

Carte des boissons

Cocktail « l'Alpin » (Génépi, pomme, myrtille, limonade)	8€		
Les Bières	25cl	50cl	1L
Bière blonde « Le crétin des Alpes »	3.5€	6€	12€
Bière IPA «Le crétin des Alpes »	3.5€	6€	12€
Les Vins	14cl	75cl	150cl
Vins Blancs			
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€
Vin Rosé			
Côtes de Provence «Terre de l'évidence», Giroud	6€	30€	
Vins rouges			
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€
Champagne	10cl	75cl	150cl
Royer brut propriétaire	10€	50€	100€
Boissons sans alcool			
Thé ou infusion			2€
Café			1.50€
Eau minérale 50 cl			2€
Evian ou Badoit 1 litre			4.50 €
Perrier, Coca, Coca zéro, Ice tea 33cl			3.00€
Jus de fruits « Le crétin des Alpes » (pomme ou pomme framboise) 25cl			3.00€
Limonade ou 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

Restaurant Bistronomique éphémère



ALPEXPO

Grenoble



Les 16,17 et 18 Avril 2024

Menus du Jour: Plat du Jour : 16 € / Entrée+plat+dessert : 28 €

Entrée+plat : 24 € / Plat+dessert ou fromage : 22 €

Mardi 16 avril 2024

Terrine de saumon maison, mayonnaise maison

Civet de sanglier et pommes rôties,
Gratin dauphinois

Entremets Passion et chocolat au lait

Mercredi 17 avril 2024

Macédoine maison et œuf bio (Végé)

Dartois de volaille, crème de champignons,
Gratin dauphinois, légumes du marché

Tarte aux noix caramélisées

Judi 18 Avril 2024

Tourte de l'Isère et salade mêlée (Végé)

Filet de merlu sauce Champagne,
Gratin dauphinois, légumes du marché

Choux, crème Chantilly et fraises de saison

Notre Carte Mountain Planet :

Entrées à partager ou non ...

Terrine de sanglier et cèpes ou genépi 180g, condiments, pain maison	10.00€
Saucisson brioché maison (pour 2 à 4 personnes)	20.00€
Foie gras mi-cuit maison, IGP Landes, briochette maison	20.00€
Friture de truitelles (38), mayonnaise	16.00€
Risotto morilles et pointes d'asperges (Végé)	20.00€
Assiette de crevettes, mayonnaise maison	10.00€
Huitres fines de Claire N° 3, Alexandre Renoux Noirmoutier (Vendée)	
Les 6: 10€, 9: 15€ ou 12: 19.50€	

Plats

Cuisse de canard IGP Landes confite toute une nuit, sauce poivre vert, gratin dauphinois	20.00€
Filet de bœuf charolais, Nature	30.00€
Filet de bœuf charolais, Morilles	35.00€
Saint Jacques rôties sur lit de risotto, morilles et asperges	30.00€
Assiette de légumes et gratin dauphinois (Végé)	15.00€

Fromages

Assiette de 3 fromages de Chartreuse ou fromage blanc	6.50€
---	-------

Desserts maison

Tarte aux noix	6.50€
Tarte aux myrtilles frangipane	6.50€
Choux, crème Chantilly et fraises de saison	6.50€
Gaufre - Pâte à tartiner/ crème de marron/ Chantilly maison/ fraises + Chantilly	6.50€
Bar à glace(Chartreuse, vanille, noisette, caramel beurre salé, myrtille, citron, framboise) 2.5€/boule, 4€ les 2 boules, 6€ les 3 boules	



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

