

# Le PLAT DU JOUR

19 €

Formule Plat du jour + un verre de vin au choix

23.50 €

A.O.P Gamay Savoie / A.O.P Bourgogne Pinot noir /  
A.O.P Côte du Rhône Crozes Hermitage

## Les grandes SALADES

### Salade du berger

19 €

Cème de chèvre jambon cru noix et p.de terre grenaille  
Shepherd's salad (goats' cheese, cured ham, walnuts and grenailles potatoes)

### Salade d'hiver

18 €

Mesclun, légumes de saison, tomates séchées, émulsion de Betterave)  
Winter Salad (mesclun, seasonal vegetables, dried tomatoes, beet emulsion)

### Poke bowl

20 €

Quinoa, avocat, choux rouge, truite  
Poke bowl (quinoa, avocado, red cabbage, trout)

## Le POTAGE

### Potage du jour

14 €

accompagné d'une tranche de pain et d'une portion de fromage  
Soup of the day (served with a slice of bread and a portion of cheese)

## Les VIANDES

### Wok de poulet, nouilles chinoise légumes croquants

24 €

Chicken wok and crunchy vegetables  
Le conseil du sommelier : Côte du Rhône ou Bordeaux \_\_\_\_\_ Voir carte des vins

### Joues de porc braisées à la fève Tonka

24 €

Pork Cheek braised in Tonka bean  
Le conseil du sommelier : Bourgogne A.O.P / pinot noir \_\_\_\_\_ Au verre ou à la bouteille

### Souris d'agneau de 12h. jus corsé aux myrtilles

26 €

12-hour lamb shank, full-bodied blueberry jus  
Le conseil du sommelier : Château Leydet Valentin, Bordeaux A.O.P. \_\_\_\_\_ Au verre ou à la bouteille

### Le super burger de la Pente à Jules

22 €

(Steak haché de bœuf, 180gr) - Servi avec pommes frites  
The Pente à Jules Super burger (beef hamburger 180 gr) with French fries

### Entrecôte (environ 300gr.) race Simmental et sa garniture

28.50 €

Entrecôte (approx 300g) Simmental Origin and végétales  
Sauces au choix : au vin rouge (mondeuse) / forestière / bleu  
Choice of sauce: mondeuse wine, mushroom, blue cheese -  
Le conseil du sommelier : Côte du Rhône ou Bordeaux \_\_\_\_\_ Voir carte des vins

## MENU DES FUTURS CHAMPIONS

(maxi 10 ans) / Kid's menu (maximum 10yrs)

13.50 €

Plat chaud + dessert enfant + boisson (sirop à l'eau)

Au choix :  
Choose from :

Pâtes carbonara  
Pasta with carbonara sauce  
Emincé de poulet pâtes ou pommes frites

Emincé de boeuf pâtes ou pommes frites  
Silvers of rumpsteak with pasta or French fries

## DESSERT

glace (une boule) ou gâteau au chocol  
Dessert : one scoop of ice cream  
or chocolate roll

## Les PÂTES

### Ravioles du Dauphiné au bleu et noix

Ravioles, blue cheese and walnuts

18 €

### Linguines carbonara

Linguines with a carbonara sauce

18 €

## Les RISOTTOS

(riz vénéré et parmesan) / Our Risottos (black rice and parmesan)

### Risotto aux Gambas et Pesto

Risotto with Prawns and pesto

19.50 €

### Risotto aux légumes anciens

Risotto with mixed ancient vegetables

18 €

## Les TARTARES

servi avec pommes frites

### Boeuf « fort des halles » classique

Classic raw chopped beef

25 €

### Le tartare « Mama Mia »

Avec parmesan, pesto et tomates séchées

Beef tartare with parmsan, pesto and sun-dried tomatoes

26 €

### Le tartare de Thon

Coriandre, citron vert, gingembre, tomates Tuna tartare (coriander, lime, ginger, tomato).

25 €

## Le coin VEGAN Vegan corner

### Coté salades

#### Poke Végan (quinoa, avocat, choux rouge, lagnières de carottes)

Poke Vegan (quinoa, avocado, red cabbage, carottes)

19 €

#### Végan d'hiver (mesclun, légumes de saison, tomates séchées)

17 €

### Coté chaud

#### Fondue de lentilles corail

Fondue de lentilles, Corail, légumes poêlés au Tamari et gingembre  
Coral lentils, fondue-pan-fried vegetables with tamari and ginger

18 €

## Les DESSERTS à la carte

Tous nos desserts sont faits maison / Desserts, all our dessert are homemade

### Fondant au chocolat

9 €

### Tiramisu

9 €

### Parfait glacé au génépi et crème de marrons

9 €

### Crumble Pommes Romarin

8 €

### Coupe de glaces artisanales

(2 boules) vanille - chocolat - framboise - citron

6 €

### Café / Thé gourmand

13 €

### Chocolat gourmand

14 €

### Assiette de fromages de montagne

Assortiment of mountain cheeses

12 €

Provenance des viandes : France – Allemagne – Autriche / Our meats are sourced from: France – Germany – Austria

Tous les plats de notre carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité  
Information sur les allergènes : un document indiquant les différents allergènes pouvant être présent dans les plats  
de notre carte est consultable librement.

All our dishes are made to our recipes in our kitchen on the premises and using only quality products  
Allergy information: a document is available listing the different allergens that may be found in our dishes.

Plat végétarien

Plat vegan

Prix nets : Les chèques bancaires ne sont pas acceptés / Prices all inclusive, cheques not accepted