

L'INSTANT *M*

Les Essentiels



Derrière les fourneaux

JEAN MARC

Originaire de la région Grenobloise, Jean Marc vous fera découvrir au travers de sa cuisine, les plats traditionnels et emblématiques de notre terroir.

EN ENTRÉE OU A PARTAGER

Nos Planches au choix : _____ 18
Charcuteries/Fromages/Mixte

🌿 Houmous, toasts grillés _____ 5

Duo de terrines : _____ 8
Campagne/Piment d'Espelette

Poulet croustillant ■ aux épices Cajun, 8
mayonnaise au piment d'Espelette

Œufs de poule mimosa _____ 6

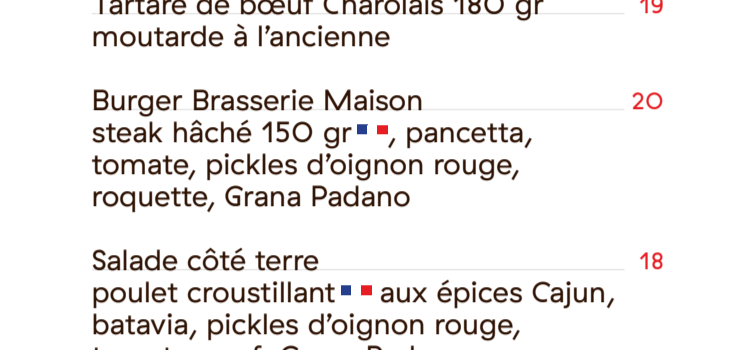
🌿 Gaspacho de courgettes aux herbes, 8
crème fraîche aux légumes croquants

Saumon gravlax, fenouil croquant, grenade, 11
huile d'olive vierge aux fines herbes

🌿 Burrata, tomates saveur d'antan, 12
coulis de piquillos

Sucrine, pancetta grillées, _____ 7
crème de balsamique, noix

VEGETARIEN



LES INCONTOURNABLES

Onglet de bœuf 200 gr, _____ 23
oignons rouges caramélisés au soja

Tartare de bœuf Charolais 180 gr _____ 19
moutarde à l'ancienne

Burger Brasserie Maison _____ 20
steak haché 150 gr ■, pancetta,
tomate, pickles d'oignon rouge,
roquette, Grana Padano

Salade côté terre _____ 18
poulet croustillant ■ aux épices Cajun,
batavia, pickles d'oignon rouge,
tomate, œuf, Grana Padano



CÔTÉ MER

Escalope de saumon _____ 23

Salade côté mer _____ 18
saumon gravlax, batavia, tomate,
œuf dur, olives noires, fenouil,
pickles d'oignon rouge



UNE SIGNATURE DIFFÉRENTE

🌿 Penne, sauce tomate, basilic, _____ 14
caviar d'aubergine, Grana Padano

🌿 Courgettes rôties, écrasé de pommes 15
de terre aux olives noires, tomates
cerises, Grana Padano, fines herbes

VEGETARIEN

🌿



*Le livre de recettes
— élaboré par nos chefs*



Dans ce recueil, nos chefs ont donné aux légumes une signature différente, autre qu'une simple garniture. Des recettes simples et généreuses où les légumes de saison sont magnifiés.
En vente dans votre restaurant

POUR LES GOURMANDS

Onglet de bœuf 400 gr, _____ 44
oignons rouges caramélisés au soja

Échine de cochon 250 gr ■, _____ 18
jus aux épices cajun



*Un accompagnement au choix
— pour votre plat*

- Frites fraîches
- Penne
- Écrasé de pommes de terre aux olives noires et fines herbes
- Courgettes rôties
- Légumes de saison
- Salade

Au-delà d'un accompagnement, supplément de 4€

FINIR EN DOUCEUR

Fruits de saison Melba _____ 9

Mousse au chocolat, _____ 7
noisettes caramélisées

Les profiteroles de Fred _____ 11

Tiramisu aux fruits rouges _____ 10

Café ou Thé gourmand _____ 12



Menu de l'ardoise

ENTRÉE / PLAT

OU

PLAT / DESSERT

- 19 -

Uniquement le midi.

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 :

Steak haché 150 gr ■ ou Escalope de saumon
ou Filet de poulet ■

ou ½ Penne, sauce tomate, basilic,
caviar d'aubergine, Grana Padano

Accompagnement au choix

DESSERT AU CHOIX :

½ mousse chocolat ou ½ fruits melba
ou ½ profiteroles ou Coupe de glaces (2 boules)

Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.
🌿 Plat végétarien. ■ Origine France. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%