BIENVENUE

Deli-cat
Adj. — Best endroit ever, version comestible.

Deli-cieux
N.f. — L'art du "wow" la bouche pleine.

Deli-rium
N.m. — Euphorie collective provoquée par une ambiance.

LES COCKTAILS

COCKTAIL SIGNATURE - Avec alcool

Spritz My Pear
Aperol, Prosecco & purée de poire Monin.....10€-
Pop Rhum Sour
Rhum Havana 3 ans, liqueur de caramel au beurre salé, sirop de pop-corn & jus de citron jaune.....11€-
GinFiggzzz
Gin Tanqueray infusé au romarin, jus de citron jaune, sirop de figue & miel.....10€-
Bocage Normand
Calvados, liqueur de noix des Pères Chartreux & purée de poire Monin.....10€-
Negroni Bianco
Gin Tanqueray, Martini Bianco, Italicus & sirop de mandarine.....11€-
Trappeur Gin Tonic
Gin Tanqueray infusé à la cannelle, poivre de Timut, sirop d'érable & tonic.....10€-
Chartreuse Mule
Chartreuse verte, jus de citron vert & ginger beer.....12€-
Hugo Spritz
St-Germain, feuilles de menthe, citron jaune & Prosecco.....11€-

COCKTAIL SIGNATURE - Sans alcool.....7,5€-

Paloma Vibrante
Martini Vibrante, jus de pamplemousse Monin, citron vert & pincée de sel
Virgin Bellini
Purée de pêche Monin, limonade & San Pellegrino

D'autres envies? Demandez au barman

COCKTAILS

BOISSONS VÉGÉTALES HENRI MARIE®.....7€-

Des boissons végétales, naturelles et sans alcool
Ces boissons s'adressent à ceux qui recherchent une alternative au vin, à la bière et aux cocktails, et qui ne souhaitent pas consommer des sodas, des jus de fruits ou de l'eau. Les produits Henri-Marie se consomment comme des boissons rafraîchissantes à l'apéritif, ou pour accompagner un repas. Elles s'utilisent aussi parfaitement dans des recettes de cocktails avec ou sans alcool.

Bourgeons de Pin • Myrtille
L'association de la myrtille avec les parfums de résine des bourgeons de pin, connus pour leurs vertus respiratoires, donne à cette recette des parfums de promenade en forêt.

Fleur de Sureau • Sève de Bouleau • Framboise
Les vertus détoxifiantes et dépuratives de la sève de bouleau dans une recette subtile et florale. La finesse de la fleur de sureau parfaitement relevée par la gourmandise et l'acidité de la framboise.

Feuille de Menthe • Verveine • Citron Vert
Rafraîchissante et désaltérante par nature, la menthe douce combinée au citron vert, le tout associé à la rondeur, la fraîcheur et la longueur de la verveine.

Racine de Gentiane • Baie de Genièvre
Une authentique recette de montagne. L'amertume sans concession de la racine de gentiane agrémentée de baies de genièvre dans une boisson tonique et digestive.

Gingembre • Achillée Millefeuille
Idéale en cocktail, c'est la boisson la plus épicée de la gamme Henri Marie. La puissance aromatique du gingembre, relevée par les saveurs herbacées de l'achillée millefeuille.

Feuille de Sauge • Cardamome
La recette signature du chef Edouard Loubet, une explosion de saveurs, 100% végétale, avec un parfum surprenant de sauge, agrémenté de menthe et de coriandre fraîche, d'agrumes et d'épices.

Noix Verte • Miel de Tilleul
La recette originale du frère Henri Marie, à base de noix verte de Grenoble AOP, dans une boisson rafraîchissante aux vertus antioxydantes reconnues. Le parfum original et caractéristique de la noix verte de Grenoble (AOP), prolongé par la douceur du miel de tilleul.

