



BRASSERIE  
CHAVANT  
— Grenoble —

## APERITIF OU EN DEGUSTATION

Assiette de dégustation à partager - 8 pièces <i>(2 pièces foie gras, 2 pièces saumon Gravlax, 2 pièces nems, 2 pièces jambon Duroc Batallé)</i>	14.90€
Assiette de dégustation à partager - 12 pièces <i>(3 pièces foie gras, 3 pièces saumon Gravlax, 3 pièces nems, 3 pièces jambon Duroc Batallé)</i>	21.00€
Assiette de jambon cru Duroc Batallé, pain toasté tomates	13.90€
Pizzetta à la truffe d'été	22.90€

## ENTREES

### SAISON

Œuf mollet croustillant, crème de petits pois et chorizo doux	10.90€
Fenouil croquant, panisse et burrata	12.90€
Petite brioche, escargots, crème à la Chartreuse	13.90€
Cœur de saumon Gravlax, blinis et crème à l'aneth	14.90€

### LES INCONTOURNABLES

Nems de volaille, basilic thaï <i>(6 pièces)</i>	12.00€
Ravioles de langoustines / Truffes et foie gras <i>(4 pièces)</i>	15.50€
Foie gras de canard mi-cuit, focaccia, olives noires et figues	16.00€

## PLATS

### SAISON

<i>Végétarien:</i> Risotto de petit épeautre, légumes du moment	18.90€
Pavé de lieu jaune, fumet de poisson à la citronnelle, légumes du moment	17.90€
Filet de sandre, artichauts façon barigoule	21.90€
Noix de St Jacques, purée de céleri vanille, pomme granny et jus de veau	26.90€
Ribs de porc maison, sauce Jack Daniel's, caviar d'aubergine	19.90€
Carré d'agneau cuisson basse température, coulis de poivrons rouges et houmous maison	23.90€
Noix d'Entrecôte « Angus » (300grs) d'Argentine, sauce poivre vert	28.90€

### LES INCONTOURNABLES

Poêlée de calamars au piment d'Espelette, sauce basquaise	21.50€
Ravioles de langoustines / Truffe et foie gras (6 pièces)	25.50€
Tartare de bœuf coupé au couteau	17.50€
Magret de canard, sauce miel-moutarde, risotto de petit épeautre	20.90€

Plat du jour <i>(servi le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)</i>	12.90€
--	--------

### ACCOMPAGNEMENT *(inclus dans le prix du plat)*

Frites fraîches « Maison »	Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive d'Estoublon
Risotto de petit épeautre	Mesclun de salade, tomates cerises
Epinards, ail confit	

**La deuxième garniture (en supplément) 3.00€**

## FROMAGES

Fromage blanc et ses 3 petits pots	5.50€
Assortiment de fromage de Bernard Mure-Ravaud Fromagerie « Les Alpes »	8.90€

## DESSERTS

Gaufre Liégeoise et ses 3 petits pots	8.90€
Dessert du moment de chez « Etienne Culot »	8.90€
Pot de crème au chocolat, granola, tuile chocolat	8.90€
Pomme cuite basse température, caramel beurre salé, glace caramel et tuile sarrasin	8.90€
Tiramisu au café maison	8.90€
Le « Zugmeyer »	8.90€
Crêpes Suzette <i>(servies uniquement le soir, préparées en salle)</i>	11.90€
Café/Thé Gourmand	8.90€/9.90€

### LES GLACES ET SORBETS

2 boules / 3 boules	4.20€/ 5.90€
<i>(Vanille, Chocolat, Framboise, Pistache, Caramel, Espresso croquant, Chartreuse, Abricot, Ananas, Citron, Mangue)</i>	

### MENU ENFANTS (-10 ans) choisir 1 plat et 1 dessert - 12.00€

Steak haché et frites *ou* Poisson du moment

2 Boules de glace *ou* Gaufre Liégeoise (servie avec chantilly)



## VINS ROSÉS

	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
VDP d'Oc - Villa des Anges	3.90€	19.90€
IGP Méditerranée - « Bobo » Domaine Vellas	6.00€	29.00€
IGP Puech-Haut – Argali - Languedoc	7.00€	32.00€

## VINS BLANCS

	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
VDP d'Oc - Villa des Anges	3.90€	19.90€
IGP Chardonnay - « Pots de vin » - Closerie du banquier	5.00€	28.00€
AOC Touraine - Val de Loire – « Domaine Octavie »	7.00€	32.00€
VDF Reméage – « Les vins de Vienne »	7.00€	35.00€
IGP Collines Rhodaniennes Viognier – « Chantelouve » - Grangier	-	36.00€
AOP Macon - « La roche vineuse » - Clos de la Bessande	-	40.00€
AOP Vouvray – « Ammonite » - Alain Robert	8.00€	40.00€
AOP Saint Joseph – « Clair de Lune » - Roland Grangier	9.00€	48.00€
AOP Bourgogne – Deveney Mars - Chardonnay »	9.00€	45.00€
Condrieu – « Les terrasses » - Roland Grangier	-	79.00€

