



RESTAURANT

## LES ENTRÉES



**Bowl Marin / Marine Bowl** 8/16€

salade de saison, avocat, pomelos, carottes et betteraves râpées, crevettes,

saumon fumé, sauce cocktail

*seasonal salad, avocado, pomelos, carrots and grated beets, prawns, smoked salmon, cocktail sauce*

**Bowl de saison / Seasonal Bowl** 8/16€

**Bowl César Poulet Pané aux Corn Flakes** 8/16€

*Caesar Bowl Breaded chicken with cornflakes*

**Bisque de crevettes, pain grillé et rouille au safran** 9€

*Shrimp bisque, toast and saffron rouille*

**Velouté du moment et son topping** Végé 8€

*Seasonal Velouté and its topping*

**Saint Félicien rôti au crumble de fruits secs et noix de Grenoble, salade** 10€

verte et pain grillé Végé

*Saint Félicien roasted with crumble of dried fruits and walnuts, green salad and toasted bread*

**Bocal de foie gras de canard entier IGP, chutney et pain grillé**

**A PARTAGER OU PAS !**

19€

*Jar of whole duck foie gras, chutney and toast*

*TO SHARE OR NOT!*

## LES

## INCONTOURNABLES

**Omelette / Omelette** 15€

jambon, fromage ou champignons persillés

*ham, cheese or parsley mushrooms*

**Tartiflette Savoyarde / Savoyard Tartiflette** 18€

**Burger du Chef, salade et frites maison** 18€

*Chef's burger, salad and homemade fries*

**Coeur de Filet de Rumsteak Grillé / Grilled Rump Steak Fillet** 22€

sauces au choix (crème de noix ou beurre Maître d'hôtel), frites et salade

*sauces of your choice (cream of nuts or Maître d'hôtel butter), fries and salad*

## MENU

**Entrée+plat ou plat+dessert** 22€

*Starter+main course or main course+dessert*

**Entrée+plat+dessert** 29€

*Starter+main course+dessert*

Au choix :

- BOWL au choix ou Velouté du moment et son topping

- Tartiflette ou bœuf à la mode Bourguignonne ou Dahl de lentilles

- Salade d'agrumes ou Clafoutis aux pommes ou crème brûlée

For choice :

- Bowl of your choice or Seasonal velouté and its topping

- Beef tartare and its condiments, homemade fries and salad or Dahl of green lentils, sweet potatoes, vegetables, curry and coconut; rice with grilled almonds

- Oriental citrus salad, orange blossom water and honey or Clafoutis with roasted apples, salted butter caramel sauce and vanilla ice cream

or Crème brûlée with TONKA bean



## LES PLATS

Dahl de lentilles vertes, patates douces, légumes, curry et coco ; riz aux amandes grillées  17€

*Dahl of green lentils, sweet potatoes, vegetables, curry and coconut; rice with grilled almonds*

Bœuf à la mode Bourguignonne, carottes rôties et mousseline de pommes de terre 18€

*Burgundian-style beef, roasted carrots and potato*

Cuisse de canette à l'orange, au Porto et épices douces, mousseline de pommes de terre et légumes du moment 19€

*Leg of duckling orange, porto and mild spices sauce, potato mash and seasonal vegetables*

Pavé de saumon rôti, sauce Hollandaise à l'aneth, riz aux amandes grillées, légumes du moment 22€

*Roasted salmon steak, dill Hollandaise sauce, rice with grilled almonds, seasonal vegetables*

Gratin de Raviolies du Dauphiné, fondue de poireaux et crème de chèvre  17€

*Gratin of Dauphiné ravioli, leek fondue and goat cheese cream*

## LES DESSERTS



Assiette de fromages affinés de Région 12€

*Plate of refined regional cheeses*

Clafoutis aux pommes rôties, sauce caramel au beurre salé et glace vanille (Glace des Alpes) 8€

*Clafoutis with roasted apples, salted butter caramel sauce and vanilla ice cream*

Brownie fondant au chocolat et noix, crème anglaise à la vanille 8€

*Chocolate and walnut fondant brownie, vanilla custard*

Salade d'agrumes à l'orientale, eau de fleur d'oranger et miel, grande langue de chat 8€

*Oriental citrus salad, orange blossom water and honey*

Tatin d'ananas, coulis passion et noix de coco 8€

*Pineapple tatin, passion fruit coulis and coconut*

Café « Gourmet » 9€

*Coffee with miniature desserts*

Crème brûlée à la fève TONKA 7€

*Crème brûlée with TONKA bean*

Coupe Banana Split (glace vanille, fraise, chocolat), banane, sauce chocolat et Chantilly 8€

