

SOFTS

les sodas sont servis à la fontaine

PEPSI	4.50 €
PEPSI MAX sans sucre	4.50 €
LIPTON ICETEA	4.50 €
SCHWEPPES TONIC	4.50 €
ORANGINA	4.50 €
SIROP À L'EAU	3.00 €
<i>grenadine, citron, menthe, fraise, cassis, pêche</i>	



BULLE DE GRENOBLE 	3.50 €
<i>eau de Grenoble gazéifiée</i>	

PERRIER  33 cl	4.50 €
GINGER BEER SCHWEPPES 20 cl	6.00 €
JUS GRANINI 25 cl	4.50 €
<i>orange, ananas, pomme, fraise, abricot</i>	



THÉ GLACÉ ARTISANAL 33 cl	7.00 €
LIMONADE ARTISANALE 33 cl	5.00 €
DIABOLO ARTISANAL 33 cl	5.50 €
<i>grenadine, citron, menthe, fraise, cassis, pêche</i>	

Symples bio 7.50 €

infusions finements pétillantes
33 cl



Sauge
Sureau
Pomme

Détoxifiante

Verveine
Lavande
Cerise
Relaxante



Thym
Menthe
Citron
Énergisante



BIÈRES

À la pression



Lager Blonde 3.8 %

Session IPA 3.8 %

Blanche Montblanc 4.7 %

Rousse Montblanc 6.5 %

Panaché

Monaco

25 cl

50 cl

4.50 €

9.00 €

5.00 €

10.00 €

5.00 €

10.00 €

5.00 €

10.00 €

5.00 €

10.00 €

5.00 €

10.00 €

En bouteille 33 cl



Blonde à la Noix 5.8 %

Blonde Bastille 5.2 %

La Vertaco Génèpi 6 %

Heineken 0.0 *sans alcool*

8.50 €

8.50 €

8.50 €

6.00 €

APÉRITIFS

Martini 7 cl

blanc ou rouge

Ricard 3 cl

Kir 12.5 cl

cassis ou châtaigne

Coupe de Prosecco 12.5 cl

Coupe de Giac'Bulles 12.5 cl

crémant rosé

6.00 €

5.00 €

6.00 €

6.00 €

7.00 €

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

COCKTAILS

SPRITZ 10.00 €

Apérol, Limoncello ou Campari, prosecco, eau pétillante

ST-GERMAIN SPRITZ 12.00 €

St-Germain (liqueur de sureau), prosecco, eau pétillante

MULE 10.00 €

Vodka, Gin ou Rhum, ginger beer, jus de citron

PATRÓN PALOMA 14.00 €

Tequila Patrón, Schweppes Pomelo, jus de citron

GIN TONIC 10.00 €

Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic

NEGRONI 10.00 €

Gin Bombay Sapphire, Campari, Vermouth Rouge

ESPRESSO MARTINI 10.00 €

Liqueur de café, vodka, espresso, sirop de sucre

APPLE JET 10.00 €

Get 27, jus de pomme, eau pétillante, sirop de sucre

Les Grenoblois

CHARTREUSE MULE 14.00 €

Chartreuse Verte, ginger beer, jus de citron

GÉNÉPI MULE 14.00 €

Génépi Ambix, ginger beer, jus de citron

AMBIX TONIC 14.00 €

Gin 3/8 Ambix, Schweppes Tonic

Mocktails sans alcool

HUGO 6.00 €

sirop de fleur de sureau, limonade, jus de citron

VIRGIN MULE 6.00 €

ginger beer, jus de citron, sirop de sucre

ANANAS FIZZ 6.00 €

jus d'anans, sirop de fleur de sureau, jus de citron

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

VINS

Rouge

	12.5 cl	37.5 cl	75 cl
--	---------	---------	-------

Côtes du Rhône AOP	5 €		19 €
--------------------	-----	--	------

Domaine Aubert

cépages Shiraz/Syrah, notes de fruits rouges et noirs

Saint Joseph AOP			36 €
------------------	--	--	------

Domaine de Bonarieux

cépage Syrah, arômes et épices nuancées de cuir, réglisse et boisée

Vacqueyras AOP		15 €	29 €
----------------	--	------	------

Château des Hautes-Ribes

cépages Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre et Cinsault, arômes riche en fruits noirs et épices

Blanc

	12.5 cl	37.5 cl	75 cl
--	---------	---------	-------

Pays D'Oc IGP	5 €		22 €
---------------	-----	--	------

Albrières

cépage Chardonnay, sec, rond, fruité, frais

Mâcon Villages AOP		13 €	26 €
--------------------	--	------	------

Les Emalières

cépage Chardonnay, frais, fruité avec une pointe de minéralité

Saint Joseph AOP			32 €
------------------	--	--	------

Cave de Saint Désirat

cépages Marsanne et Roussanne, notes boisées et de cannelle

Côtes de Gascogne IGP	6 €		29 €
-----------------------	-----	--	------

XVIII Saint-Luc

cépages Colombard et Ugni Blanc, moelleux, frais, marqué par des notes citronnées

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

Rosé

12.5 cl 37.5 cl 75 cl

IGP Méditerranée

5 €

Château du Rouet Teres

*note intenses minérales et fruitées de
nectarines et d'agrumes*

Côtes de Provence AOP

16 € 29 €

Carte Noire Héritage

*cépages Cinsault, Grenache,
arômes aux fruits rouges*

VINS NATURE

12.5 cl 75 cl

DOMAINE
GIACHINO



Le Domaine Giachino récolte et
produit des vins nature en
agriculture biologique.

