

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.

Champilooop

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

Chardon Bleu

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 Face Nord

Fournisseur de bière artisanale brassée à l'eau des Alpes,

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

Tableau des
allergènes



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 fromage ou dessert du jour	Plat Bistrot au choix	Entrée Bistrot et Plat Bistrot ou Plat Bistrot et dessert du jour
24 €	14,00 €	19 €

À TOUTE HEURE

NOS TROUVAILLES

Mortadelle ricotta et pistaches	12 €
Capocollo (Copa des Pouilles)	12 €
6 Huitres Fine de claire Marenne d'Oleron (selon arrivage)	14 €

ENTRÉES

Tartare de betterave rotie, crémeux de fromage frais, gel aux agrumes	10 €
Gravelax de truite aux agrumes & fromage blanc citronné	12 €

MEZZÉ

Olives	4 €
Beignets de pomme de terre et carotte aux épices, sauce toum	7 €
Tamara	8 €
Oeufs mayo à la truffe	8 €
Terrine de cochon et foie de volaille au paprika fumé, ketchup de betterave	8 €
Rillettes de champignon à l'huile fumée	9 €
Briouate de lieu à la coriandre, sauce yaourt à l'encre de seiche	10 €
Cromesquis de cochon aneth & estragon, sauce barbecue	10 €
Rillettes de canard au citron confit	11 €

PLATS

Shakshuka d'automne : Oeufs parfaits, légumes et sauce tomate, gratinée à la raclette fumée, pommes de terre grenaille	18 €
Salade verte & légumes, poulet mariné à l'orange & cumin, épices dukkah	18 €
Polpette de champignons & blettes, jus végétal	19 €
Côte de cochon au paprika fumé, jus de viande	24 €
Daube de boeuf à la niçoise	24 €
Tajine de poulet aux olives, coriandre & amandes, légumes & pomme de terre	25 €
Poisson du moment, fumet de poisson crémeux	25 €
Poulpe grillé, sauce vierge aux agrumes	26 €

PIÈCE À PARTAGER

Bavette de boeuf (450g) - pour 2 pers.	50 € / la pièce
Milanaise de veau au gorgonzola & à la sauge	55 € / la pièce

POUR FINIR

Assiette de fromages	8,50 €
Entremets fleur d'oranger, sésame & amande	8,50 €
Chou aux pommes, ganache au chocolat «Dulcey» & sarrasin	8,50 €
Tarte au chocolat, noix de coco & poire	8,50 €
Mont blanc glacé, crème de marron & vanille	8,50 €
Café gourmand	8,50 €

TUTTO IL GIORNO

Club Sandwich : mortadelle, ricotta, pain de mie	12 €
Salade verte & légumes, poulet mariné à l'orange & cumin, épices dukkah	18 €

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

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.