

## Carte des boissons

<b>Cocktail</b> « l'Alpin » (Génépi, pomme, myrtille, limonade)	8€		
<b>Les Bières</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>	<b>1L</b>
Bière blonde « Le crétin des Alpes »	3.5€	6€	12€
Bière IPA «Le crétin des Alpes »	3.5€	6€	12€
<b>Les Vins</b>	<b>14cl</b>	<b>75cl</b>	<b>150cl</b>
<b>Vins Blancs</b>			
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€
<b>Vin Rosé</b>			
Côtes de Provence «Terre de l'évidence», Giroud	6€	30€	
<b>Vins rouges</b>			
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€
<b>Champagne</b>	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>	<b>150cl</b>
Royer brut propriétaire	10€	50€	100€
<b>Boissons sans alcool</b>			
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](mailto:restaurant@pergras.com) [pergras.com](http://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

**Jeudi 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	

