

# 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 Rhônes-Alpes.

## PAIN

### **Chardon Bleu**

Boulanger 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 Fraïca**

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, feta (supplément lard fumé de l'Isère : +2€)	7 €
Brioche grillée, confiture, miel, beurre	7 €	Club Sandwich : mortadelle, ricotta, pain de mie	11 €

## 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, crèmeux de fromage frais, gel aux agrumes	10 €
Gravelax de truite aux agrumes & fromage blanc citronné	12 €

## TUTTO IL GIORNO

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

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.

## 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 €

## MEZZÉ

Olivas	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 crèmeux	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 €

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.