



Le Fontanil - 38120
www.laqueuede cochon.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



21€

à partager à l'apéritif
ou à déguster seul

Nos entrées

Nouveau Fondue de poireaux et son œuf parfait 14€00

Salade du Dauphiné 16€00
salade, tomates, ravioles en friture, noix

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

Nouveau Salade Landaise 22€00
salade, gésiers, foie gras maison,
magrets séchés, noix, tomate

Carpaccio de Boeuf 21€00
fines tranches de boeuf, basilic, huile d'olive, citron, parmesan

Tartare d'Astérix au couteau (250g) 21€00

Tartare d'Obélix au couteau (400g) 26€00

Nouveau Saumon fumé maison 25€00
saumon, huile d'olive

Foie gras de canard "maison" marbré aux noix, toast et chutney de figues

1 tranche de foie gras de canard,
noix, vin de noix, salade verte

16€

Nos poissons

 Cuisses de grenouilles
persillées 25€50

Nouveau Saumon à l'oseille 25€00



Retrouvez-nous sur Facebook ou Instagram : @brasserieqdc

Deux Brasseries pour vous servir

Nos ravioles maison

avec nos sauces maison au choix en supplément

Ravioles traditionnelles 15€00
farcies au fromage blanc, gruyère, persil

Ravioles Bella Maria 16€00
farcies à la tomate et au basilic

Ravioles "Marcelle Noix" 17€00
ravioles farcies au Saint Marcellin IGP
et Noix de Grenoble

Ravioles 19€00
sauce aux morilles



Gratinée de porc effiloché 21€
au Saint-Marcellin OU au bleu du Vercors

Nouveau Formule Cochonaille de l'hiver 30€

Terrine de campagne

Jarret de porc (500g)
roti au four
jus aux cèpes

Ravioles



Tous nos plats sont servis avec
2 accompagnements maximum :

Nouveau frites fraîches française
ou salade ou ravioles ou légumes

Nos viandes*

Toutes nos viandes sont d'origine
France ou EU

Andouillette Grillée 21€00

Tête de veau sauce gribiche 22€00
servie avec pommes de terre vapeur et carottes

Jarret de porc (500g) 22€
roti au four, jus aux cèpes

Magret de canard 24€00

Entrecôte 24€50

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

Nos burgers maison

Pain burger, tomates, sauce burger, cheddar

Poulet pané aux Cornflakes 22€

ou
Steak Charolais 180g 23€

Nos sauces maison

au choix en supplément

Gribiche 2€00 Poivre 2€00

Morilles 4€00 **Nouveau** Bleu du Vercors 3€00

Brichets de Poulet
en persillade

20€



NOS SPECIALITÉS HIVERNALES

Bœuf chaud des Alpes 23€
Charcuteries, pommes de terre, salade

Choucroute maison 24€
Saucisse de Francfort, Cotti, saucisson maison,
chou cuit au champagne, pomme de terre vapeur

Menu du Jour

sauf le soir, le week end & jours fériés

Entrée + plat + dessert 20€00

"Entrée + plat" ou "plat + dessert" 16€50

Plat 13€00

Menu Enfant

- 12 ans

Steak haché ou Nuggets 11€50

(frites ou ravioles)

1 glace + 1 surprise

Nos fromages régionaux

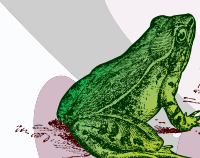
Duo de fromages 7€00
St Marcellin, Bleu du Vercors-Sassenage
et cerneaux de noix

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

Soirée
Grenouilles
servi à volonté

MENU

36€