

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

18 €

Ravioles, blue cheese and walnuts

Linguines carbonara

18 €

Linguines with a carbonara sauce

Les RISOTTOS

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

Risotto aux Gambas et Pesto

19.50 €

Risotto with Prawns and pesto

Risotto aux légumes anciens

18 €

Risotto with mixed ancient vegetables

Les TARTARES

servi avec pommes frites

Boeuf « fort des halles » classique

25 €

Classic raw chopped beef

Le tartare « Mama Mia »

26 €

Avec parmesan, pesto et tomates séchées
Beef tartare with parmsan, pesto and sun-dried tomatoes

Le tartare de Thon

25 €

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

Le coin VEGAN

Vegan corner

Coté salades

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

19 €

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

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

17 €

Coté chaud

Fondue de lentilles corail

18 €

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

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

6 €

(2 boules) vanille - chocolat - framboise - citron

Café / Thé gourmand

13 €

Chocolat gourmand

14 €

Assiette de fromages de montagne

12 €

Assortiment of mountain cheeses

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 végan

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