

Menu Saveurs



L'entrée

Artichaut braisé, oeuf cocotte

Chips de boeuf séché et son huile verte

Le plat

Coeur de filet de truite fumé du Vercors

Sauce vierge, gratin dauphinois,
Légumes de saison

Le dessert

Pomme au four avec insert financier

Sablé breton et caramel beurre salé

Petits pains

Les boissons

Eau minérale d'Evian

* Crémant d'Alsace émotion - Jean-Baptiste Adam (reconversion Bio)

* Riesling Letzenberg - Jean Baptiste Adam (Bio/Demeter)

* Château de Respide Callipyge - AOC Graves

Café ou thé

Autres boissons à la carte



**ARLETTE
GRUSS**

En partenariat avec les Traiteurs de France


La fine fourchette
TRAITEUR & CRÉATEUR

* Non servi dans le cadre du menu sans boissons. 1 verre par vin et eau à volonté.

Menu Végétarien



L'entrée

Tartare de légumes de saison

galette de polenta au bouillon et son huile verte

Le plat

Emincé veggie (pois chiche),

cube de polenta au bouillon de légumes,
sucrine braisée

Le dessert

Pomme au four avec insert financier

Sablé breton, caramel beurre salé

Petits pains

Les boissons

Eau d'Evian plate

* Crémant d'Alsace émotion - Jean-Baptiste Adam (reconversion Bio)

* Pinot Blanc « les Natures » - Jean-Baptiste Adam (Bio)

* L'Auxerrois « Vieilles Vignes - Jean-Baptiste Adam (Bio)

Café ou thé

Autres boissons à la carte




ARLETTE
GRUSS

En partenariat avec les Traiteurs de France


La fine fourchette
TRAITEUR & CRÉATEUR

* Non servi dans le cadre du menu sans boissons. 1 verre par vin et eau à volonté.

Menu Enfant



Le plat

Volaille fermière panée maison
potatoes et ketchup maison

Le dessert

Eclair au chocolat

Petits pains

Les boissons

Jus de pomme
Eau de source plate

Le menu enfant est servi en une seule fois, avant le service du repas pour les adultes.



The logo for Arlette Gruss, featuring a stylized crown above the text "ARLETTE GRUSS" in a bold, serif font, with horizontal lines above and below the text.

En partenariat avec les Traiteurs de France

The logo for La fine fourchette, featuring a stylized red fork inside a circle, with the text "La fine fourchette" below it and "TRAITEUR & CRÉATEUR" in a smaller font at the bottom.

Menu Bistrot - Coffret bocal « 3 en 1 »



L'entrée

Bodeglass de salade grenobloise

Salade verte, tomate, oeuf, ravioles et croutons

Le plat

Cocotte de suprême de pintade

Jus au thym,

Poêlée de légumes grillés au pesto

Le dessert

Bodeglass d'île flottante

Pralines de Lyon

Petit pavé de pain de campagne

Les boissons

Eau de Vittel plate

* Crémant d'Alsace émotion - Jean-Baptiste Adam (reconversion Bio)

*L'Auxerrois « Vieilles Vignes - Jean-Baptiste Adam (Bio)

Café ou thé

Autres boissons à la carte



**ARLETTE
GRUSS**

En partenariat avec les Traiteurs de France


La fine fourchette
TRAITEUR & CRÉATEUR

* Non servi dans le cadre du menu sans boissons. 1 verre par vin et eau à volonté.