



ENTRÉES, À PARTAGER OU PAS

uniquement de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30

- OEUF MOLLET**  **9 €**
sur crème de petits pois, nappé d'une sauce saint marcellin, pistaches et noisettes torréfiées, huile de pistache
- BURRATA**  **12 €**
burrata 125g, lit de salade verte, tomates cerises et tomates séchées, pesto aux noix maison, toast de pain
- TOAST DE TRUITE FUMÉE**  **12 €**
pain toasté à huile d'olive, sauce fromage blanc aux herbes maison
- TOURTONS DU CHAMPSAUR**  **10 €**
tourtons frits farcis de sauce tomate et mozzarella, servis par 6
- LÉGUMES GRILLÉS**  **9 €**
poivrons, aubergines et courgettes grillés avec pesto aux noix maison; servis froids
- SAINT MARCELLIN CHAUD**  **12 €**
- TERRINE AU GÉNÉPI**  **10 €**
- TAPENADE D'OLIVES NOIRES**  **6 €**
- HOUMOUS DE POIS CHICHES**  **6 €**
- PLANCHE DU DAUPHINÉ**  **M L**
16 € / 29 €
assortiment de charcuteries et fromages du coin (M pour 1/2 personnes et L pour 3/4 personnes)



uniquement de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30

SALADES

SALADE BELLEDONNE 20 €

toasts de truite fumée, salade verte, légumes grillés, tomates cerises, pickles de légumes, sauce fromage blanc aux herbes

SALADE DU CHAMPSAUR 19 €

tourtons tomate mozzarella, salade verte, légumes grillés, tomates cerises, pickles de légumes, sauce fromage blanc aux herbes

SALADE BURRATA 19 €

salade verte, burrata 125g, légumes grillés, tomates cerises et tomates séchées, pesto aux noix maison, pickles de légumes, pain toasté

PLATS CHAUDS

COCHON CONFIT 24 €

mini tourtons pomme de terre, purée de courgettes maison et poêlée de poivrons rouges

TOURTE DES ALPES 19 €

purée de courgettes maison, poêlée de poivrons rouges, salade verte

SUPRÊME DE VOLAILLE 23 €

sauce poivre, mini tourtons pomme de terre, purée de courgettes maison et poêlée de poivrons rouges



Végétarien



GRATINS DE RAVIOLES

de la maison Truchet

uniquement de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30



TRADITIONNEL

19 €

ravioles aux fromages et aux herbes, crème, Emmental, accompagné de salade verte

TRUITE

22 €

ravioles aux fromages et aux herbes, crème, Emmental, tranches de truite fumée, accompagné de salade verte

BLEU

24 €

ravioles aux fromages et aux herbes, crème, Emmental, gratiné au Bleu de Sassenage, tranches de jambon cru, accompagné de salade verte

supplément possible de jambon cru
ou de truite fumée (3€)

MENU ENFANT

tenders de poulet panés
sticks de pommes de terre
quelques poivrons grillés
boule de glace

12.50€



Végétarien



VINS

Rouge	12.5 cl	37.5 cl	75 cl
Côtes du Rhône AOP <i>Les Magérans</i> cépages Grenache/Syrah/Mourvèdre notes de fruits rouges et noirs	5 €		19 €
Saint Joseph AOP <i>Domaine de Bonarieux</i> cépage Syrah, arômes et épices nuancées de cuir, réglisse et boisée			36 €
Vacqueyras AOP <i>Château des Hautes-Ribes</i> cépages Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre et Cinsault, arômes riche en fruits noirs et épices		15 €	29 €
Blanc	12.5 cl	37.5 cl	75 cl
Pays D'Oc IGP <i>Albrières</i> cépage Chardonnay, sec, rond, fruité, frais	5 €		22 €
Mâcon Villages AOP <i>Les Emalières</i> cépage Chardonnay, frais, fruité avec une pointe de minéralité		13 €	26 €
Saint Joseph AOP <i>Cave de Saint Désirat</i> cépages Marsanne et Roussanne, notes boisées et de cannelle			32 €
Côtes de Gascogne IGP <i>XVIII Saint-Luc</i> cépages Colombard et Ugni Blanc, moelleux, frais, marqué par des notes citronnées	6 €		29 €

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Rosé

12.5 cl 37.5 cl 75 cl

Rosé IGP Méditerranée
Château du Rouet Teres
note intenses minérales et fruitées de
nectarines et d'agrumes

5 €

Côtes de Provence AOP
Carte Noire Héritage
cépages Cinsault, Grenache,
arômes aux fruits rouges

16 € 29 €

VINS NATURE

12.5 cl 75 cl

DOMAINE
GIACHINO



Le Domaine Giachino récolte et produit des vins nature en agriculture biologique. Vignerons depuis plus de vingt ans dans le parc régional de la Chartreuse.

Monfarina
AOP Savoie 2023
assemblage Jacquère,
Mondeuse Blanche et
Verdesse

6 € 32 €

Giac' Bulles
Savoie 2023
rosé mousseux,
cépage Jacquère

7 € 36 €



Le vignoble est conduit de manière raisonnée sur une superficie de 3 hectares entre la Savoie et l'Isère. Tous les vins sont produits au Domaine.

