

LA TERRASSE DES ALPES

BRASSERIE MAISON

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

POUR DÉBUTER

PLANCHE APÉRITIVE à partager – 12.50

DUO DE TERRINES DE CAMPAGNE pain grillé – 6.50

✓ **CRÈME DUBARRY** fleur de chou, huile de noix – 5

LENTILLES EN SALADE, ŒUF BIO  **PARFAIT**

* Avec magret de canard fumé – 8.50

✓ * Avec roquette – 7.50

SAUMON FUMÉ À LA FICELLE – 10.50

pain grillé, huile d'olive à la roquette Bio 

PÂTÉ EN CROÛTE – 10

moutarde à l'ancienne et condiments

LES INCONTOURNABLES

BOUCHÉE À LA REINE – 15.50

**TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU
CHAROLAIS 180 GR**, frites & salade

* Classique – 17.50

* Aller-Retour – 17.50

PARMENTIER DE LIEU, salade – 14.50

POITRINE DE VEAU FONDANTE – 16.50
carottes et miel, gratin de coquillettes

SALADE CAESAR « LA NÔTRE » – 17.50

BURGER BRASSERIE MAISON

steak haché origine France, raclette, Pancetta,
échalotes, crème fraîche, roquette, frites & salade

* 1 Steak haché 150 gr – 17.50

* 2 Steaks hachés 150 gr – 25.50



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.

MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT

– 16 –

Uniquement le midi.

À LA PLANCHA

LE FAMEUX STEAK HACHÉ ŒUF À CHEVAL
300 GR frites et salade – 19.50

ESPADON À LA PLANCHA – 19.50
au piment d'Espelette, légume de saison et jus au citron

FILET DE BŒUF ORIGINE FRANCE 180 GR – 26
sauce poivre de Sichuan et armagnac, frites et salade

LES MIJOTÉS

½ POULET FERMIER RÔTI « POUR 2 OU PAS » – 24.50
frites, mayonnaise et salade

JOUE DE BOEUF À LA BIÈRE – 18.50
écrasé de pommes de terre aux fines herbes

NI VIANDE, NI POISSON

- 🌱 **PARMENTIER DE LÉGUMES – 11.50**
- 🌱 **TARTE BOULANGÈRE – 16.50**
aux poireaux & Comté, salade verte
- 🌱 **COQUILLETES CRÉMEUSES** aux épinards – 11.50
- 🌱 **LENTILLES EN SALADE**
ŒUFS BIO 🌿 **PARFAITS**, roquette – 13.50

FINIR EN DOUCEUR

AUTHENTIQUES PROFITEROLES – 8.50
sauce chocolat

10 CM DE TARTE AUX POMMES EN BANDE – 7.50
* Pour les plus gourmands + 10 cm – 12.50

MOELLEUX AU CHOCOLAT – 7.50

SOUPE DE POIRE À LA CANNELLE – 6.50
madeleine gourmande

RIZ AU LAIT – 5

FLAN PÂTISSIER – 6.50

CAFÉ GOURMAND – 8.50
Consultez notre ardoise

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

– 10 –

avec boisson - servi jusqu'à 12 ans
(Eau minérale 50 cl ou Soft ou Sirop ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX :

¼ de poulet rôti ; Steak haché 150g
Parmentier de lieu ;

🌱 Parmentier de légumes

GARNITURE AU CHOIX :

Coquillettes ; Frites ; Ecrasé de pommes
de terre aux fines herbes ; Salade

DESSERT AU CHOIX :

½ profiterole, sauce chocolat ;
Moelleux au chocolat ; Flan pâtissier ;
Soupe de poire

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso / Ristretto / Décaféiné – 2.60

Double espresso – 4

Cappuccino – 4.50

🌿 **Chocolat Monbana Commerce Equitable – 4**

Thés Kusmi Tea – 4

🌿 **Thé vert Sencha, 🌿 Thé vert à la menthe,**

🌿 **Thé English breakfast, 🌿 Détox,**
Boost, Prince Vladimir, Label impérial

Infusions Kusmi Tea – 4

🌿 **Camomille, 🌿 Aquarosa, Be Cool**

LES EAUX MINÉRALES

Evian – 50cl 4 100cl 5

Badoit – 50cl 4 100cl 5

Perrier – 33cl 4