Vignerons depuis plus de vingt
ans dans le parc régional de la
Chartreuse.

Pieuré Saint Christophe

AOP Savoie 2022

cépage Mondeuse

49 €

Monfarina

AOP Savoie 2023

assemblage Jacquère,
Mondeuse Blanche
et Verdesse

6 € 32 €

Giac' Bulles

Savoie 2023

rosé mousseux
cépage Jacquère

7 € 36 €

Chevalier Bayard
Vignoble du Château

Le vignoble est conduit de
manière raisonnée sur une
superficie de 3 hectares entre
la Savoie et l'Isère. Tous les
vins sont produits au Domaine.

Persan

IGP Isère 2020

cépage Persan

6 € 32 €

Roussette

AOP Savoie 2020

cépage blanc

6 € 32 €

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

DIGESTIFS



La Maison Ambix née en 2012
au cœur des Alpes dans le
sud-grenoblois, à Vizille.

4 CL / 12 €

ÉLIXIR DU ROY
40%

À base de safran, cannelle, clou de girofle,
macis, noix de muscade, aloe vera, fleur
d'oranger

GÉNÉPI
40%

Cette plante typique des Alpes est récoltée
sur les flancs de montagne à Sestrières.

GIN 3/8
47%

Obtenu par l'infusion de huit fruits,
plantes et épices lors de la distillation



CHARTREUSE VERTE 4 cl 12 €

CHARTREUSE JAUNE 4 cl 12 €

GET 27 4 cl 7 €

LIMONCELLO 4 cl 7 €

BACARDI CUATRO 4 cl 8 €

DON PAPA BAROKO 4 cl 12 €

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



ENTRÉES, À PARTAGER OU PAS

uniquement de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30

OEUF MOLLET 9 €

sur purée de patate douce, nappé d'une sauce saint marcellin, pistaches et noisettes torréfiées, huile de noisette

TOAST DE TRUITE FUMÉE 12 €

pain toasté à huile d'olive, sauce fromage blanc aux herbes maison

TOURTONS DU CHAMPSAUR 10 €

tourtons fris farcis à la tartiflette servis par 6

SAINT MARCELLIN CHAUD 10 €

TERRINE AU GÉNÉPI 9 €

TAPENADE D'OLIVES NOIRES 6 €

PLANCHE DU DAUPHINÉ

assortiment de charcuteries et fromages du coin
(M pour 1/2 personnes et L pour 3/4 personnes)

M L
16 € / 29 €

 Végétarien



uniquement de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30

SALADES

SALADE BELLEDONNE 20 €

salade verte, toasts de truite fumée, dés de courge, endives, pickles de courge, sauce fromage blanc aux herbes

SALADE DU CHAMPSAUR 18 €

salade verte, tourtons tartiflette, dés de courge, endives, pickles de courge sauce fromage blanc aux herbes

PLATS CHAUDS

COCHON CONFIT 24 €

travers de porc, cuisson lente de 3h dans son vin blanc, jus d'orange et sauce Sweet Chili, accompagné de tourtons pomme de terre, purée de carottes maison et carottes rôties

TOURTE DES ALPES 19 €

tourte farcie à la viande de cochon et olives, accompagnée de tourtons pomme de terre, purée de carottes maison et carottes rôties

SUPRÊME DE VOLAILLE 23 €

sauce aux morilles, accompagné de tourtons pomme de terre, purée de carottes maison et carottes rôties

VELOUTÉ D'HIVER / ^M 10 € / ^L 18 €

avec ou sans jambon

velouté de potimarron, chips de jambon sec, noisettes et marrons torréfiés, croûtons, fromage blanc

 Végétarien

GRATINS DE RAVIOLES



de la maison Truchet

uniquement de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30



TRADITIONNEL

19 €

ravioles aux fromages et aux herbes,
crème, emmental, accompagné de salade
verte

TRUITE

22 €

ravioles aux fromages et aux herbes,
crème, emmental, tranches de truite fumée
accompagné de salade verte

BLEU

23 €

ravioles aux fromages et aux herbes,
crème, emmental, gratiné au Bleu de
Sassenage, tranches de jambon sec de
montagne, accompagné de salade verte

supplément possible de jambon sec de montagne
ou de truite fumée (3€)

MENU ENFANT

tenders de poulet panés
sticks de pommes de terre
quelques carottes
boule de glace

12.50€

 Végétarien



GOURMANDISES

PÂTISSERIES MAISON 9.50€

nos pâtisseries sont faites maison, elles sont aussi délicieuses que jolies, n'hésitez pas à les choisir directement dans notre vitrine

CAFÉ GOURMAND 10.00€

café espresso, noisette ou allongé avec trois mignardises maison

CAFÉ TRÈS GOURMAND 13.50€

café latté, cappuccino, ou chocolat chaud avec une pâtisseries maison au choix

GLACES

les glaces sont faites par des artisans glaciers de notre région

1 BOULE 3.50€

2 BOULES 6.50€

3 BOULES 8.50€

crèmes glacées :

vanille, chocolat, rocher praliné, caramel au beurre demi-sel, marron, café, Chartreuse Verte (contient de l'alcool)

sorbets :

citron, fraise, framboise, myrtille, mangue

toppings en supplément 1.50€

crème fouettée / coulis de myrtille / coulis de caramel beurre salé / coulis de chocolat noisette