

LA PLANCHE APÉRITIVE

Saucisson à partager.

6,50 €

Nos suggestions du moment à l'ardoise !

NOS FORMULES DU JOUR

Menu du jour 18,50 €

Entrée, plat, dessert et café.

Duo entrée 14,90 €

Entrée et plat du jour.

Duo dessert 14,90 €

Plat du jour et dessert.

Entrée du jour 6,20 €

Plat du jour 12,50 €

Dessert du jour 5,90 €

Tout nos plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits frais !



MENU

ENFANT (-12 ANS) 10,20 €

Steak haché frais ou Poisson du marché
ou Petites tagliatelles (poulet à la crème ou truite fumé)



Dessert



1 verre de coca, jus de fruit ou sirop

NOS SALADES

Salade Grenobloise 8,70 € 12,90 €

Salade verte, tomates, crudités, noix, bleu du Vercoors, croutons, lardons, huile de noix.

Salade Lyonnaise 8,70 € 12,90 €

Salade verte, tomates, crudités, œuf parfait, lardons, croutons.

Salade Italienne 10,20 € 14,90 €

Salade verte, crudités, tomates confites maison, mozzarella di Buffalo, jambon sec, capres, pesto, parmesan, gressins.

Salade César 10,20 € 14,90 €

Salade verte, tomates, crudités, poulet grillé, œuf parfait, parmesan, croutons, cacahuètes et sauce César.

Salade Océane 10,50 € 15,50 €

Salade verte, tomates, crudités, truite (FR) fumé maison, blinis, crème fraîche à l'ail des ours.

NOS PÂTES

Tagliatelles au pesto et émincés de poulet grillé 13,90 €

Tagliatelles à la truite (FR) fumé maison 14,20 €

Citron et ciboulette.

Gratin de ravioles crème et ciboulette 13,20 €

Salade verte.

Ravioles aux morilles 15,90 €

Ravioles à la méditerranéenne, crème de pesto, tomates confites maison, parmesan, olives noires 15,90 €

NOS VIANDES

Tartare de boeuf VBF au couteau 15,90 €

Supplément préparé à 1,00 €

Supplément préparé et poêlé à 2,00 €

Burger du moment [Consulter l'ardoise](#)

Burger classique steak haché (180g) 17,20 €

Sauce tartare maison, tomate, oignon rouge, cheddar, lard grillé.

Supplément œuf au plat à 1,00 €

Supplément double steak (180g) à 5,00 €

Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel (250g) 21,20 €

Supplément sauce poivre ou gorgonzola à 2,00 € (400g) 23,90 €

Supplément sauce morilles à 4,00 €

Bavette grillée, beurre maître d'hôtel (200g) 15,50 €

Supplément sauce poivre ou gorgonzola à 2,00 € (350g) 21,90 €

Supplément sauce morilles à 4,00 €

Bavette aux oignons confits 16,50 €

Steak haché frais grillé (180g) 12,50 €

Steak haché frais à cheval (180g) 13,50 €

Filet de poulet grillé 13,70 €

Filet de poulet normande 15,50 €

Crème et champignons.

Tous nos plats sont garnis de frites, de salade et de crudités.

BRASSERIE

— DU RONDEAU —

Suivez-nous sur

www.brasserieurondeau.fr

ACCOMPAGNEMENTS

Le bol de salade verte et ses crudités 4,50 €

Le bol de frites 4,70 €

Le bol de légumes de saison 5,90 €

NOS SPÉCIALITÉS

Poulpe entier grillé à la plancha [Consulter l'ardoise](#)

Cuisses de grenouille en persillade

Sur commande 24h à l'avance.

NOS FROMAGES

Faisselle 4,70 €
Crème ou coulis de fruits.

Assiette de fromages secs 6,20 €
Trois variétés de fromages.

NOS DESSERTS 5,90 €

Mousse au chocolat

Mi-cuit chocolat et glace vanille

Crème caramel

Crème brûlée

Tiramisu

Salade de fruits frais de saison

Dessert du jour Consultez notre ardoise

CAFÉ GOURMAND trois mignardises 7,90 €

Service et taxes compris.

Ouvert du lundi au samedi midi.

112 Rue de la Liberté, 38180 Seyssins.
Tél. 04 76 49 53 46

CARTE DES GLACES

1 boule 2,70 € • 2 boules 4,30 € • 3 boules 6,00 €

GLACES

Vanille, chocolat noir, café, noix, caramel beurre salé, coco, rhum raisin, chartreuse, pistache.

SORBETS

Citron, framboise, fraise, mangue, cassis.

Supplément chantilly 1,00 €

Supplément chocolat chaud • caramel beurre salé • coulis de fruits 1,50 €

COUPES 7,90 €

Profiterole

3 choux, 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly.

Dame blanche

3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly.

Café liégeois

2 boules café, 1 boule vanille, café chaud, chantilly.

Chocolat liégeois

2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly.

Fraise melba

1 boule fraise, 1 boule vanille, fraise fraîche, coulis, chantilly.

Coupe grenobloise

1 boule noix, 2 boules vanille, noix, caramel beurre salé, chantilly.

Coupe exotique

1 boule noix de coco, 1 boule mangue, 1 boule rhum raisin, coulis, chantilly.

Coupe plein fruit

1 boule framboise, 1 boule mangue, fruit frais, coulis, chantilly.

Coupe gourmande

1 boule caramel beurre salé, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, caramel, chantilly.

Coupe du rondeau

1 boule citron, 1 boule cassis, fruit rouge frais, coulis, chantilly.

Colonel

2 boules citron, 2cl de vodka.

Chartreuse

2 boules chartreuse, 2cl de chartreuse.



www.brasserieurondeau.fr