. Een vaste toeslag van € 5 wordt toegepast voor alle bestellingen op de kamer. De lijst van allergenen is verkrijgbaar op verzoek. Ⓢ Vegetarisch gerecht. ^{AB} Producten uit de biologische landbouw. Het aangegeven gewicht van het vlees is bruto en vóór bereiding en kan variëren met +/-10%.