

NOS FOURNISSEURS



FRUITS & LÉGUMES

Yann Primeur

Fournisseur de fruits et légumes locaux de l'agglomération Grenobloise. Ils s'efforcent de sélectionner des petits producteurs de qualité et des produits de saison.

Champiloop

Champignonnière urbaine basée à Saint Martin D'Hères, fournissant Shitakes et Pleurotes bio.

VIANDES

BF Viande

Fournisseur de viande locale et de qualité, provenant de la région Rhône-Alpes.

PAIN

Epicuria

Boulangier local Grenoblois qui nous fournit chaque jour notre pain frais et fait maison.

POISSON

Alpes Marées

Nous avons à cœur de favoriser la saisonnalité, y compris pour le poisson, c'est pour ça que nous avons choisi Alpes Marées, qui nous fournit du frais et de la qualité.

ÉPICERIE

Fingourmets

Fournisseur d'épices artisanales localisé à Tullins en Auvergne Rhône-Alpes. Ils nous fournissent des épices rigoureusement sélectionnées par leurs soins et fabriquent leurs propres mélanges d'épices.

Box Fermier

Fournisseur de produits fermiers et locaux pour les professionnels de la région Grenobloise.

Olio di Serra

Fournisseurs de produits du sud de l'Italie soigneusement sélectionnés. Ils nous procurent notamment nos olives, certaines charcuteries et nos burratas.

Markal

Épicerie bio, nous choisissons chez eux nos produits secs.

BOISSONS

Brasserie Goodwin

Fournisseur de bière artisanale et faite à la main, avec de l'eau de source, situé à Bourg d'Oisans.

Brasserie du Mont Blanc

La brasserie du Mont Blanc se situe au cœur du massif alpin. L'eau pure des Alpes permet de produire une bière de qualité.

Jus Margerie

Producteur de jus artisanaux Drômois, ils nous permettent de vous proposer des jus bio et de qualité.

THÉ & TISANES

Kusmi Tea

Notre fournisseur de thé bio et français. Respectueux de l'environnement, ils correspondent à nos valeurs.

CAFÉ

Café Fraica

Torréfacteur de café artisanal situé au Fontanil.

Canopy*

BISTROT PERCHÉ

PETIT-DÉJEUNER

de 9h00 à 11h00

Fromage blanc, fruits frais et granola	6 €	Pain à l'ail et tomates, œufs miroir, féta (supplément lard fumé de l'Isère : +2€)	7 €
Brioche grillée, confiture, miel, beurre	7 €	Club Sandwich : mortadelle, ricotta, pain de mie	11 €

FORMULES DÉJEUNER

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée Bistrot, Plat Bistrot
et dessert du jour
22 €

Plat Bistrot
au choix
13,50 €

Entrée Bistrot et Plat Bistrot
ou Plat Bistrot et dessert du jour
18 €

À TOUTE HEURE

NOS TROUVAILLES

Mortadelle ricotta et pistaches	12 €
Jambon de Parme (18 mois)	12 €
Tresse di bufala des Pouilles DOP (250g)	15 €

ENTRÉES

Nougat de fromage de chèvre frais & chutney de betterave fruits rouges	9 €
Tarator & condiment noix, menthe, citron	9 €
Carpaccio de maigre au citron & piment d'espelette	13 €

MEZZÉ

Olives	4 €
Tarama	6 €
Tzatziki	8 €
Caviar d'aubergine et tomate rôtie	8 €
Escalivada aux anchois, huile rôtie	9 €
Beignets de pomme de terre carbonara, coulis de tomate crémeux	9 €
Accras de poisson au gingembre & coriandre, aioli à l'encre de seiche	10 €

TUTTO IL GIORNO

Club Sandwich : mortadelle, ricotta, pain de mie	11 €
Salade de légumes croquants, truite marinée, fromage frais & crackers	17 €

PLATS

Salade de légumes croquants, truite marinée, fromage frais & crackers	17 €
Tomate et courgette farcies à la ratatouille froide, crémeux de chèvre frais, pesto d'amande, basilic & parmesan	18 €
Aubergine panée au sésame, tahini, échalote au citron & sumac, salade de courgettes grillées, tomates et pois chiche	18 €
Tartare de bœuf, sésame, coriandre, huile fumée & pomme de terre grenailles	20 €
Vitello tonnato, pommes de terre grenailles	22 €
Échine de cochon au chorizo belota, jus	22 €
Suprême de poulet Label Rouge chich taouk, pain matlouh	23 €
Filet de poisson grillé (voir avec l'équipe), pesto d'herbes et amandes	23 €

Les accompagnements des plats changent chaque semaine, voir avec l'équipe.

PIÈCE À PARTAGER

Travers de porc laqué- pour 2 pers. 49€ / la pièce

POUR FINIR

Assiette de fromages	8,50 €
Baba au limoncello, fruits frais, crème fouettée à la pistache	8,00 €
Opéra chocolat noisette	8,00 €
Moelleux framboise, pêches rôties et ganache amande	8,00 €
Entremets glacé café & amaretto	8,00 €
Café gourmand	8,00 €
Affogato - Boule de glace vanille sur laquelle on verse un expresso	5,00 €

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous en informer.
La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris.

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous en informer.
La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris.