

Drinks menu

Cocktail « l'Alpin » (Génépi, apple, blueberry, limonade)	8€		
Beers	25cl	50cl	1L
Beer Ale Le crétin des Alpes	3.5€	6€	12€
Beer IPA Le crétin des Alpes	3.5€	6€	12€
Wines	14cl	75cl	150cl
White wine			
IGP Isère Chardonnay, Noel Martin, 2022	6€	30€	
Alsace Gewurztraminer, Henry Fuchs, 2022		39€	
Chablis 1er Cru Les forêts, Domaine Vocoret, 2021		50€	
Chablis 1er Cru La foret, Domaine Vocoret, 2021			100€
Rosé wine			
Côtes de Provence «Terre de l'évidence», Giroud	6€	30€	
Red wines			
Savoie Mondeuse, Franck Masson, 2022	6€	30€	
Côtes de Bordeaux, Blaye, Cht. Haut Bourcier, 2014		39€	
Saint Joseph, Cuvée du Papy, Dom. Montez, 2021		50€	100€
Champaign	10cl	75cl	150cl
Royer brut propriétaire	10€	50€	100€
Softs			
Tea or infusion			2€
Coffee			1.50€
Still water 50cl			2€
Evian or Badoit 1 liter			4.50 €
Perrier, Coke, Diet Coke, Ice tea 33cl			3.00€
Fruits juice « Le crétin des Alpes » (apple or apple raspberry) 25cl			3.00€
Limonade or orangeade « Le crétin des Alpes » 33cl			3.50€

Chez le Père'Gras 90ch de la Bastille 38700 La Tronche
04 76 42 09 47 restaurant@pergras.com pergras.com

chez le
Père'GRAS
de père en fils depuis 1896

POP UP RESTAURANT



ALPEXPO

Grenoble



16th, 17th and 18th of April 2024

Dish of the day : 16 € / Starter+main course+dessert : 28€

Starter+main course : 24 € / Main course+cheese or dessert : 22 €

Tuesday, the 16th of April 2024

Homemade salmon terrine, homemade mayonnaise

Wild boar stew and roasted apples,
Gratin dauphinois

Passion et milk chocolate dessert

Wednesday, the 17th of April 2024

Homemade macedoine and eggs, bio (Végé)

Poultry Dartois, mushrooms cream,
Gratin dauphinois, mixed vegetables

Caramelized nuts pie

Thursday, the 18th of April 2024

Pie from Isère, mixed salad (Végé)

Hake filet, Champaign sauce,
Gratin Dauphinois and mixed vegetables
Cream puffs, Chantilly cream and strawberries

Starters

Wild boar terrine with « cèpes mushrooms or Génépi 180g, condiments, homemade bread	10.00€
Homemade saucisson brioché (for 2 to 4 people)	20.00€
Shrimps plate, homemade mayonnaise	20.00€
Half cooked foie gras, from IGP Landes, homemade briochette	20.00€
Frying trouts, from Isère, mayonnaise	16.00€
Morels risotto and asparagus tips (Végé)	20.00€
Oysters, fine de Claire N° 3, Alexandre Renoux Noirmoutier (Vendée) per 6: 10€, 9: 15€ or 12: 19.50€	

Main courses

Duck leg, IGP Landes candied all night, green pepper sauce, gratin Dauphinois	20.00€
Charolais beef, Nature	30.00€
Charolais beef, Morilles	35.00€
Roasted scallops with morels risotto and asparagus	30.00€
Gratin Dauphinois and mixed vegetables (Végé)	15.00€

Fromages

Three cheeses from Chartreuse plate or cottage cheese	6.50€
---	-------

Homemade desserts

Walnuts pie	6.50€
Blueberries frangipane pie	6.50€
Cream puffs, Chantilly cream and strawberries	6.50€
Waffles - Spread/ chestnut cream/ Homemade Chantilly / strawberries + Chantilly	6.50€
Ice cream bar (Chartreuse, vanilla, hazelnut, salted butter caramel, blueberry, lemon, raspberry) :2.5/ scoop, 4€/ 2 scoops, 6€ 3 scoops	



Le titre de maître restaurateur est décerné par l'État, au travers des préfets, à partir d'un audit réalisé par un organisme indépendant. Il s'agit du seul titre officiel pour la restauration, désormais inscrit dans la loi ce qui lui confère une importance supplémentaire. Il apporte au client une garantie de fait maison, de circuit court : producteurs et éleveurs locaux

