

Menu carte du 20

35€

une entrée, un plat et un dessert au choix

ENTREES

Burratina fraîche, velouté de butternut, copeaux de jambon <i>Fresh burratina, butternut soup, ham shavings</i>	15€
Terrine de foie gras et artichaut, champignons & frisée <i>Foie gras and artichoke terrine with mushrooms and curly endive</i>	18€ <i>(supplément menu 3€)</i>
Poêlée de gros gris, panais rôti et crème d'ail <i>Snails stir fry, roasted parsnip and garlic cream</i>	16€
Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes <i>Scallop carpaccio with citrus fruit</i>	20€ <i>(supplément menu 5€)</i>
Œuf poché façon Meurette (<i>vin et lardons</i>) <i>Poached egg Meurette style (wine and bacon)</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>	25€ <i>(supplément menu 5€)</i>
Filet de bœuf façon Rossini, crosne et châtaigne glacés <i>Beef fillet Rossini style, crosne & chestnuts</i>	32€ <i>(supplément menu 12€)</i>
Lieu jaune à la plancha, céleri comme un 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 Benoît ♦ <i>Cheese board with 3 alcohols</i>	15€ <i>(supplément menu 7€)</i>
Pâtisserie de la Ruche / <i>Dessert from La Ruche</i> ♦	6.5€
Mousse au chocolat/ <i>Chocolat mousse</i> ♦	8€
Crème caramel / <i>Caramel cream</i> ♦	8€

Le Déj. du 20 - 22€

Servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

Une terrine maison,
un plat du jour
et un café gourmand

*home made terrine,
dish of the day,
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

Velouté de butternut
Œuf Meurette

Œufs

Crème caramel
Mousse Chocolat
Œuf Meurette

Poissons/crustacés

Aile de raie
Carpaccio St Jacques
Lieu jaune

Lait

Velouté de butternut
Poêlée de gros gris
Fromages
Crème caramel
Mousse Chocolat

Fruits à coques

Céleri

Lieu jaune

Moutarde

Salade verte

Sulfites

Pièce de bœuf (sauce béarnaise)
Filet de bœuf façon Rossini
Œuf façon Meurette
Lieu jaune

Mollusques

Poêlée de gros gris

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.