ENTRÉES, À PARTAGER OU PAS

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

OEUF MOLLET — 10 €

sur purée de patate douce, nappé d'une sauce saint marcellin, pistaches et noisettes torréfiées, huile de noisette

TOAST DE TRUITE FUMÉE — 12 €

pain toasté à huile d'olive, sauce fromage blanc aux herbes maison

TOURTONS DU CHAMPSAUR — 10 €

tourtons fris farcis à la tartiflette servis par 6

SAINT MARCELLIN CHAUD — 12 €

TERRINE AU GÉNÉPI — 12 €

TAPENADE D'OLIVES NOIRES — 6 €

PLANCHE DU DAUPHINÉ

M 16 € / L 29 €

assortiment de charcuteries et fromages du coin (M pour 1/2 personnes et L pour 3/4 personnes)

Végétarien

RESTAURANT DU TÉLÉPHÉRIQUE

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

SALADES

SALADE BELLEDONNE  20 €

salade verte, toasts de truite fumée, dés de courge, endives, pickles de courge, sauce fromage blanc aux herbes

SALADE DU CHAMPSAUR  19 €

salade verte, tourtons tartiflette, dés de courge, endives, pickles de courge sauce fromage blanc aux herbes

PLATS CHAUDS

COCHON CONFIT  24 €

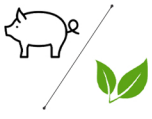
travers de porc, cuisson lente de 3h dans son vin blanc, jus d'orange et sauce Sweet Chili, accompagné de tourtons pomme de terre, purée de carottes maison et carottes rôties

TOURTE DES ALPES  19 €

tourte farcie à la viande de cochon et olives, accompagnée de salade, purée de carottes maison et carottes rôties

SUPRÊME DE VOLAILLE  23 €

sauce morilles,accompagné de tourtons pomme de terre, purée de carottes maison et carottes rôties

VELOUTÉ D'HIVER  M 12 € / L 19 €

avec ou sans jambon

velouté de potimarron, chips de jambon cru, noisettes et marrons torréfiés, croûtons, fromage blanc

Végétarien

RESTAURANT DU TÉLÉPHÉRIQUE

GRATINS DE RAVIOLES

de la maison Truchet

RAVIOLES TRUCHET
Maison fondée en 1935

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 carottes
boule de glace

12.50€

Végétarien

Rosé

	12.5 cl	50 cl	75 cl
IGP Méditerannée *Vignerons de Saint-Tropez* *cépages grenache, syrah, merlot, caladoc* *note intenses minérales et fruitées*	5 €	15 €	
Côtes de Provence AOP *Carte Noire Héritage* *cépages Cinsault, Grenache,* *arômes aux fruits rouges*			32 €

VINS NATURE

	12.5 cl	75 cl
Monfarina AOP Savoie 2023 *assemblage Jacquère,* *Mondeuse Blanche* *et Verdesse*	7 €	36 €
Giac'Bulles Savoie 2023 *rosé mousseux* *cépage Jacquère*	7 €	36 €
Pieuré Saint Christophe AOP Savoie 2022 *cépage Mondeuse*		59 €
Persan IGP Isère 2025 *cépage Persan*		39 €
Héritage IGP Isère 2021 *blanc pétillant* *cépage Verdesse*		39 €
Roussette AOP Savoie 2020 *cépage blanc*	6 €	32 €

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

VINS

Rouge

	12.5 cl	50 cl	75 cl
Côtes du Rhône AOC *Domaine de Lucena* *cépages Syrah/Grenache* *notes de fruits rouges et noirs*	5 €	15 €	
Côtes du Rhône AOP *Les Magérans* *cépages Grenache/Syrah/Mourvèdre* *notes de fruits rouges et noirs*			20 €
Saint Joseph AOP *Domaine de Bonarieux* *cépage Syrah, arômes et épices* *nuancées de cuir,réglisse et boisée*			39 €
Vacqueyras AOP *Château des Hautes-Ribes* *cépages Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre* *et Cinsault,arômes riche en fruits noirs et épices*			32 €

