



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

Deux Brasseries pour vous servir

Chatte - Saint Marcellin - 38160
www.brasserielesagapes.fr
04 76 38 40 68



Notre planche charcutière maison 20€00



1 tranche de terrine de campagne - 4 tranches de saucisson aux trompettes de mort - 2 tranches de caillette - 4 filets de magret affinés poivre et sel - raviolis frits
à partager à l'apéritif ou à déguster seul

Nos salades estivales

- Salade fraîcheur** Nouveau 12€00
salade verte - mélange de légumes grillés - oeufs
- Gaspacho revisité** Nouveau 14€00
soupe de tomates froide - billes de mozzarella di bufala - huile au basilic
- Salade du Dauphiné** 15€00
salade - tomates - oeufs - noix - raviolis en friture feuilleté au saint Marcellin
- Salade César** 17€00
salade - tomates - oeufs - poulet pané aux Corn Flakes croutons - parmesan

Nos plats "Fraîcheur"



- Carpaccio de Poulpe** Nouveau 18€00
fines tranches de poulpe - marinade maison
- Carpaccio de Boeuf** 20€00
fines tranches de boeuf - huile d'olive - basilic - citron - parmesan
- Tartare d'Astérix au couteau** (250g) 20€00
- Tartare d'Obélix au couteau** (400g) 25€00

Nos poissons

- Cuisses de grenouilles persillées** 24€50
- Poulpe snacké en persillade** 23€00
- Aïoli maison chaud OU froid** Nouveau 25€00
Dos de cabillaud - légumes - pomme de terre - sauce aïoli

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

LA SPÉCIALITÉ DE L'ÉTÉ

Cochon rôti au feu de bois 21€00

Nos raviolis maison

avec nos sauces maison au choix en supplément

- Gnocchis** 12€00
- Raviolis traditionnelles** 14€00
- Raviolis Bella Maria** 14€90
farciés à la tomate et au basilic
- Raviolis "Marce lie Noix"** 15€00
farciés au Saint Marcellin IGP et Noix de Grenoble

Raviolis sauce aux morilles 18€00

Menu Authentique 25€00

Caillette maison sur lit de salade ou Salade verte avec raviolis frits
...
Assiette de raviolis traditionnelles (avec sauce au choix en supplément) ou Saucisson chaud pommes de terre vapeur sauce aïoli
...
Glace 2 boules

Nos viandes grillées*

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE

Andouillette 20€00

Magret de canard 22€50

Entrecôte 23€00



Côte de veau à la Milanaise Nouveau 24€00
Côte de veau panée - panure au parmesan et basilic

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

Nos sauces maison

au choix en supplément

- 1.5€ Barbecue
- 2€ Aïoli
- 3€ Bleu du Vercors
- 4€ Morilles ou Cèpes

NOS BURGERS MAISON

Pain burger, tomates, compotée d'oignons, cheddar,

Steak Charolais 180g 23€00

ou **Poulet pané aux Corn flakes** 22€00

Nos Bréchets 20€00

Partie charnue du poulet, goûteuse et cuisinée

en Persillade



L'assiette Plancha

Duo de viandes Marinées grillées 23€00
(boeuf-volaille)

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

Steak haché (frites ou raviolis) 11€50
1 glace + 1 surprise

Nos fromages régionaux

Duo de fromages 6€90
St Marcellin, Bleu du Vercors-Sassenage et cerneaux de noix

Faisselle du Royans
4€20 (nature) 4€50 (crème) 4€90 (coulis)

Tous les 1^{ers} vendredis du mois

LE MIDI

Menu du jour Grenouilles

LE SOIR

Grenouilles servies à volonté

MENU

33€00

Retrouvez notre page Facebook @brasserieqdc
Chaque matin, découvrez notre menu du jour sur l'appli MDJ