


2108




MAÎTRE
RESTAURATEUR

SIGNAL


A partager To share

La Palette de Charcuterie italienne, noix de Grenoble, beurre Bordier et mesclun <i>Palette of Italian delicatessen, walnuts, butter, and green salad</i>	21,00 €
La Palette de Fromages de montagne, noix de Grenoble, beurre Bordier et mesclun  <i>Palette of Mountain cheese, walnuts, butter and green salad</i>	21,00 €
La Palette de Charcuterie italienne, Fromages de montagne, noix de Grenoble, beurre Bordier et mesclun <i>Palette of Italian delicatessen, selection of Mountain cheese, walnuts, butter and green salad</i>	23,00 €
L'assiette de Tapas <i>Finger food</i>	22,00 €

Entrées Starters

La Gratinée à l'oignon et Comté  <i>Onions soup and Comté cheese</i>	18,00 €
Le Saumon origine Islande façon gravlax, baies roses et romarin, beurre d'algues et petite gaufre salée <i>Gravlax salmon, pink berry, rosemary, green alga butter and little salted waffle</i>	20,00 €
Les Croquettes au Reblochon fermier, jeunes pousses et coppa <i>Reblochon croquettes, green salad and coppa</i>	18,00 €
Les Saint-Jacques juste snackées, mangue et coriandre, galette de quinoa <i>Scallops, mango and coriander, quinoa galette</i>	21,00 €

Plats Main courses

Le Burger ROSSINI, viande Charolaise hachée grillée 180 gr, avec foie gras poêlé <i>Burger with foie gras</i>	30,00 €
L'Epaule d'Agneau de lait confite 6 heures, ail et thym, crozets gratinés <i>Lamb shoulder caramelised 6 hours, garlic and thyme, crozets square pasta in gratin</i>	29,00 €
Le Wok Veggie, citron vert, cacahuètes et coriandre  <i>Veggie wok, lime, peanuts and coriander</i>	28,00 €
Le Brochet et l'Ecrevisse en quenelle, sauce nantua, cassolette de légumes <i>Pike and crayfish in quenelle, nantua sauce, vegetables</i>	26,00 €
La côte de Boeuf Black Angus 500gr, <i>sauce bleu de Sassenage ou poivre de Kampot ou confit d'échalotes à la moelle</i> , purée de pommes de terre au Beaufort des Alpes <i>Beef rib Black Angus 500 gr, Blue local cheese sauce or pepper or shallots confit, mashed potatos with Beaufort cheese</i>	48,00 €

Menu des ETOILES

57,00€

La Gratinée à l'oignon et Comté ou

Onions soup and Comté cheese

Le Saumon façon gravlax, beurre d'algues et petite gaufre salée

Gravlax salmon, green alga butter and little salted waffle



La Fondue savoyarde à volonté servie avec de la charcuterie,
pommes de terre et mesclun ou

Unlimited Cheese Fondue with Italian delicatessen, potatoes and green salad or

La Raclette à l'ancienne à volonté servie avec de la charcuterie,
pommes de terre et mesclun ou

Un limited Raclette with Italian delicatessen, potatoes and green salad or

Le Mont d'Or au four piqué à l'ail, Bresaola et pommes de terre

Mont D'or cheese in oven, with garlic, Bresaola and potatoes



La Tarte aux myrtilles de Pierre-Marie ou *Blueberry pie or*

Le Chocolat Gianduja en pyramide, biscuit feuillantine ou *Chocolate Gianduja cake, puff biscuit or*

La Crème brûlée à la Chartreuse verte *Crème brûlée liquor of Alps Chartreuse*



Menu Enfants (jusqu'à 12 ans)

Kids menu (until 12 years)

25,00€

Soda ou Sirop ou Jus de fruits *Soda or Sirup or Fruit juice*



Mini raclette ou Mini burger frites ou Nuggets frites

Mini raclette or Mini burger french fries or Nuggets french fries



Moelleux au chocolat ou Glace Haribo

Chocolate cake or Ice cream



Fromages Cheeses

L'Assiette de Fromages B. MURE-RAVAUD MOF, meilleur fromager du monde 2007, mesclun aux noix 12,00 €
Selection of Cheeses from Bernard MURE-RAVAUD MOF, best cheese maker of the world 2007, green salad with walnuts

Desserts

Le Chocolat Gianduja en pyramide, biscuit feuillantine 12,00 €
Chocolate Gianduja cake, puff biscuit

La Crème brûlée à la Chartreuse verte 12,00 €
Crème brûlée liquor of Alps Chartreuse

La Tarte aux myrtilles de Pierre-Marie 11,00 €
Blueberry pie

La Verrine coco, framboise et mangue 11,00 €
Coco, raspberry and mango glass

Notre Café gourmand 13,00 €
Coffee with a selection of delicious delights