Blanc

	12.5 cl	50 cl	75 cl
Ardèche IGP *Les Caves Vivaraises* *cépage Chardonnay,* *sec et fruité*	5 €	15 €	
Pays D'Oc IGP *Domaine Albrières* *cépage Chardonnay, sec, rond, fruité, frais*			24 €
Mâcon Villages AOP *Les Emalières* *cépage Chardonnay, frais, fruité avec une* *pointe de minéralité*			32 €
Côtes de Gascogne IGP *XVIII Saint-Luc* *cépages Colombard et Ugni Blanc,* *moelleux, frais, marqué par des notes citronnées*	6 €		32 €

SOFTS

les sodas sont servis à la fontaine



PEPSI	4.50 €
PEPSI MAX *sans sucre*	4.50 €
LIPTON ICETEA	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	7.00 €
SCHWEPPES POMELO 20 cl	7.00 €
JUS GRANINI 25 cl	5.00 €

orange, ananas, pomme, fraise, abricot

THÉ GLACÉ ARTISANAL 33 cl	7.50 €
LIMONADE ARTISANALE 33 cl	5.00 €
DIABOLO ARTISANAL 33 cl	5.50 €

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

Symples infusions finements pétillantes 33 cl 8.00 €

bio

Détoxifiante Sauge Sureau Pomme
Relaxante Verveine Lavande Cerise
Énergisante Thym Menthe Citron



photos non contractuelles

BIÈRES

À la pression

	25 cl	50 cl
Lager Blonde 3.8 %	4.50 €	9.00 €
Session IPA 3.8 %	5.00 €	10.00 €
Blanche ALPS 4.6 %	5.00 €	10.00 €
Ambrée au miel 6.5 %	5.50 €	11.00 €
Panaché	5.00 €	10.00 €
Monaco	5.00 €	10.00 €

En bouteille *33 cl*

Blonde à la Noix 5.8 %	8.90 €
Blonde Bastille 5.2 %	8.90 €
La Vertaco Génépi 6 %	8.90 €
Heineken 0.0 *sans alcool*	6.50 €

APÉRITIFS

Martini *7 cl* *blanc ou rouge*	6.00 €
Ricard *3 cl*	5.00 €
Kir blanc *12.5 cl* *crème de cassis ou chatâigne et vin blanc*	6.00 €
Coupe de Prosecco *12.5 cl*	6.00 €
Coupe de Giac'Bulles *12.5 cl* *rosé mousseux*	7.00 €

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

COCKTAILS

SPRITZ 10.00 €
Apérol, Limoncello ou Campari, prosecco, eau pétillante

ST-GERMAIN SPRITZ 12.00 €
St-Germain (liqueur de sureau), prosecco, eau pétillante

MULE 10.00 €
Vodka, Gin ou Rhum, ginger beer, jus de citron

PATRÓN PALOMA 12.00 €
Patrón Reposado, Schweppes Pomelo, jus de citron

TEQUILA SUNRISE 12.00 €
Patrón Reposado, jus d'orange, grenadine

GIN TONIC 10.00 €
Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic

NEGRONI 10.00 €
Gin Bombay Sapphire, Campari, Vermouth Rouge

ESPRESSO MARTINI 12.00 €
Liqueur de café, vodka, espresso, sirop de sucre

ULTRA VIOLET 12.00 €
Grey Goose, Cointreau, jus de citron, sirop de violette

GOOSE BERRY 12.00 €
Grey Goose Berry, jus de cranberry, limonade, jus de citron

COSMOPOLITAN 12.00 €
Grey Goose, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron

MIMOSA 12.00 €
Champagne, jus d'orange

Les Grenoblois

ROY CHARTREUX 14.00 €
Elixir du Roy, Chartreuse Jaune, jus de citron, miel

CHARTREUSE MULE 14.00 €
Chartreuse Verte, ginger beer, jus de citron

GÉNÉPI MULE 14.00 €
Génépi, ginger beer, jus de citron

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

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 €**

GET 27 *4 cl* **7 €**

LIMONCELLO *4 cl* **7 €**

BACARDI CUATRO *4 cl* **8 €**

DON PAPA BAROKO *4 cl* **12 €**

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