


Le Monest

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




À LA CARTE* - automne/hiver 2025

*Liste des allergènes disponible sur demande.

Entrées

- Marbré de confit de canard au foie gras..... 9€
- Mille-feuille de boudin noir aux 2 pommes, sauce camembert..... 7€
-  Eclair au poireau 7€

Plats

- Salade Monétérone,
Salade verte, ravioles, jambon cru, bleu de Sassenage, noix16€
-  Le Potimarron en 3 façons,
Crème brûlée, velouté, et potimarron rôti..... 18€
-  Gratinée de Ravioles à la crème et salade (20 minutes de cuisson).... 15€
-  Ravioles de Royan pochées à la Dauphinoise
Bleu de Sassenage et noix 19€
- Rösti Burger au bœuf et au St Marcellin
sur galettes de pommes de terre, salade, frites..... 17€
- Noix de joue de porc au sirop d'érable
et purée de butternut 20€
- Ragout de marcassin
aux baies de genièvre et gratin Dauphinois..... 22€
- Filet de bar en sauce Bordelaise
gratin Dauphinois et légumes de saison 22€

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



Plat végétarien

Bon appétit !


Le Monest

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

À LA CARTE* - Fall/Winter 2025

*List of allergens available on request

Starters

- Marbled Duck Confit with Foie Gras..... 9€
- Black Pudding Mille-feuille, Camembert Sauce..... 7€
-  Leek Éclair 7€

Dishes

- Monétéronne Salad,
Green Salad, Ravioli, Prosciutto, Sassenage Blue Cheese, Walnuts..16€
-  Squash in 3 Ways,
Crème brulée, Creamy Soup, and Roasted Squash18€
-  Ravioles Gratin with Cream and Salad (20 minutes cooking time)..15€
-  Royan Ravioles Poached Dauphinoise Style
Sassenage Blue Cheese and Walnuts.....19€
- Roesti Burger with St. Marcellin
Beef on Potato Pancakes, Salad, Fries..... 17€
- Pork Cheek with Maple Syrup
and Butternut Squash Purée..... 20€
- Wild Boar Ragout
with Juniper Berries and Dauphinois Gratin..... 22€
- Bar fillet in a Bordelaise sauce
gratin Dauphinois and seasonal vegetables..... 22€

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

Choice of home made dessert6€
or Faisselle "le Petit-Monétéron" with Raspberry coulis



Vegetarian dish

Bon appétit !