

LES GRANDES SALADES FRAICHEUR

Large salads

- SALADE NORMANDE**  16,00 €
camemberts panés, noisettes, jambon cru, tomates
Normandy salad (breaded camembert, hazelnuts, raw ham, tomatoes)
- SALADE DE NOS MONTAGNES**  15,50 €
tome du Dauphiné, noix, toast de confitures d'oignons, diots, tomates
Mountain salad (tome du Dauphiné cheese, walnuts, stewed onions on toast, diot sausage, tomatoes)
- SALADE CÉSAR**  15,50 €
poulet, copeaux de Parmesan, croûtons, tomates, sauce césar
Caesar salad (chicken, parmesan flakes, croutons, tomatoes, Caesar sauce)
- SALADE DAUPHINOISE**  15,50 €
bleu de Sassenage, jambon blanc, pommes noix, endives, tomates
Dauphinoise salad (Sassenage blue cheese, cured ham, apples, walnuts, chicory, tomatoes)

TARTARE ET CARPACCIO

Tartare and carpaccio

- CARPACCIO DE SAUMON**  17,50 €
Aneth et citron, frites maison et mesclun
Salmon carpaccio with lemon and dill, served with homemade fries and salad shoots
- TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS** 18,50 €
180gr (tartare de boeuf préparé par nos soins)
frites maison et mesclun
Charolais beef tartare (180g freshly prepared), served with homemade fries and salad shoots

LES BURGERS

Burgers

- LE CHÈVRE-MIEL**  19,00 €
Steak haché charolais 180g, sauce américaine, fromage de chèvre, miel, tomates, oignons rouges, frites maison et mesclun
Goat cheese and honey (180g minced Charolais beef patty, spicy cocktail sauce, goat cheese, honey, tomato, red onion), served with homemade fries and salad shoots
- LE VINTAGE**  18,00 €
Steak haché charolais 180g, sauce barbecue, cheddar, tomates, oignons rouges, frites maison et mesclun
Vintage (180g minced Charolais beef patty, barbecue sauce, cheddar, tomato, red onion), served with homemade fries and salad shoots
- LE PALAIS**  19,50 €
Steak haché charolais 180g, bleu de Sassenage, jambon cru, noix, tomates, oignons rouges, frites maison et mesclun
Palais (180g minced Charolais beef patty, Sassenage blue cheese, raw ham, walnuts, tomato, red onion), served with homemade fries and salad shoots

Tous nos plats sont faits maison, ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts et signalés par le logo 
All our dishes are freshly made in our kitchens from basic ingredients, as indicated by the logo

 **PLAT SANS VIANDE NI POISSON**
Dish without meat or fish

 **Plats comprenant des produits régionaux**
Dish made from local produce



LES VIANDES ET GRILLADES

Meat and grill

- FILET DE PORC AUX MORILLES**  17,00 €
200gr. (origine Rhône-Alpes)
Pork fillet with morel mushrooms (200g, origin: Rhône-Alpes)
- ENTRECÔTE GRILLÉE**  27,50 €
250gr (origine Rhône-Alpes)
sauce au poivre vert (servie à part)
Rib steak (250g, origin: Rhône-Alpes) with green peppercorn sauce (served separately)

LES POISSONS

Fish

- PAVÉ DE SAUMON**  20,00 €
aux deux citrons (200g)
Salmon steak with lemon and lime (200g)
- STEAK DE THON**  19,50 €
sauce américaine
(200gr, juste un allez retour ou plus cuit à votre convenance)
Tuna steak (200g, just seared or cooked to your taste) with spicy cocktail sauce

LES RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY


Ravioles de la Mère Maury

-  **RAVIOLES TRADITION** 19,80 €
crème au citron, et saumon frais
Traditional ravioles (small ravioli filled with cream cheese and herbs), served with cream, lemon and fresh salmon
-  **RAVIOLES AUX CÈPES** 17,50 €
et cèpes en persillade
Ravioles filled with porcini mushrooms, served with porcini mushrooms, garlic and parsley
-  **RAVIOLES AU BLEU DU VERCORS** 18,00 €
et jambon cru
Traditional ravioles, served with Vercors blue cheese and ham

