







# ENTRÉES

-  **LA SAINT-JACQUES** *Recette réalisée à l'occasion du Sirha 2025*  **13€**
- Saint-jacques snackée dans la graisse de bœuf, siphon bresaola, poudre de crevette séchée, piment, sauce soja, échalote et coriandre.
-  **BŒUF CIABATTA** **12€**
- Pain ciabatta maison, carpaccio de bœuf, oignon cébette, mayonnaise, copeaux de pecorino et pickles de moutarde.
-  **L'ASPERGE**  **10€**
- Asperge verte, crémeux d'asperge blanche, carottes multicolores et œuf dur de caille.
-  **LE CEVICHE** **12€**
- Ceviche de saumon, fumet de poisson aromatisé au gingembre, sauce soja, sauce huître, piment, coriandre, guacamole d'avocat revisité.

 *Végétarien*



## SIRHA 2025





Pour la petite histoire...



*Nos chefs, ainsi qu'une partie de leur brigade, ont eu la chance de participer au Sirha, un événement gastronomique de renommée mondiale. Pour l'occasion, ils ont élaboré des recettes uniques qu'ils ont ensuite cuisinées sur place, aux côtés de chefs de renom. De l'entrée au dessert, découvrez ces plats signatures tout au long de notre carte printanière.*

# PLATS

## LES VIANDES

-  **L'AGNEAU** 26€  
Agneau cuit à basse température, mousseline de petits pois, petits pois, carotte glacée, jus thym & cidre, crumble au thym.
  
-  **LA VÉRITABLE CARBONARA** 22€  
Véritable carbonara servie avec ses rigatonis.
  
-  **LE VEAU CAROTTE** *Recette réalisée à l'occasion du Sirha 2025*  28€  
Paleron de veau cuit à basse température pendant 36 heures, mousseline de carotte, gel carotte-cardamome-orange et jus de carotte.
  
-  **LA SUGGESTION DE L'ATELIER** 27€  
Viande sélectionnée par nos chefs et sa garniture du moment.



# PLATS

## LES POISSONS



### LE LIEU JAUNE

Ballotine de lieu jaune et sa croûte d'herbes, pain perdu fenouil et persil, mousseline de fenouil, fenouil rôti et sauce hollandaise.

28€



### LA TRUITE

Filet de truite snacké, asperge verte, épinards frits, coques, couteau farci et jus de coquillage safrané.

25€

## LE VÉGÉTARIEN



### LA BETTERAVE

Déclinaison de betteraves jaunes et rouges, rôties, en gel et en mousseline, crème d'ail parfumée aux fines herbes et crumble croquant aux amandes.

21€

## MENU ENFANT

Aiguillettes de poulet panées ou poisson pané & frites.

Sirop.

Deux boules de glace.

12,50€

# DESSERTS

-  **PROMENADE DE MENTON À PANÉRY** 12€  
*Recette réalisée à l'occasion du Sirha 2025* 🍷  
Guimauve vanille, crème, gel et sorbet citron. Crumble et moelleux à l'olive, billes de balsamique.
-  **GOOD MORNING** 10€  
Crème et siphon pain grillé, glace vanille, tartine grillée au beurre et au miel, shot de chocolat chaud.
-  **POI(V)RE** 11€  
Moelleux, gel, sorbet et crème de poire, poire comotée, tuiles au poivre de Java et touche de menthe.
-  **COMME UN BUENO** 11€  
Croustillant à la noisette et au chocolat au lait, siphon lait et noisettes concassées.



## FROMAGE

Saint-Marcellin IGP de Laetitia Gaborit (MOF)  
*Accompagné de salade verte à l'huile d'olive Panéry & noix.*

9€

# TAPAS

Tous les jours, de 18h00 à 23h00

**TRIO DE MEZZÉ**  12€  
Comptée d'artichaut, caviar d'aubergine, houmous de betterave

**PIZZETTA DU RUCK** 19€  
Saumon fumé maison, crème de ciboulette

**PIZZETTA VEGE**  18€  
Crème d'artichaut et assortiment de légumes

**PLANCHE MIXTE** 28€  
Jambon Serrano, rosette, spianata, bleu de Sassenage, brie truffé, cervelle de canut

**PLANCHE MÊLÉE** 34€  
Mezzé, jambon serrano, tataki de bœuf, saumon fumé, crevettes croustillantes, cervelle de canut

**TATAKI DE BŒUF** 17€  
Marinade Thaiï

**RILLETTES DE VOLAILLE MAISON** 12€  
Toasts de pain grillés

**CREVETTES CROUSTILLANTES AU CURRY** 14€  
Crème d'avocat

**BURRATA**  16€  
Huile d'olive Panéry et vinaigre balsamique

**BOL DE FRITES**  8€  
Mayonnaise maison aux herbes

## GOURMANDISE SUCRÉE

**BROOKIE**  15€  
Le mélange parfait entre le cookie et le brownie