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

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 séléctionnés. Ils nous procurent notamment nos olives, certaines charcuteries et nos burratas.

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.

Tableau des allergènes
allergènes

Canopy*

BISTROT PERCHÉ

PETIT–DÉJEUNER

de 9h30 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 : jambon truffé & fromage frais	13,5 €

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 €

MEZZÉS ET ENTRÉES

Olives	4 €
Tarama	7 €
Caviar de potimarron au citron confit & zaatar	8 €
Beignets de pommes de terre & ganache au bleu du Vercors	8 €
Chou fleur & oignons rouges rôtis, sauce yaourt aux agrumes & chermoula. (servi froid)	9 €
Poireaux marinés & chèvre frais, vinaigrette aux câpres	9 €
Burrata (125g)	10 €
Arancini aux champignons & fromage, ketchup de tomates	10 €
Rillettes de champignons à l'huile fumée	11 €
Rillettes de poulet aux olives, citron & aneth	12 €
Magret de canard mariné & laqué aux épices, chou rouge, coriandre fraîche	12 €
Jambon truffé	14 €
Gravelax de truite et fromage frais	14 €

TUTTO IL GIORNO

Club Sandwich : jambon truffé & fromage frais	13,5 €
Salade de patates douces rôties, chou rouge, poulet mariné, féta & crackers	19 €

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.

PLATS

Salade de patates douces rôties, chou rouge, poulet mariné, féta, pommes & crackers	19 €
Chakchouka d'automne : Légumes de saison, oeuf parfait, coriandre, raclette fumée & pain matlouh	19 €
Milanaise de butternut, pesto rosso, crème de burrata	19 €
Saucisse de veau, sauce meurette, écrasé de pomme de terre	20 €
Mignon de porc en croûte de paprika grillé, crème fumée à l'harissa	22 €
Polpette de boeuf au parmesan, condiment cacio e pepe, jus de viande	23 €
Suprême de poulet fermier frit, jus orange & gingembre	25 €
Poisson du moment, sauce crèmeuse au vin blanc.	25 €
Tajine de poulpe aux épices, coriandre et amandes, légumes et pommes de terre	26 €

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

PIÈCE À PARTAGER

Bavette à partager, jus de viande 500 g - pour 2 pers.	55 € / la pièce
Côte de cochon, sauce meurette 700 g- pour 2 pers.	55 € / la pièce

POUR FINIR

Assiette de fromages	9,00 €
Tiramisu au café	9,00 €
Mousse au chocolat aux noisettes, crumble aux noisettes	9,00 €
Poire pochée, ganache coco, amandes caramélisées & sorbet myrtille	9,00 €
Entremets glacé au citron et crème de marron	9,00 €
Café gourmand	9,00 €

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.