LES GARNITURES

Side dishes

- FRITES MAISON**
Homemade fries
- GRATIN DAUPHINOIS**
Potato gratin
- LÉGUMES DU JOUR**
Vegetables of the day
-  **RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY** (supplément 1,50 €)
Ravioles de la Mère Maury (+€1.50)
- SUPPLÉMENT DE SAUCE** *Extra sauce*
- POIVRE VERT - Green peppercorn 2,50 €
- MORILLES - Morel mushroom 4,00 €

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France. 
Nous privilégions un approvisionnement en circuit court et local ainsi que des produits frais et de qualité.
Our meat comes from animals born, bred and slaughtered in France. Whenever possible, we use quality, fresh produce from local suppliers



FORMULE MIDI 18,00 € LUNCH MENU

PLAT DU JOUR + DESSERT AU CHOIX
(Sauf tarte Tatin, crêpes composées et glaces composées)
TODAY'S SPECIAL + choice of dessert
(excluding tarte tatin and ice cream combos)

FORMULE MIDI BOISSON LUNCH + DRINK MENU

PLAT DU JOUR + BIÈRE + CAFÉ
(25 cl de 1664)

TODAY'S SPECIAL + beer + coffee
(25cl 1664) **18,00 €**

PLAT DU JOUR + VIN + CAFÉ
(verre de 12 cl de rouge, rosé ou blanc)

TODAY'S SPECIAL + wine + coffee
(12cl red, white or rose wine) **18,00 €**



MENU ENFANT FOR CHILDREN

jusqu'à 12ans

10,00 €

1 SIROP À L'EAU
Fruit cordial

STEAK HACHÉ CHAROLAIS FRITES ET SALADE
Charolais minced beef patty, fries and salad

OU

RAVIOLES À LA CRÈME

Ravioles (small ravioli filled with cream cheese and herbs)
in cream sauce

BROWNIE, CRÊPES, CORNET DE GLACE

(vanille fraise ou chocolat)
(hors crêpes composées et glaces composées)
Chocolate brownie, pancake or ice cream cornet
(vanilla, strawberry or chocolate)
(excluding pancake combos)

**Demandez notre carte
des crêpes et compagnie.....**

Ask for our pancakes & waffles menu

**DEMANDEZ NOTRE CARTE DES CRÊPES
et compagnie...**

Ask for our pancakes & waffles menu

LES DESSERTS *Desserts*



ASSIETTE DE FROMAGES de la région 7,50 €
Selection of local cheeses

FROMAGE BLANC 6,00 €
Crème ou coulls de fruits
Whipped soft white cheese
(served plain or with fruit coulis or cream)

SALADE DE FRUITS FRAIS du Palais 6,50 €
Chef's fresh fruit salad

TARTE TATIN 8,00 €
glace vanille et chantilly
Tarte tatin, vanilla ice cream and whipped cream

TIRAMISU 7,50 €
À la crème de marrons et praliné
Tiramisu with chestnut cream and praline

CRÈME BRULÉE 7,50 €
À la fève de tonka
Tonka bean crème brûlée

MOELLEUX AU CHOCOLAT 7,50 €
façon menthe chocolat,
(glace menthe chocolat, crème à la menthe)
Minty molten chocolate cake
(mint-chocolate ice cream, mint cream)

TARTE DU MOMENT 7,50 €
Glace ou sorbet assorti
Chef's tart served with ice cream or sorbet

CAFÉ GOURMAND 7,50 €

(Composition du moment, 3 éléments sur la base de la carte)
Gourmet coffee (tea or coffee served with 3 miniature
desserts from the menu)

**Demandez notre
carte des glaces**



**Ask for our
ice cream
menu**

NOS TAPAS DU SOIR

Découvrez nos savoureux *tapas* et *en-cas* le temps d'une soirée

Bruschetta au saumon frais et au tzatziki 8.00 €

Bruschetta à la tomate, coppa et basilic 7.00 €

Diots de Savoie 170 gr (servi froid) 6.00 €

Chorizos grillés, sauce barbecue (200gr servis froids) 6.50 €

Tomates cerise et billes de mozzarella 6.00 €

Ardoise de charcuteries (coppa, chorizo et Rosette) 6.50 €

Ardoise de fromages 7.00 €

Duo d'aubergines méridionale et tapenade, croûtons 6.50 €

Duo d'Houmous & Cream Cheese au Philadelphie et croûtons 7.50 €

Cornet de frites 5.00 €





A PARTAGER

Découvrez les *plateaux* du *Palais*

Mini tartare de bœuf Charolais 180 Gr et sa panière de frites 15.00 €

Ardoise de thon mi cru mi cuit 200gr (servi froid) et sa panière de frites 15.00 €

