

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.

Tableau des allergènes

Canopy*

BISTROT PERCHÉ

PETIT-DÉJEUNER

de 9h00 à 11h00

Fromage blanc, fruits frais et granola	6 €	Pain à l'ail et tomates, œufs miroir, fêta (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 fromage ou dessert du jour

24 €

Plat Bistrot au choix

14,00 €

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

19 €

À TOUTE HEURE

NOS TROUVAILLES

Mortadelle ricotta et pistaches	12 €
Capocollo (Copa des Pouilles)	12 €
Burrata des Pouilles DOP (250g)	15 €

ENTRÉES

Gaspacho de courgette & petits pois, brunoise de légumes crus, croûtons et huile d'olive	9 €
Tartare de boeuf & courgette à l'huile fumée, basilic, citron & amandes	10 €
Gravelax de maigre aux agrumes & aneth, mayonnaise citronnée	12 €

MEZZÉ

Olives	4 €
Tzatziki au zaatar	6 €
Tarama	7 €
Panisses & rouille	7 €
Baba Ganoush d'aubergine	8 €
Aiguillettes d'aubergines panées « alla puttanesca »	9 €
Tagliata de porc aux herbes, salsa verde, câpres frites	12 €
Cromesquis d'agneau effiloché et pommes de terre, sauce yaourt	13 €

TUTTO IL GIORNO

Club Sandwich : mortadelle, ricotta, pain de mie	12 €
Salade verte, thonine confite, anchois, œuf dur, tomates cerises, basilic & courgette	19 €

PLATS

Courgette et tomate farcies à la Niçoise, condiment fromage frais & orange	18 €
Beignets de chou fleur, sauce aigre douce et épices dukkah	18 €
Salade verte, thonine confite, anchois, œuf dur, tomates cerises, basilic & courgette	19 €
Poitrine de porc confite, jus anis et estragon	22 €
Kefta de boeuf aux épices, condiment aux concombres, sésame et menthe, sauce yaourt & harissa	21 €
Gravelax de maigre aux agrumes & aneth, mayonnaise citronnée, houmous et légumes froids	22 €
Vitello tonnato, salade de légumes	23 €
Milanaise de volaille, pesto, tomates rôties, roquette et parmesan	24 €
Filet de poisson grillé (voir avec l'équipe), condiment tomates rôties et paprika fumée	24 €

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

PIÈCE À PARTAGER

Bavette (450 g) - pour 2 pers.	50 € / la pièce
Travers de porc laqués aux épices - pour 2 pers. (900 g)	55 € / la pièce

POUR FINIR

Assiette de fromages	8,50 €
Moelleux croustillant au chocolat et noisettes & gianduja	8,00 €
Charlotte aux fraises et basilic	8,00 €
Entremet croustillant au citron	8,00 €
Semifreddo aux pistaches, coulis de fruits & crumble amandes	8,00 €
Café gourmand	8,00 €

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.