

NOS FROMAGES

Faisselle 5,20 €

Crème ou coulis de fruits.

Assiette de fromages secs 6,90 €

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.

La liste des allergènes des différents plats est à votre disposition.

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 4,90 € • 3 boules 6,70 €

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 8,30 €

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.brasserie-du-rondeau.fr

À PARTAGER À L'APÉRITIF

Saucisson 7,00 €

Planche de jambon cru 12,00 €

Planche de fromage 12,00 €

Nos suggestions du moment à l'ardoise !

NOS FORMULES DU JOUR

Du lundi au vendredi midi.

Menu du jour 19,20 €

Entrée, plat, dessert et café.

Duo entrée 15,70 €

Entrée et plat du jour.

Duo dessert 15,70 €

Plat du jour et dessert.

Entrée du jour 7,50 €

Plat du jour 13,20 €

Dessert du jour 6,20 €

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



MENU

ENFANT (-12 ANS) 11,50 €

Steak haché frais ou Poisson du marché
ou Linguine aux champignons



Dessert



1 verre de coca, jus de fruit ou sirop

NOS SALADES

Salade Grenobloise 13,90 €

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

Salade Lyonnaise 13,90 €

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

Salade Dauphinoise 16,50 €

Salade verte, tomates, crudités, ravioles poêlées,
toast de chèvre chaud et miel, jambon cru de Savoie.

Salade du pêcheur 16,50 €

Salade verte, tomates, crudités, tentacules de poulpe
en persillade, saumon fumé maison et oignons pickles.

Toutes nos salades sont disponibles en entrée au tarif unique de 11,50 €

NOS PÂTES

**Linguine aux champignons forestiers
et jambon cru** 14,50 €

**Linguine au saumon fumé maison
et crème citronnée** 16,90 €

Gratin de ravioles crème et ciboulette 13,90 €

Ravioles aux morilles 16,90 €

Ravioles au chèvre frais, lard grillé et noix 16,90 €

Pour toutes personnes installées à table pendant nos
horaires de service, nous vous demandons de bien
vouloir commander un plat de résistance. Nous vous
rappelons que les salades format entrée ainsi que les
accompagnements et les desserts ne sont pas des plats.

Merci de votre compréhension.

ACCOMPAGNEMENTS

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

Le bol de frites 4,70 €

Le bol de légumes de saison 5,50 €

Suivez-nous sur



NOS VIANDES

Tartare de boeuf VBF au couteau (180g) 18,20 €

Supplément préparé à 1,00 €

Supplément préparé et poêlé à 2,00 €

Burger du moment Consulter l'ardoise

Burger classique Steak haché (160g) 18,50 €

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

Supplément œuf au plat à 1,00 €

Supplément double steak (160g) à 6,00 €

Pièce du boucher, beurre maître d'hôtel

Supplément sauce poivre ou gorgonzola à 2,00 €

Supplément sauce morilles à 4,00 €

SELON
ARRIVAGE

Bavette grillée, beurre maître d'hôtel (200g) 18,50 €

Supplément sauce poivre ou gorgonzola à 2,00 € (350g) 25,20 €

Supplément sauce morilles à 4,00 €

Bavette aux oignons confits 19,20 €

Steak haché frais grillé (160g) 13,40 €

Supplément double steak (160g) à 6,00 €

Steak haché frais à cheval (160g) 14,40 €

Supplément double steak (160g) à 6,00 €

Filet de poulet grillé 14,20 €

Filet de poulet à la normande 16,20 €

Crème et champignons.

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

NOS SPÉCIALITÉS

Poulpe grillé à la plancha

Consulter l'ardoise

La tête de veau et ses légumes sauce gribiche

Tous les jeudis d'octobre à mars

Cuisses de grenouille en persillade

Sur commande 24h à l'avance et tous les samedis en quantité limitée

*Nous travaillons essentiellement des produits frais élaborés
sur place, de ce fait certains mets peuvent manquer à la carte
en fonction de l'arrivage ou victime de leurs succès.*