Lames de cœur de rumsteck origine Rhône-Alpes 180gr (servi froid), sauce Barbecue maison et sa panière de frites 15.00 €

Tapas à déguster entre amis
Idéal pour 4 personnes

Plateau *Steak* *House* 33€

Magret de canard rôti 200 gr (origine France, servi froid)

Lames de cœur de rumsteck origine Rhône-Alpes 180gr
(servi froid)

Diots de Savoie 240gr (servi froid)

Poulet mariné aux épices cajun 180 gr (origine France)

Accompagné de sauces et une panier de frites





Tapas à déguster entre amis
Idéal pour 4 personnes

Plateau *méditerranéen* 25€

Bruschetta au saumon frais et au tzatziki

Tomates cerise et billes de mozzarella

Duo d'aubergines méridionale et tapenade, croûtons

Houmous et Chorizos grillés

Tapas à déguster entre amis
Idéal pour 4 personnes

Plateau *fermier* 24€

Tome de Savoie, Reblochon, 1 St-Marcellin, Bleu du
Vercors, Rosette, Chorizo, Coppa





Tapas à déguster entre amis
Idéal pour 4 personnes

Plateau du *Palais* 25€

Diots de Savoie (servi froid) 240g

Bruschetta à la tomate, coppa et basilic

Tzatziki, panier de légumes croquants

Croûtons, sauce curry, sauce salsa Cream Cheese au Philadelphia

TAPAS DU SOIR

Bruschetta au saumon frais et au tzatziki	8,00 €
Bruschetta à la tomate, coppa et basilic	7,00 €
Diots de Savoie <small>(servis froid) 170 g Env</small>	6,00 €
Chorizos grillés, sauce barbecue <small>(servis froid) 200 g Env</small>	6,50 €
Tomates cerises et billes de mozzarella	6,00 €
Ardoise de charcuteries <small>Coppa, Chorizo et Rosette</small>	6,50 €
Ardoise de fromages	7,00 €
Duo d'aubergines méridionales et tapenade, croûtons	6,50 €
Duo de houmous & cream cheese au Philadelphia et sa panier de croûtons	7,50 €
Cornet de frites	5,00 €

LES « PLATEAUX DU PALAIS »

Tapas à déguster entre amis, idéal pour 2 personnes

Mini-tartare de bœuf Charolais <small>180 gr et sa panier de frites</small>	15,00 €
Ardoise de thon mi-cru/mi-cuit <small>200 g servi froid et sa panier de frites</small>	15,00 €
Lames de cœur de rumsteck origine Rhône-Alpes <small>180 g servi froid, sauce Barbecue maison et sa panier de frites</small>	15,00 €
Plateau steak house <small>Magrat de canard rôti 200 g (origine France, servi froid) Lames de cœur de rumsteck (origine Rhône-Alpes 180 g, servi froid) Diots de Savoie 240 g (servis froid) Poulet mariné aux épices cajun 180 g (origine France) Accompagné de sauces et une panier de frites</small>	33,00 €
Plateau Méditerranéen <small>Bruschetta au saumon frais et au tzatziki, Tomates cerises et billes de mozzarella, Duo d'aubergines méridionales et tapenade, croûtons Houmous et Chorizos grillés</small>	25,00 €
Plateau fermier <small>Tome de Savoie, Reblochon, 1 Saint-Marcellin, Bleu du Vercors, Rosette, Chorizo, Coppa</small>	24,00 €
Plateau du palais <small>Diots de Savoie 240 g (servis froid) Bruschetta à la tomate, coppa et basilic Tzatziki, panier de légumes croquants, Croûtons, sauce curry, sauce salsa, Cream cheese au Philadelphia.</small>	25,00 €

