


Le Monest

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




À LA CARTE*

*Liste des allergènes disponible sur demande.

Entrées

- Caillette et chutney de Rasinou (prunes du Trièves)..... 7€
- Assiette de melon et jambon cru italien.....7€
-  Mille-feuille de légumes provençaux et sa tapenade.7€

Plats

- Salade Monétéronne, salade verte, ravioles, jambon cru, bleu de Sassenage, noix et tomates..... 16€
-  Salade d'artichaud au basilic, œuf poché, saumon fumé..... 18€
- Assiette italienne, pâtes fraîches maison, légumes provençaux confits à l'huile, tomate, burrata et jambon cru20€
-  Gratinée de Ravioles artisanales et salade (20 minutes de cuisson)
 - Gratinée à la crème 15€
 - Gratinée au Beaufort AOP, sauce aux noix..... 19€
- Rösti Burger au bœuf au St Marcellin sur galettes de pommes de terre, salade, frites..... 17€
-  Rösti Burger végétarien aux légumes provençaux et œuf poché, frites, salade..... 16€
- Duo de Carpaccio de bœuf et tartare de bœuf fumé, frites, salades.....21€
- Pavé de veau fumé et sauce au noix..... 23€
- Bar en papillon marinade de tomates aux agrumes 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 de framboise d'ici
(Christian Legris - Roissard)



Plat végétarien

Bon appétit !


Le Monest

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

À LA CARTE*

*List of allergens available on request

Starters

- Caillette and Rasinou chutney (Trièves plum) 7€
- Plate of melon and Italian raw ham 7€
-  Mille-feuille of Provençal vegetables and tapenade 7€

Dishes

- Monétéronne salad, green salad, ravioli, raw ham, Sassenage blue cheese, walnuts and tomatoes16€
-  Artichoke salad with basil, poached egg, smoked salmon, 17€
- Italian plate, fresh homemade pasta, Provençal vegetables preserved in oil, tomatoes, burrata and raw ham.....20€
-  Gratinée of Artisanal Ravioli and salad (20 minutes of cooking)
 - Cream gratinated15€
 - Gratinated with Beaufort AOP, walnut sauce19€
- Rösti Burger with beef (origin France), with St Marcellin on potato pancakes, salad, fries.....17€
-  Rösti Vegetarian burger with Provençal vegetables and poached egg, fries, salad16€
- Duo of beef carpaccio and smoke beef tartare, fries, salads21€
- Smoked veal steak and walnut sauce23€
- Butterfly sea bass, tomato marinade and seasonal vegetables... 22€

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

Choice of homemade dessert 6€
or Faisselle "le Petit-Monétéron" with local Raspberry coulis (Christian Legris - Roissard)



Vegetarian dish

Bon appétit !