*Banana Split Cup (vanilla ice cream, strawberry, chocolate), banana, chocolate sauce and whipped cream*

Retrouvez nos offres du jour sur l'ardoise du Chef  
Servis en chambre, les plats du restaurant seront majorés de 15%



# À L'ABORDAGE !

## LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	8,5		45
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12	35	58
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			82

## APÉRITIFS

Ricard (2cl)	4,5
Pastis (2cl)	4,5
Martini bianco ou rosso (6cl)	5
Campari (6cl)	5
Porto rouge Graham's Fine Tawny (6cl)	6
Prosecco	6,5

## APÉRITIFS FRANÇAIS

St Raphaël rouge (6cl)	6
Lillet Tonic (15cl)	8
Kir au bourgogne blanc (12,5cl)	5
avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise	

## BIÈRES

Bière pression	15cl	25cl	50cl
Heineken	3,5	4,5	7,5
Affligem		5,2	8,2

## Bières bouteilles

Hapkin blonde, riche & fruitée (33cl)	5,5
Grimbergen blanche, bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices (33cl)	5
Grimbergen ambrée, bière d'abbaye, ronde & sucrée (33cl)	5
Pelforth brune, caramélisée & de caractère (33cl)	5
Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes (35,5cl)	6
Mort Subite Witte Lambic, rafraîchissante et acidulée (33cl)	5,5
Desperados original, notes d'agrumes et arômes de tequila (33cl)	5,5

## Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0.0, fruitée et désaltérante (33cl)	5,5
Desperados virgin 0.0, notes d'agrumes et citron (33cl)	5

## CIDRE

Cidre "SASSY" de Normandie (33cl) BIO	6
---------------------------------------	---

# BIEN AU CHAUD



## BOISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

Expresso	2,4
Double expresso	3,2
Cappuccino	4,9

### Thés Kusmi tea **BIO**

5

#### Thés noirs

English Breakfast, de Ceylan et d'Assam

Earl Grey, à la bergamote

Quatre Fruits Rouges, aux saveurs de fruits rouges

Prince Wladimir, aromatisé agrumes, vanille et épices

#### Thés verts

À la menthe, enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe

Sencha, de Chine

Detox, mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

### Infusions

3,8

AquaRosa, Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges

Be Cool, Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

### Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana **BIO**

3,5

Latte Macchiatto

4,9

# LARMES DE CROCO



## EAUX MINÉRALES

33cl 50cl 1l

Evian

3,5 4,5

Badoit

3,5 4,5

Perrier

4

## SODAS

4,5

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre (33 cl)

Oasis tropical, Fanta orange, Sprite (33 cl)

Orangina, Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic

Fuze tea pêche (25 cl)

## NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl

4,5

Jus de tomate, orange ou pomme

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot

## UN ZESTE DE FRAICHEUR 33 cl

6

Soda artisanal Mona citron citron vert, 100% naturel et peu sucré **BIO**

Pétillant pomme artisanal Mona, 100% naturel et français **BIO**

# MILLÉSIMÉ



## LES VINS BLANCS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
<b>Isère</b>	7		27
<i>Bugey Chardonnay - Maison Angelot</i>			
<b>Chablis - Gloire de Chablis</b>	8,5	28	44
<i>Moreau et Fils - Vif &amp; fruité</i>			
<b>Vdpf Côte de Gascogne</b>	7		28
<i>Tariquet 1er Grives</i>			
<b>Chignin Bergeron</b>	7		34
<i>AOC Vullien</i>			

## LES VINS ROSÉS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
<b>IGP Oc - BIODYNAMIE</b>			28
<i>Zodiak - Vif &amp; fruité</i>			
<b>Côtes de Provence</b>			35
<i>Ultimate Provence - Fruité &amp; intense</i>			

## LES VINS ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
<b>Côtes du Rhône Villages</b>	6	18	26
<i>Plan de Dieu, Domaine du Vallon- Rond &amp; fruité</i>			
<b>Croze Hermitage</b>	8	20	35
<i>Le Millepertruis</i>			
<b>Brouilly</b>			37
<i>Aegerter - Léger &amp; floral</i>			
<b>St Nicolas de Bourgueil <b>BIO</b></b>	7		30
<i>Les Petits Grains, Frédéric Mabileau - Fruité &amp; gourmand</i>			
<b>Haut-Médoc</b>	8		42
<i>Château d'Arcins Crû Bourgeois - Puissant &amp; fruité</i>			

\*\*Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

**BIO** Produits issus de l'agriculture biologique.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.