BOISSONS
HENRI MARIE®

LES BOISSONS

	Demi 25 cl	Pinte 50 cl
BIÈRES		
Pression Brasserie du Mont Blanc		
Blonde - De saison	4,5€-	8€-
Monaco / Panaché	4,5€-	8€-
Selection bière bouteille 33cl	7€-	

APÉRITIF 4cl
Ricard / Pastis
Martini / Lillet / Campari / Suze
Porto / Kir ..... 4€-

ALCOOLS 4cl
Ballantines / Vodka Smirnoff / Havana Club / Captain Morgan / Bombay Saphire
Tequila Olmeca / Jagger ..... 7€-

SOFT 33cl
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Orangina
Fuzetea / Limonade / Schweppes Agrumes ou Tonic / Ginger beer / Diabolo / San Pellegrino 25 cl / Pago 25 cl fraise, tomate, pêche, pomme, ananas ou abricot ..... 4€-
Sirop à l'eau ..... 2€-

	50 cl	1l
EAUX	5€-	7€-
Evian		
San Pellegrino		

BOISSONS

LES ENTREES

Seul ou à partager

LES ENTREES - Seul ou à partager

Croquettes de canard crème de figue au balsamique..... 9€-

Tatin d'échalote mascarpone à la sauge..... 8€-

Poireaux brûlés vinaigrette au vin jaune, haddock fumé..... 8€-

Carpaccio de butternut rôti huile de noix, cresson, grenade, graines de courge..... 7€-

champignon farcis pancetta, oignons, morbier..... 8€-

ENTRÉES

LES PLATS

LES PLATS

Porc crispy sauce au cidre et pomme Granny, garniture au choix.....18€-

Poulet au vin jaune et morilles garniture au choix.....24€-

Polpette de lentilles du Puy réduction de vin rouge, polenta crémeuse au lait d'avoine et thym.....19€-

Gratin de ravioles à la crème de jambon et au morbier.....18€-

Poisson du moment sauce de saison selon l'inspiration du chef, garniture au choix - prix selon arrivage

Pièce du boucher demander l'arrivage à l'équipe, sauce poivre Sichuan ou sauce chasseur au beurre travaillé, garniture au choix - prix selon arrivage

Picanha de bœuf grillée seule ou à partager, sauce et garniture au choix 500 grammes.....45€-

GARNITURES

Gratin de pâtes
Jardinière de légumes
Trio de riz
Polenta au thym
Supplément garniture.....4€-

Suggestion du moment, demander à l'équipe, uniquement le soir

PLATS

LES DESSERTS & FROMAGES

LES FROMAGES

Selection de fromages Isérois
de la « fromagerie de Champaret »
Frais à l'échalote / bûche de chèvre / saint-félicien..... 8€-
Cervelle de Canut..... 5€-

Fromage blanc (nature / crème / coulis)..... 4€-

LES DESSERTS

Clafoutis pomme-coing.....8€-

Île flottante crème de marron

Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé et glace au yaourt..... 7€-

Poire pochée au cidre, ganache montée au chocolat, crumble noisette.....8€-

Carpaccio de kaki sirop d'agave à la cardamome, praline de noix à la fleur de sel, sorbet mandarine..... 8€-

Affogato aux éclats de pistache..... 6€-

LES COCKTAILS DESSERTS

Absolute crème brûlée vodka
absolute vanille, sirop vanille
Monin, crème épaisse, sucre roux .....10€-

Expresso Martini Vodka Absolute,
expresso lavazza, kahlua, baileys.....10€-

Madeleine Amaretto, cointreau,
jus ananas.....10€-

BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....1,7€-
Café noisette.....1,9€-
Café frappé.....4€-
Double expresso...3€-
Cappucino.....4€-
Thé et infusion...3,5€-

Grand café crème.....3,5€-
Café viennois.....3€-
Chocolat chaud.....4€-
Chocolat viennois...4,5€-
Latte macchiato.....4,5€-

COCKTAILS
DESSERTS

LES MENUS DELI MIDI

FORMULE DU MIDI
Entrée du jour / plat du jour / dessert au choix..... 23€-

Entrée du jour / plat du jour.....19€-

Plat du jour / Dessert au choix.....19€-

Le choix des desserts formule

Île flottante creme de marrons
Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé et glace yaourt

MENU DELI MIDI