



Le Fontanil - 38120
www.laqueuedecochon.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 21€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 - ravioles frites

à partager à l'apéritif
ou à déguster seul

Nos salades

Salade de tomates anciennes Nouveau 13€00

huile d'olive - menthe - basilic - parmesan

Salade du Dauphiné 16€00

salade - tomates - noix - ravioles en friture

Salade César 17€00

salade - tomates - poulet pané aux Corn Flakes
croûtons - parmesan

Nos tartares & carpaccio

Tartare de truite de l'Isère Nouveau 21€00

marinade échalotes - citron - huile d'olive - aneth

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

Filet de truite de l'Isère Nouveau 25€00

façon meunière
ou sauce au bleu du Vercors

Tous nos plats sont servis avec 2 accompagnements maximum :

Nouveau frites fraîches françaises
ou salade ou ravioles ou légumes du moment

LA SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

Épaule de porcelet 21€00
rôtie au feu de bois

Nos produits 100% maison
avec nos sauces maison au choix en supplément

Pâtes fraîches 12€00

Ravioles traditionnelles  14€00

Ravioles Bella Maria 15€00

farcies à la tomate et au basilic

Ravioles "Marce lie Noix" 16€00

 farcies au Saint Marcellin IGP
et Noix de Grenoble

Ravioles sauce aux morilles 18€00

Omelette à la Truffe Nouveau 17€00

Formule Cochonnaile 29€00

Terrine de campagne

Épaule de porcelet
rôtie au feu de bois
dans son jus fumé

Ravioles 

Nos viandes grillées*

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

Toutes nos viandes sont d'origine
France ou UE

Andouillette 5A 20€00

Magret de canard
ENTIER 23€00

Entrecôte 24€00



NOS BURGERS MAISON

Pain burger, tomates, notre sauce burger, cheddar,

Steak Charolais 180g 23€00

ou

Poulet pané aux Corn flakes 22€00

Brichets de poulet en persillade

20€00



Nos sauces maison

au choix en supplément

2€ Poivre

3€ Bleu du Vercors 

4€ Morilles 

L'assiette Plancha

Viandes Marinées grillées 22€50

Menu du Jour

sauf le soir, le week end & jours fériés

Entrée + plat + dessert 19€00

"Entrée + plat" ou "plat + dessert" 16€00

Plat 13€00

Menu Enfant

Steak haché (frites ou ravioles) 11€50
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

Grenouilles
servies à volonté



MENU

35€00



Retrouvez-nous sur Facebook ou Instagram : #La Queue De Cochon Fontanil