Persan
IGP Isère 2020
cépage Persan

6 € 32 €

Roussette
AOP Savoie 2020
cépage blanc

6 € 32 €

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

SOFTS

les sodas sont servis à la fontaine

PEPSI		4.50 €
PEPSI MAX	sans sucre	4.50 €
LIPTON ICETEА		4.50 €
SCHWEPPEs TONIC		4.50 €
ORANGINA		4.50 €
SIROP À L'EAU		3.00 €

grenadine, citron, menthe, fraise, cassis, pêche, violette



BULLE DE GRENOBLE		3.50 €
-------------------	---	--------

eau de Grenoble gazéifiée

PERRIER	 33 cl	4.50 €
SCHWEPPEs GINGER BEER	20 cl	6.00 €
SCHWEPPEs POMELO	20 cl	6.00 €
JUS GRANINI	25 cl	4.50 €

orange, ananas, pomme, fraise, abricot



THÉ GLACÉ ARTISANAL	33 cl 	7.00 €
LIMONADE ARTISANALE	33 cl 	5.00 €
DIABOLO ARTISANAL	33 cl	5.50 €

grenadine, citron, menthe, fraise, cassis, pêche, violette

servis à la tireuse

Mocktails cocktails sans alcool

HUGO		6.00 €
sirop de fleur de sureau, limonade, jus de citron		
VIRGIN MULE		6.00 €
ginger beer, jus de citron, sirop de sucre		
ANANAS FIZZ		6.00 €
jus d'ananas, sirop de fleur de sureau, jus de citron		

Symples 33 cl

7.50 €



infusions finements pétillantes

Détoxifiante

Sauge
Sureau
Pomme



Énergisante

Thym
Menthe
Citron



Relaxante

Verveine
Lavande
Cerise



INFUSION HAXO 33 cl

5.50 €

infusion glacée à base de
citron et hibiscus
servie plate ou gazeuse
(peu sucrée)



BIÈRES

À la pression



Lager Blonde 3.8 %

Session IPA 3.8 %

25 cl

4.50 €

5.00 €

50 cl

9.00 €

10.00 €



Blanche ALPS 4.6 %

Bière du moment

5.00 €

5.50 €

10.00 €

11.00 €

Panaché

Monaco

5.00 €

5.00 €

10.00 €

10.00 €

En bouteille 33 cl



Blonde à la Noix 5.8 %

Blonde Bastille 5.2 %

La Vertaco Génépi 6 %

Heineken 0.0 *sans alcool*

8.50 €

8.50 €

8.50 €

6.00 €

APÉRITIFS

Martini 7 cl

blanc ou rouge

Ricard 3 cl

Kir blanc 12.5 cl

crème de cassis ou châtaigne et vin blanc

Coupe de Prosecco 12.5 cl

Coupe de Giac' Bulles 12.5 cl

crémant rosé

6.00 €

5.00 €

6.00 €

6.00 €

7.00 €

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

COCKTAILS

SPRITZ	10.00 €
<i>Apérol, Limoncello ou Campari, prosecco, eau pétillante</i>	
ST-GERMAIN SPRITZ	12.00 €
<i>St-Germain (liqueur de sureau), prosecco, eau pétillante</i>	
MULE	10.00 €
<i>Vodka, Gin ou Rhum, ginger beer, jus de citron</i>	
PATRÓN PALOMA	14.00 €
<i>Tequila Patrón, Schweppes Pomelo, jus de citron</i>	
GIN TONIC	10.00 €
<i>Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic</i>	
NEGRONI	10.00 €
<i>Gin Bombay Sapphire, Campari, Vermouth Rouge</i>	
ESPRESSO MARTINI	10.00 €
<i>Liqueur de café, vodka, espresso, sirop de sucre</i>	



COCKTAIL DE L'ÉTÉ

les bulles fêtent 50 ans

ROY CHARTREUX	15.00 €
<i>Elixir du Roy, Chartreuse Jaune, jus de citron, miel, aquafaba</i>	

Les Grenoblois

CHARTREUSE MULE	14.00 €
<i>Chartreuse Verte, ginger beer, jus de citron</i>	
GÉNÉPI MULE	14.00 €
<i>Génépi, ginger beer, jus de citron</i>	
AMBIX TONIC	14.00 €
<i>Gin 3/8 Ambix, Schweppes Tonic</i>	

DIGESTIFS



La Maison Ambix née en 2012
au cœur des Alpes dans le
sud-grenoblois, à Vizille.

4 CL
12 €

ÉLIXIR DU ROY
40%

*À base de safran, cannelle, clou de girofle,
macis, noix de muscade, aloe vera, fleur
d'oranger*

GÉNÉPI
40%

*Cette plante typique des Alpes est récoltée
sur les flancs de montagne à Sestrières.*

GIN 3/8
47%

*Obtenu par l'infusion de huit fruits,
plantes et épices lors de la distillation*



CHARTREUSE VERTE 4 cl 12 €

CHARTREUSE JAUNE 4 cl 12 €

PETITE FAIM

SAINT MARCELLIN FRAIS  10 €

TERRINE AU GÉNÉPI 9 €

TAPENADE D'OLIVES NOIRES  6 €

HOUMOUS DE POIS CHICHE  6 €

 végétarien

prix en euros nets - service inclus