

## Nos Entrées

<b>Gravlax de saumon</b> 	<b>16,80€</b>
<i>Saumon cuit, mariné sur place au gros sel, avec ses baies rouges</i>	
<b>Foie-gras maison</b> 	<b>16,50€</b>
<b>Tartare de boeuf charolais</b>	<b>15,90€</b>
<b>Salade Farandole des 3 Massifs</b>	<b>16,50€</b>
<i>Salade verte, tomates cerises, œuf, jambon cru, pain de campagne gratiné aux trois fromages (reblochon, bleu de Sassenage, tome)</i>	
<b>Salade Dauphinoise</b>	<b>15,50€</b>
<i>Salade verte, tomates cerises, œuf pané, ravioles frites, bleu de Sassenage, noix de Grenoble</i>	
<b>Salade César</b>	<b>15,00€</b>
<i>Salade verte, tomates cerises, œuf, poulet pané, croûtons, parmesan</i>	
<b>Tarte tatin de tomate</b>	<b>13,00€</b>
<i>et sa salade verte</i>	

## Nos plats viandes

<b>Filet de bœuf</b> <i>Gratin dauphinois et légumes de terroir</i>	<b>31,50€</b>
<b>Entrecôte Charolaise</b> <i>Sauce champignons forestière, frites et salade verte</i>	<b>24,80€</b>
<b>Souris d'agneau confite au bouquet garnis</b> <i>Gratin dauphinois et légumes de saison</i>	<b>23,50€</b>
<b>Andouillette 5A</b> <i>Gratin dauphinois, légumes de terroir et sa sauce aux champignons</i>	<b>22,50€</b>
<b>Escalope de veau à la milanaise</b> 🏠 <i>Linguine et sa sauce tomate maison</i>	<b>19,80€</b>
<b>Bavette</b> <i>Sauce au poivre, frites et salade verte</i>	<b>16,50€</b>
<b>Burger du Quai - notre burger signature</b> 🏠 <i>Viande préparée par nos soins, reblochon, frites et salade verte</i>	<b>16,80€</b>
<b>Burger au poulet</b> <i>Poulet pané, cheddar, frites et salade verte</i>	<b>15,80€</b>

Supplément garniture 4€  
Changement garniture 2€

Frites / Gratin Dauphinois / Légumes / Pâtes / Risotto

## Nos plats poissons

*Nos plats poissons sont servis avec un risotto et des légumes de terroir*

<b>Filet de bar</b>	<b>22,50€</b>
<b>Pavé de Saumon</b>	<b>21,80€</b>
<b>Steak de thon</b>	<b>19,80€</b>
<b>Plat végétarien</b>  <i>au grè du Chef</i>	<b>14,50€</b>

## Nos plats pâtes

*Nos plats pâtes sont servies avec une petite salade*

<b>Ravioles du Dauphiné et sa sauce au bleu de Sassenage</b>	<b>16,50€</b>
<b>Ravioles du Dauphiné et sa sauce aux champignons</b>	<b>15,50€</b>
<b>Ravioles du Dauphiné et sa sauce à la crème</b>	<b>14,50€</b>
<b>Linguines à l'arrabiata</b>	<b>14,50€</b>

## Nos Desserts

**8.50€**

**Assiette de 3 Fromages**

**7.00€**

**Tiramisu du Moment** 

**Moelleux au chocolat**

**Crème brûlée**

**Tarte Tatin**

**Tarte au citron meringuée**

**6.00€**

**Faisselle nature ou à la crème**

**7.90€**

**Café gourmand**

Un café Fraica "excellence"  
accompagné de ses mignardises

**3.50€**

**Café douceur**

Un café et 1 mignardise



### NOS FORMULES LE MIDI

uniquement le midi du lundi au vendredi

**12.50€**

Plat du Jour

**18.50€**

Plat du Jour

&

Dessert du Jour



### LE MENU DU QUAI

midi et soir au choix sur notre carte\*\*

**36€**

Entrée

Plat

Dessert

\*Supplément Entrecôte Charolaise +5€

\*Hors Filet de bœuf



Pour vos événements privés ou professionnels nous proposons des services personnalisés dans notre restaurant ou dans un de nos espaces privés

Nous contacter:

[commercial@hoteleuropole.com](mailto:commercial@hoteleuropole.com)

04.76.49.51.52

### MENU BAMBINS

servi avec frites ou légumes

**12,80€**

Steak haché

OU

Poulet pané



1 Sirop &

1 Boule de glace

