

## NOS FROMAGES

**Faisselle** 4,90 €

Crème ou coulis de fruits.

**Assiette de fromages secs** 6,50 €

Trois variétés de fromages.

 **NOS DESSERTS** 6,20 €

**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 8,30 €

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.



**BRASSERIE**  
— DU RONDEAU —

[www.brasserieurondeau.fr](http://www.brasserieurondeau.fr)

## LA PLANCHE APÉRITIVE

Saucisson à partager.

6,50 €

## Nos suggestions du moment à l'ardoise !

### NOS FORMULES DU JOUR

Du lundi au vendredi midi.

**Menu du jour** 18,90 €

Entrée, plat, dessert et café.

**Duo entrée** 15,30 €

Entrée et plat du jour.

**Duo dessert** 15,30 €

Plat du jour et dessert.

**Entrée du jour** 6,90 €

**Plat du jour** 12,70 €

**Dessert du jour** 6,20 €

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



# MENU

## ENFANT (-12 ANS)

10,50 €

Steak haché frais ou Poisson du marché  
ou Petites tagliatelles (carbonara ou truite fumée)



Dessert



1 verre de coca, jus de fruit ou sirop

## NOS SALADES

**Salade Grenobloise** Entrée 8,70 € Plat 12,90 €

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

**Salade Lyonnaise** Entrée 8,70 € Plat 12,90 €

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

**Salade Savoyarde** Entrée 10,20 € Plat 14,90 €

Salade verte, tomates, crudités, diots de Savoie, crozets et reblochon.

**Salade Poulpe grillé** Entrée 10,50 € Plat 15,50 €

Salade verte, tomates, crudités, tentacules de poulpe grillées, légumes pickles, croutons et fines herbes.

## NOS PÂTES

**Tagliatelles à la carbonara** 13,90 €

**Tagliatelles à la truite (FR) fumée maison** 15,50 €

Citron et ciboulette.

**Gratin de ravioles crème et ciboulette** 13,70 €

Salade verte.

**Ravioles aux morilles** 16,50 €

**Ravioles, truite fumée et épinard frais** 15,90 €

**Raviol'flette** 16,90 €

Gratin de ravioles, diots et reblochon, salade verte.

## NOS VIANDES

**Tartare de boeuf VBF au couteau** 16,20 €

Supplément préparé à 1,00 €

Supplément préparé et poêlé à 2,00 €

**Burger du moment** *Consulter l'ardoise*

**Burger classique steak haché (180g)** 17,50 €

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)** 21,50 €

Supplément sauce poivre ou gorgonzola à 2,00 €

**(400g)** 27,20 €

Supplément sauce morilles à 4,00 €

**Bavette grillée, beurre maître d'hôtel (200g)** 15,90 €

Supplément sauce poivre ou gorgonzola à 2,00 €

**(350g)** 22,50 €

Supplément sauce morilles à 4,00 €

**Bavette aux oignons confits** 17,30 €

**Steak haché frais grillé (180g)** 12,80 €

**Steak haché frais à cheval (180g)** 13,80 €

**Filet de poulet grillé** 13,70 €

**Filet de poulet normande** 15,70 €

Crème et champignons.

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

# BRASSERIE — DU RONDEAU —

Suivez-nous sur

[www.brassieriedurondeau.fr](http://www.brassieriedurondeau.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*

**La tête de veau et ses légumes, sauce gribiche**

*Tous les jeudis d'octobre à février*