

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.

Brasserie des Cuves

Fournisseur de bière artisanale et locale de qualité, elle se situe à sassenage dans le bassin grenoblois.

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

À TOUTE HEURE

NOS TROUVAILLES

Mortadelle ricotta et pistache	12 €
Jambon de Parme (18 mois)	12 €
Burrata des Pouilles (250g)	15 €

ENTRÉES

Chorba d'agneau & légumes	11 €
Tartare de truite gravelax, légumes tahini & coriandre	12 €
Panzanella d'hiver : poulpe, fenouil, aneth, agrumes & croûtons	13 €

PETIT-DÉJEUNER

de 9h00 à 11h00

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

MEZZÉ

Olives	4 €
Tarama	6 €
Kefta de légumes, yaourt citronné	8 €
Œufs mayonnaise truffée	9 €
Porchetta de cochon, caramel d'agrumes	9 €
Churros de pomme de terre, sel de paprika & piment, mayonnaise aigre-douce	9 €
Rillettes de champignons (bio de l'Isère) à l'huile fumée & graines de tournesol, pickles, craquelin	9 €
Borek féta & épinards, yaourt citronné	10 €
Terrine de canard à l'orange & coriandre, chutney échalote orange	10 €

TUTTO IL GIORNO

Club Sandwich : mortadelle, ricotta, pain de mie	11 €
Salade de pomme de terre, endive, fenouil, agrumes, pesto d'herbes & pastrami de magret de canard	17 €

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 €

PLATS

Salade de pomme de terre, endive, fenouil, agrumes, pesto d'herbes & pastrami de magret de canard	17 €
Pleurotes (bio de l'Isère) grillées au beurre d'épices, aneth & menthe, pain hallah, coleslaw, yaourt fumé	17 €
Croustillant de pomme de terre & raclette fumée, légumes rôtis	18 €
Côte de cochon (300g Rhône-Alpes) méléasse de grenade	21 €
Poitrine de veau farcie à la niçoise	23 €
Polpette de bœuf, condiment cacio e pepe	23 €
Suprême de volaille à la milanaise, tomates confites, herbes fraîches & parmesan	25 €
Filet de poisson grillé (voir avec l'équipe), chermoula citron confit	25 €

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

PIÈCES À PARTAGER

Travers de bœuf confit - pour 2 pers.	65 € / la pièce
Côte de veau (700g) - pour 2 pers.	70 € / la pièce

POUR FINIR

Assiette de fromages	8,50 €
Entremet croustillant pomme & caramel, pop corn	8,00 €
Macaron poire & marron	8,00 €
Moelleux cacao, crémeux chocolat, gelée de café	8,00 €
Dessert glacé au kumquat & thé earl grey	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.