

Le Monest

LES PLATS À LA CARTE SONT DISPONIBLES EN TOUT TEMPS
(EXCEPTÉ MERCREDI SOIR ET JEUDI SOIR).

À LA CARTE

Entrées

- Velouté de petit-pois menthe et sa mousse de lard..... 7€
- Croustillant d'avocat et mousse corail (coquille saint jacques) 7€
- Caillettes aux herbes et chutney de rasinou 7€

Plats

- Salade Monétéronne, salade verte, ravioles, jambon cru, bleu de Sassenage, noix de Grenoble et tomates.....16€
- Feuilleté d'asperges, œuf poché et jambon cru..... 17€
- Gratinée de Ravioles artisanales et salade (15 à 20 minutes de cuisson)
 - Gratinée à la crème 15€
 - Gratinée au Beaufort AOP, sauce aux noix..... 19€
- Bar en papillon au beurre d'agrumes et légumes de saison..... 21€
- Rösti Burger au bœuf (*viande française*), au St Marcellin sur galettes de pommes de terre, salade, frites..... 17€
- Pâtes carbonara aux champignons des bois, parmesan et œuf poché (pâtes fraîches maison) 18€
- Travers de porc en pavé, sirop d'érable, purée de butternut.....19€
- Pavé de veau fumé à la crème de morilles..... 23€

Assiette de fromages d'ici (Saint Marcellin, Tomme de Savoie, Bleu de Sassenage)..... **7,5€**

Dessert maison au choix **6€**
ou Faisselle « le Petit-Monétéron » et son coulis de framboise d'ici
(Christian Legris – Roissard)

Bon appétit !

Le Monest

À LA CARTE DISHES ARE AVAILABLE AT ALL TIMES
(EXCEPT WEDNESDAY EVENING AND THURSDAY EVENING)

À LA CARTE

Starters

- Pea and mint soup with bacon mousse..... 7€
- Crispy avocado and coral mousse (scallops)7€
- Caillettes with herbs and rasinou chutney.....7€

Dishes

- Monétéronne salad, green salad, Royan ravioli, cured ham, Sassenage blue cheese, walnuts and tomatoes16€
- Asparagus puff pastry, poached egg and raw ham 17€
- Gratinée of artisanal Royan ravioli and salad (15/20 minutes cooking time)
 - Gratinée with cream 15€
 - Gratinée with Beaufort PDO, walnut sauce 19€
- Butterflied sea bass with citrus butter, seasonal vegetables..... 21€
- Rösti Burger Beef (French meat), St Marcellin on potato pancakes, salad, fries..... 17€
- Pasta carbonara with wild mushrooms, parmesan and poached egg (fresh homemade pasta)..... 18€
- Pork ribs, mapple syrup sauce and butternut puree.....19€
- Smoke veal steak, with morel sauce..... 23€

Plate of local cheeses (Saint Marcellin, Tomme du Dauphiné, Bleu de Sassenage)..... 7,5€

Choice of homemade dessert6€
or Faisselle "le Petit-Monétéron" with local Raspberry coulis
(Christian Legris - Roissard)

Bon appétit !