

# Menu carte du 20

## 35€

une entrée, un plat et un dessert au choix

### ENTREES

Burratina fraîche, velouté de butternut, copeaux de jambon	15€
<i>Fresh burratina, butternut soup, ham shavings</i>	
Terrine de foie gras et artichaut, champignons & frisée	18€
<i>Foie gras and artichoke terrine with mushrooms and curly endive</i>	
Tartare St Jacques & noisettes, topinambour & jus de viande	16€
<i>Scallops &amp; hazelnuts tartar, Jerusalem artichokes and gravy</i>	
Œuf poché façon Meurette	14€
<i>Poached egg Meurette style</i>	
Entrée du jour	12€
<i>Starter of the day</i>	

### VIANDES ET POISSONS

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

### FROMAGES ET DESSERTS

Planche de fromages/ <i>Cheese board</i> ♦	8€
Planche de fromages en accord les 3 alcools de Benoit ♦	15€
<i>Cheese board with 3 alcohols (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, *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**

Velouté de butternut

Œuf Meurette

### **Œufs**

Crème caramel

Mousse Chocolat

Œuf Meurette

### **Poissons/crustacés**

Aile de raie

Tartare St Jacques

Espadon

Lieu jaune

### **Lait**

Velouté de butternut

Fromages

Crème caramel

Mousse Chocolat

### **Fruits à coques**

Tartare St Jacques

### **Céleri**

Lieu jaune

### **Moutarde**

Salade verte

### **Sulfites**

Pièce de bœuf (sauce béarnaise)

Œuf façon Meurette

Lieu jaune

### **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.