

Le PLAT DU JOUR

22€

Formule Plat du jour + un verre de vin au choix

26€

Bourgogne Pinot noir / Côte du Rhône Crozes Hermitage / Roussette de Savoie / Sancerre

Les grandes SALADES

22€

Salade César de la Pente à Jules

Mesclun, parmesan, bacon, croutons, blanc de poulet rôti, œuf parfait, sauce césar
Caesar Salad (mesclun, parmesan bacon, croutons, roasted chicken, egg parfait, Caesar sauce)

Poke bowl



22€

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

Le POTAGE

Potage du jour



16,50€

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 Our Meat dishes

Le super burger de la Pente à Jules

26€

Steak de bœuf haché maison, 180gr, tome de Savoie - Servi avec frites
The Pente à Jules Super burger (homemade ground beef steak 180 gr, tome de Savoie cheese) with French fries

Wok de poulet, nouilles chinoises, légumes croquants

26€

Chicken wok and crunchy vegetables

Poitrine de porc confite, sauce vin rouge

25€

Cuisson basse température (12h) - Servi avec la garniture du jour
Pork belly confit with red wine sauce
(Slow temperature cooking (12h) served with garnish of the day)

Butter Chicken, servi avec son riz basmati



24€

Poulet, sauce tomate indienne crémeuse
Grilled chicken, buttery and creamy tomato sauce with basmati riz

Entrecôte (environ 300gr.), garniture du jour

29.50€

Entrecôte (approx 300g) and garnish of the day
Sauce au choix : vin rouge / forestière / bleu
Choice of sauce: red wine, mushroom, blue cheese

POUR NOS FUTURS

Champions

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

15.00€

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

Hot dish + children's dessert and drink (flavoured sirop)

Au choix :
Choose from :

Pâtes à l'italienne
Italienne Pasta

Emincé de poulet servi avec pâtes ou pommes frites
Chicken fillet with pasta or french fries

Emincé de bœuf servi avec pâtes ou pommes frites
Silvers of rump steak with pasta or French fries

DESSERT

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

Les PÂTES

Ravioles du Dauphiné au bleu et noix



22€

Ravioles, blue cheese and walnuts

Pene a l'italienne



21€

Burrata, tomates, basilic
Italian Pene, Burrata, tomato, basil.

Les RISOTTOS Our Risottos

Risotto aux Gambas, Parmesan et Pesto



23€

Risotto with Prawns, Parmesan and Pesto

Risotto aux Cèpes



21€

Risotto with mushrooms

Les TARTARES

servi avec pommes frites

Tartare de bœuf « Fort des Halles » classique

27€

Classic raw chopped beef

Le tartare « Mama Mia »

28€

Parmesan, pesto, noisettes, tomates séchées
Beef tartare with parmesan, pesto, hazelnut, sun-dried tomatoes

Le coin VEGAN



Vegan corner

Poke Végan

21€

Quinoa, avocat, choux rouge, tagliatelles de carottes
Vegan Poke (quinoa, avocado, red cabbage, carrot tagliatelles)

Dhal de lentilles Corail

20€

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

Les DESSERTS à la carte

“Maison”

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

Fondant au chocolat

9€

Tiramisu

9€

Trio d'agrumes (citron, orange, pamplemousse)

9.50€

Crumble Pommes Romarin

9.50€

Coupe de glaces artisanales

7€

(2 boules) vanille – chocolat – framboise – citron

Café / Thé gourmand

13.50€

Chocolat gourmand

14€

Assiette de fromages de montagne

14€

Assortiment of mountain cheeses

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

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 présents 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 Plat Glutenfree

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