

# 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 À Partager

- Nos Planches au choix : Charcuteries/Fromages/Mixte 18
- Duo de terrines ■ ■ : Campagne/Piment d'Espelette 8
- 🌱 Crème fine de tomate - Superproducteur ■ ■ 8
- Croquetas de jambon ibérique 5
- Saumon fumé, lentilles en salade, vinaigrette moutarde Martin Pouret 12
- Oeufs de poule, mayonnaise moutarde ancienne et fines herbes 6
- 🌱 Champignons en velouté, crémeux de persil 7
- Tatin d'oignons rouges, magret de canard fumé, Comté et roquette 10

VÉGÉTARIEN



### Les Incontournables

- Burger Brasserie Maison steak hâché 150 gr ■ ■, Cheddar, lard, pickles de chou rouge et roquette 21
- Tartare de bœuf Charolais 180 gr ■ ■ 21
- Coquillettes au jambon truffé et œuf au plat 17
- Salade Brasserie Maison poulet croustillant aux épices Cajun, batavia, pickles de chou rouge, poireau, pomme de terre, œuf et Grana Padano 18

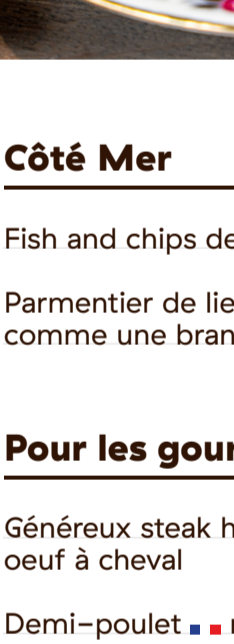


### Une signature différente

- 🌱 Chou-fleur rôti, sauce moutarde Martin Pouret 14
- 🌱 Blanquette de légumes de saison 14

VÉGÉTARIEN

*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*



### Côté Terre

- Emincé d'onglet de bœuf 180 gr ■ ■ à la plancha, façon «Brasserie Maison» 23
- Veau Marengo en cocotte ■ ■ 22



### Côté Mer

- Fish and chips de lieu, sauce tartare 20
- Parmentier de lieu aux fines herbes, comme une brandade 19

### Pour les gourmands

- Généreux steak haché 300 gr ■ ■, oeuf à cheval 23
- Demi-poulet ■ ■ rôti au thym, mayonnaise au piment d'Espelette 22

*Un accompagnement au choix — pour votre plat*

- Frites
- Écrasé de pommes de terre
- Lentilles
- Coquillettes
- Légumes de saison
- Salade verte

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



### FINIR EN DOUCEUR

- Tarte fine aux pommes, amandes et rhum 8
- Les profiteroles de Fred 11
- Mousse au chocolat, noisettes caramélisées 7
- Soupe de mangue, brunoise d'ananas et sorbet cassis 7
- Café ou Thé gourmand 12



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%