

# Menu carte du 20

## 35€

une entrée, un plat et un dessert au choix

### ENTREES

Soupe de champignons, brisure de foie gras et parmesan <i>Mushroom soup, foie gras and parmesan cheese</i>	16€
Terrine de foie gras et artichaut, champignons & frisée <i>Foie gras &amp; artichoke terrine</i> (supplément menu 3€)	18€
Poêlée de gros gris, panais rôti et crème d'ail <i>Snails stir fry, roasted parsnip and garlic cream</i>	16€
Ceviche de dorade, légumes croquants et agrumes <i>Seabream ceviche, crunchy vegetables and citrus fruit</i>	16€
Œuf poché façon Meurette (champignons, lardons et vin) <i>Poached egg Meurette style (mushrooms, bacon and wine)</i>	14€
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	12€

### VIANDES ET POISSONS

Pièce de bœuf, gratin de pommes de terre ou pommes grenailles <i>Beef piece, potatoes gratin or baby potato</i> (supplément menu 5€)	25€
Filet de boeuf façon Rossini, crosne et châtaigne glacés <i>Beef fillet Rossini style, crosne &amp; chestnuts</i> (supplément menu 12€)	32€
Lieu jaune à la plancha, céleri en risotto aux algues <i>Pollak, celery and seaweed risotto</i>	18€
Jarret de veau confit, bouillon d'un pot au feu <i>Confit veal shank, broth from a stew</i>	19€
Aile de raie grenobloise, mousseline de panais <i>Grenoble skate wing, parsnip mousseline</i>	17€
Plat du jour / <i>Dish of the day</i>	15€
Supplément garniture ♦ (gratin de pomme de terre ou salade verte ou pommes grenailles) <i>Extra garnish (potatoes gratin, green salad or baby potato)</i>	5€

### FROMAGES ET DESSERTS

Planche de fromages/ <i>Cheese board</i> ♦	8€
Planche de fromages en accord les 3 alcools de Benoit ♦ <i>Cheese board with 3 alcohols</i> (supplément menu 7€)	15€
Pâtisserie de la Ruche / <i>Dessert from La Ruche</i> ♦	6.5€
Panacotta ♦	8€
Crème brûlée ♦	8€

### Le Déj. du 20 - 22€

*Servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés*

Une terrine maison, *home made terrine,*  
un plat du jour *dish of the day,*  
et un café gourmand *coffee with dessert selection*

Toutes nos viandes sont d'origine française.  
Une liste des allergènes est disponible sur demande.

Plats végétariens ♦



## Liste des allergènes

### **Gluten**

Œuf Meurette  
Velouté de champignons

### **Œufs**

Crème brûlée  
Œuf Meurette

### **Poissons/crustacés**

Ceviche de dorade  
Aile de raie  
Lieu

### **Lait**

Velouté de champignons  
Fromages  
Crème brûlée  
Pannacotta

### **Fruits à coques**

### **Céleri**

**Moutarde**  
Salade verte

### **Sulfites**

Pièce de bœuf (sauce béarnaise)

### **Mollusques**

### **Arachides**

### **Lupin**

Pour les entrées et plats du jour ainsi que  
les pâtisseries de la Ruche,  
merci de vous renseigner auprès de l'équipe de salle.