



Le Wedge

À PARTAGER

TERRINE DU GOLFEUR 16

Terrine du golfeur (100 grs de cochon noir)

CREVETTES CROUSTILLANTES SAUCE CHILI 14,50

(8 pièces de crevettes)

ABANICO GRILLÉ 16,50

Abanico ibérique grillé (250 grs)

SCRAMBLE A 2 17

Planche mixte-charcuterie 125 grs/ fromage (125grs)

NOS MENUS

MENU LE WEDGE

Entrée + plat + dessert au choix 44
Les week-end uniquement

MENU DU JOUR

Entrée + plat + dessert 29

Entrée + plat 27

Plat + dessert + café 24

Entrée du jour 11

Plat du jour 20

En semaine uniquement

MENU ENFANT -12 ans 14

Steak à cheval OU filet de cabillaud pané, frites ou légumes

2 boules de glace + 1 verre de sirop

ENTRÉES

JAMBON DE BIGORRE 21

Jambon noir de Bigorre
36 mois d'affinage - (AOP 75 grs)

SAUMON FUMÉ SAUCE GRIBICHE & SALADE 18

Saumon fumé nordique (100grs)
sauce gribiche & petite salade

POIREAUX VINAIGRETTE & OEUF POCHÉ *Végi* 17

Poireaux vinaigrette crémeuse, œuf poché bio & copeaux de fromage de Bauges

DUO D'ASPERGES SAUCE HOLLANDAISE *Végi* 17

Duo d'asperges sauce hollandaise parfumée au citron vert

SALADES

SALADE CÉSAR 13

Salade romaine, poulet, vinaigrette au parmesan, anchois, olives et croûtons

Taille XXL (160grs) 19

SALADE DE PRINTEMPS 12

Mesclun, petites pousses et germes de saison, légumes croquants, vinaigrette de balsamique

Taille XXL (160grs) 18



Le Wedge

PLATS

NAVARIN D'AGNEAU 23,50

Navarin d'agneau printanier
(Origine France 180 grs)

FILET DE BŒUF ROSSINI 24,50

Filet de bœuf façon Rossini
(Origine France 180 grs)

SUPRÊME DE VOLAILLE 21

Suprême de volaille sauce
aux cèpes (180 grs)

WEDGE BURGER 19

Viande 100% limousine gratinée à
la tomme de Savoie, frites & salade
(Origine France 180 grs)

THON FRAIS SNACKÉ 24,50

Thon frais snacké sauce au poivre
vert - garniture du jour (180 grs)

TRUITE SAUMONÉE 24,50

SAUCE GRENOBLOISE

Truite saumonée de Murgat sauce
Grenobloise (160 grs)

LES CLASSIQUES

RAVIOLES DU VERCORS *Végi* 16

Ravioles sauce au bleu de Sassenage OU
sauce girolles (250grs)

CUISSÉS DE GRENOUILLES 24,50

Les traditionnelles cuisses de grenouilles
à **volonté**, frites & salade

DESSERTS

CRÈME BRULÉE FLAMBÉE A LA CHARTREUSE 11

TARTELETTE AUX TROIS CHOCOLATS 12

TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE 11

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 11

FROMAGE BLANC COULIS CRÈME OU NATURE 6

ASSIETTE 3 FROMAGES DE NOTRE SÉLECTION (90 grs) 8,50

DESSERT DU JOUR 11

GLACES

DAME BLANCHE 9,50

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 9,50

COUPE ARDÉCHOISE 9,50

COLONEL 10

COUPE CHARTREUSE 10

COUPE GÉNÉPI 10

BOULE DE GLACE OU SORBET 3

*Glaces artisanales des Alpes
(Café, coco, fraise, framboise, citron, cassis,
mangue, abricot, menthe-chocolat, rum-
raisins, vanille, chocolat, pistache, caramel,
chartreuse, génépi)*

Tous nos plats sont fabriqués maison à partir de produits frais