## VINS ROUGES

	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
VDP d'Oc - Villa des Anges	3.90€	19.90€
IGP d'Oc - La pièce du boucher – Nicolas Vellas	5.00€	28.00€
AOC Costières de Nîmes – Les grandes arènes	-	32.00€
AOP Chiroubles - Domaine de Thulon	-	34.00€
VDF Reméage – « Les vins de Vienne » - Syrah	7.00€	35.00€
AOC Chinon – « La cuisine de ma mère » - Grosbois	-	36.00€
AOP Baux de Provence – « Château d'Estoublon »	8.00€	42.00€
AOP Bourgogne Epineuil – « Cote de Grisey » - Alain Mathias	9.00€	45.00€
AOP Saint Joseph – « Reflets de syrah » - Roland Grangier	9.00€	48.00€
AOP Graves – « Les Délices d'Apollon »	-	48.00€
AOP Savigny lès Beaune – «L'Hospital de Dijon» - Château Marsannay	-	78.00€
Côte-Rôtie – Maison Clusel Roch – « Les Schistes »	-	95.00€

## VIN AU VERRE D'EXCEPTION (10 cl)

### VIN BLANC

AOP Pouilly-Fumé – Domaine des Mariniers, Domaine Joseph Mellot 2017	11.00€
AOP Chablis 1er cru – Domaine du Chardonnay, « Montmains » 2016	12.00€

### VIN ROUGE

AOP Saint-Émilion Grand Cru – Château de Béchaud 2016	11.00€
AOP Châteauneuf-du-Pape – Domaine de la Graveirette 2015	13.00€

## CHAMPAGNES

	Coupe (12cl)	Bouteille (75cl)	Magnum (150cl)
Brut Taittinger	12.90€	79.00€	160.00€
Rosé Taittinger	14.90€	95.00€	-
Ruinart « Blanc de blanc »	-	135.00€	-
Taittinger « Comtes de Champagne » - 2007	-	179.00€	-

## COCKTAILS (20cl)

Parfum de Femme (sans alcool)	6.00€
Spritz Aperol (aperol, champagne, soda, eau gazeuse)	9.00€
Mojito (citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, rhum blanc, soda)	9.00€
Alabama Slammer (vodka, amaretto, southern comfort, jus d'orange, grenadine)	9.00€
Chartreuse Caraïbes	9.00€
(Chartreuse Verte, liqueur de vanille, liqueur de banane, jus de pamplemousse, jus de citron vert)	
Gin Tonic Agrumes (spécialité maison)	9.00€
Moscow Mule (vodka, jus de citron vert, ginger beer)	9.00€

## APERITIFS

Martini rouge, blanc ou dry (6cl)	5.00€	Ricard, Pastis 51 (2cl)	3.50€
Campari (4cl)	5.00€	Apérol (4cl)	5.00€
Porto rouge ou blanc (6cl)	5.00€	Kir (12cl)	5.00€
Suze (4cl)	5.00€	Kir Royal (12cl)	12.00€

## WHISKY, GIN, VODKA, RHUM (4cl)

J&B	7.00€	Vodka, Grey Goose	8.00€
Johnnie Walker, Black Label 12 ans	8.00€	Gin, Bombay Sapphire	8.00€
Jack Daniel's	8.00€	Tequila, Rhum, Malibu	8.00€
Glenfiddich, Single Malt 12 ans	11.00€	Bourbon, Maker's Mark	10.00€
Oban, Scotch Pur Malt 14 ans	13.00€	Diplomatico	14.00€
Laphroaig	14.00€	Nikka	14.00€

## LIQUEURS (4cl)

Grand Marnier, Cointreau	8.00€	Bailey's	8.00€
Get 27, Get 31	8.00€	Sambuca	8.00€

## DIGESTIFS (4cl)

Armagnac	10.00€	Poire William	10.00€
Calvados	10.00€	Chartreuse Verte/jaune	8.00€
Cognac V.S.O.P	12.00€	Chartreuse V.E.P	16.00€

## BIERES

EN BOUTEILLE		EN PRESSION	
Pelforth brune, France (33cl)	6.00€	Affligem (25cl)	4.00€ (50cl) 6.00€
Corona, Mexique (33cl)	6.00€	Heineken (25cl)	3.00€ (50cl) 5.00€

## JUS DE FRUITS – EAUX ET SODAS

<b>Jus de fruits :</b> Ananas - Abricot - Pomme - Tomate - Pamplemousse - Fraise - Orange	3.50€		
Perrier (33 cl)	3.50€	Coca-Cola / Coca-Cola Zéro (33 cl)	3.50€
¼ Vittel, ¼ Vichy	3.50€	Limonade (25 cl)	3.50€
Ice Tea (25 cl)	3.50€	Schweppes Tonic (25 cl)	3.50€
Sirop à l'eau/ Diabolo	2.50€/4.00€	Orangina (25 cl)	3.50€
Eau « Fresh » plate / gazeuse	4.50€	Magnum Eau « Fresh » plate / gazeuse	8.00€

## CAFETERIE

Café, décaféiné	2.20€	Grand café crème	4.20€
Café noisette	2.30€	Cappuccino / Chocolat chaud	3.80€
Thés Dammann	3.00€	Double café ou double déca	4.00€
Infusion Dammann	3.00€		