



Le Fontanil - 38120
www.laqueuedecochon.fr
04 76 45 68 75

Notre planche charcutière maison

1 tranche de terrine - 4 tranches de saucisson aux trompettes de mort - 2 tranches de caillette - 4 filets de magret affinés poivre et sel - ravioles frites



20 €

à partager à l'apéritif
ou à déguster seul

Nos entrées

Nouveau Marbré de Canard
au bleu du Vercors 11€00

Nouveau Oeuf Parfait
sauce morilles 12€00

Salade du Dauphiné
salade, tomates, oeufs, noix, ravioles en friture,
feuilleté au Saint-Marcellin 15€00

Salade César
salade, tomates, oeufs, noix, poulet pané,
croutons, parmesan 17€00

Carpaccio de Bœuf
fines tranches de bœuf, basilic, huile d'olive, citron, parmesan 19€90

Tartare d'Astérix au couteau (250g) 20€00

Tartare d'Obélix au couteau (400g) 24€90

Foie gras de canard "maison" marbré aux noix

foie gras de canard, noix,
vinox de noix, salade verte

25 €

Nos poissons

 Cuisses de grenouilles
persillées 24€50

Poulpe snaké en persillade 23€00

Poêlée de Saint Jacques
au crémeux de homard
sur lit de ravioles maison 25€00

Retrouvez notre page Facebook @brasserieqdc • Chaque matin, découvrez notre menu du jour sur l'appli MDJ • Impression Press Vercors - 04 76 38 02 13

Deux Brasseries pour vous servir

Nos ravioles maison

avec nos sauces maison au choix en supplément

Nouveau Jnocchi 12€00

Ravioles traditionnelles
farciées au fromage blanc, gruyère, persil 14€00

Ravioles Bella Maria
farciées à la tomate et au basilic 14€90

Ravioles "Marcelle Noix"
ravioles farciées au Saint Marcellin IGP
et Noix de Grenoble 15€00

Ravioles
sauce aux morilles 18€00

Nos gratinés de ravioles

Nature 15 min de cuisson 15€50
ou avec nos sauces au choix
en supplément

Menu Authentique 24 €

Caillette maison sur lit de salade
ou
Salade du Royans avec ravioles en friture

Assiette de ravioles traditionnelles
(avec sauce au choix en supplément)

ou
Saucisson chaud
pommes de terre vapeur
sauce gribiche

Glace 2 boules

Tous nos plats sont servis avec
2 accompagnements maximum :
frites ou salade ou ravioles
ou légumes du moment
Tout accompagnement supplémentaire = 2€

Nos viandes*

Toutes nos viandes sont d'origine
France ou EU

Andouillette Grillée 20€00

Nouveau Épaule de porc
Cuisson basse température, jus aux cépes 21€00

Tête de veau sauce gribiche
servie avec pommes de terre vapeur 21€50

Nouveau Cordon Bleu fait maison
Filet de volaille, charcuterie, fromage 22€00

Magret de canard 22€50

Entrecôte 22€80

* Suivant la cuisson, une attente de 15 mn vous sera demandée

NOS BURGERS MAISON

Pain burger, tomates, compotée d'oignons, cheddar

Nouveau Éffiloché de porc 21€

ou
Poulet pané aux Cornflakes 22€

ou
Steak Charolais 180g 23€

Nos sauces maison

au choix en supplément

Gribiche 1€50 Crémeux de
homard 3€50

Morilles
ou Cépes 4€00 Bleu du Vercors
ou Saint-Marcellin 3€00

Nos Bréchets 19€30

Partie charnue du poulet,
goûteuse et cuisinée

en Persillade



NOS CHOUCROUTES

Chou cuit au champagne, pomme de terre vapeur

La Jarret de porc 19€00

La Tradition 23€00
Saucisse de Francfort, Coti, saucisson maison

Menu du Jour

sauf le soir, le week end & jours fériés

Entrée + plat + dessert 18€00

"Entrée + plat" ou "plat + dessert" 15€00

Plat 12€00

Menu Enfant

- 12 ans

Steak haché (frites ou ravioles) 11€50

1 glace + 1 surprise

Nos fromages régionaux

Duo de fromages
St Marcellin, Bleu du Vercors-Sassenage
et cerneaux de noix 6€80

Faisselle du Royans
4€20 (nature) 4€50 (crème) 4€80 (coulis)

Tous les 1^{ers} vendredis du mois

LE MIDI

Menu du jour
Grenouilles



LE SOIR

Soirée
Grenouilles
servi à volonté

MENU

32€00