

Menu carte

ENTREE/PLAT/FROMAGE OU DESSERT

40 €

ENTRÉES

15,00 €

MILLEFEUILLE DE THON ROUGE MARINÉ AU CITRON, AVOCAT, PETITES SALADES
BLINIS CRÉMEUX À LA FOURME D'AMBERT, MAGRET DE CANARD FUMÉ, ÉCLATS DE NOISETTES
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE, GROS CROÛTON, AÏOLI ET GRUYÈRE

PLATS

24,00 €

FILET DE BAR GRILLÉ, POLENTA GRATINÉE, LÉGUMES, CRÈME À L'OSEILLE
BAVETTE DE BOEUF "ANGUS", POMMES DE TERRE PONT-NEUF, LÉGUMES, SAUCE AU POIVRE
PLUMA DE COCHON À LA PLANCHA, PURÉE DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES, JUS MIEL-WASABI

POUR UN SUPPLÉMENT GARNITURE: FRITES, LÉGUMES, RIZ 5€ / BOL DE SALADE 3,50€

DESSERTS/ FROMAGES

11 €

FROMAGES DE NOTRE RÉGION (SAINT-MARCELLIN, TOMME DE CHÈVRE, BLEU DU VERCORS)
FROMAGE "FAISSELLE" CRÈME OU AUX HERBES OU COULIS DE FRUITS ROUGES (5€ À LA CARTE)
PAIN PERDU À LA POGNE DE ROMANS "PASCALIS", CRÈME ANGLAISE, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ
TARTE AUX FRUITS DU MOMENT ET SON SORBET
TOUS LES DESSERTS DE LA CARTE (HORS CAFE GOURMAND)



www.chabran.com/espritchabran



[lequairerestaurantbychabran](https://www.instagram.com/lequairerestaurantbychabran)

NB ALLERGENES: Veuillez vous adresser au responsable de salle.

Pour l'organisation de vos repas de groupes (déjeuner ou dîner - 7j/7), n'hésitez pas à demander nos forfaits (boissons comprises) à votre disposition à l'accueil.

Tous nos plats sont faits maison. Nos plats chauds nécessitent 20 à 30 minutes pour la préparation.

L'origine de nos viandes est inscrite sur l'ardoise.

Notre établissement est ouvert 7j/7. Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%

Suite à de nombreux impayés, nous n'acceptons plus les chèques comme mode de règlement

La carte

BURGERS

BURGER CLASSIQUE (STEAK HACHÉ CHAROLAIS, CHEDDAR FONDU, SAUCE BARBECUE)	25€
BURGER ROSSINI (AIGUILLETES DE BAVETTE DE BOEUF "ANGUS", FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ)	28€
CHARLES' BURGER (POULET FERMIER, CRÈME DE BEAUFORT, PANCETTA ET OIGNONS FRITS)	20€
TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE POMMES FRITES MAISON	

TAPAS

CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE	15€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ (LES 6)	14€
PAN CON TOMATE AU JAMBON CRU	12€

PÂTES

LES PÂTES FAÇON CAROLE (OLIVES, TOMATES, CRÈME DE PARMESAN AU PISTOU, CACAHUÈTES)	19€
RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY À LA MÉDITERRANÉENNE, PIGNONS DE PIN, COPEAUX DE PARMESAN (HUILE D'OLIVE, TOMATE, CITRON, BASILIC)	19€

POUR UN SUPPLÉMENT GARNITURE: FRITES, LÉGUMES, RIZ 5€ / BOL DE SALADE 3,50€



www.chabran.com/espritchabran



[lequairerestaurantbychabran](https://www.instagram.com/lequairerestaurantbychabran)

NB ALLERGENES: Veuillez vous adresser au responsable de salle.

Pour l'organisation de vos repas de groupes (déjeuner ou dîner - 7j/7), n'hésitez pas à demander nos forfaits (boissons comprises) à votre disposition à l'accueil.

Tous nos plats sont faits maison. Nos plats chauds nécessitent 20 à 30 minutes pour la préparation.

L'origine de nos viandes est inscrite sur l'ardoise.

Notre établissement est ouvert 7j/7. Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%

Suite à de nombreux impayés, nous n'acceptons plus les chèques comme mode de règlement

La carte

ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY AUX FRUITS DE SAISON	18 €
TEMPURA DE CREVETTES SAUVAGES, MAYONNAISE PIMENTÉE, SALADE	16 €
SALADE THAÏ AU BOEUF CROUSTILLANT, CRUDITÉS, CORIANDRE, VINAIGRETTE ASIATIQUE	16 €

PLATS

CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE, POMMES DE TERRE SAUTÉES	24 €
KARI DE POISSON À LA MAURICIENNE SELON NOTRE CHEF GIRI, RIZ PARFUMÉ (PLAT ÉPICÉ)	26 €
CALAMARS EN CARBONARA, CRÈME, LARDONS, PARMESAN	24 €
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS (200G), FRITES ET SALADE	25 €

*POUR UN SUPPLÉMENT GARNITURE: FRITES, LÉGUMES, RIZ 5€ / BOL DE SALADE 3,50€

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA, GLACE VANILLE	11 €
FRAICHEUR AUX FRUITS DE SAISON, SORBET CITRON YUZU	11 €
GLACES ET SORBETS (3 BOULES):	10,50 €
VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ, RHUM RAISIN, POIRE, CITRON YUZU, FRAISE PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉES DE CHANTILLY / OU COULIS DE FRUITS ROUGES / OU CAMEL FONDU	
LA PROFITEROLE À LA GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD VALRHONA ET CHANTILLY	11 €
CAFÉ GOURMAND (EXPRESSO OU THÉ) ACCOMPAGNÉ DE DOUCEURS (SUPPLÉMENT 2€ AU MENU CARTE)	11 €



www.chabran.com/espritchabran



[lequairestaurantbychabran](https://www.instagram.com/lequairestaurantbychabran)

NB ALLERGENES: Veuillez vous adresser au responsable de salle.

Pour l'organisation de vos repas de groupes (déjeuner ou dîner - 7j/7), n'hésitez pas à demander nos forfaits (boissons comprises) à votre disposition à l'accueil.

Tous nos plats sont faits maison. Nos plats chauds nécessitent 20 à 30 minutes pour la préparation.

L'origine de nos viandes est inscrite sur l'ardoise.

Notre établissement est ouvert 7j/7. Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%

Suite à de nombreux impayés, nous n'acceptons plus les chèques comme mode de règlement