

RESTAURANT

LA FERME A DEDE

SPÉCIALITÉS DAUPHINÉ SAVOIE



LA CARTE

WWW.RESTAURANTLAFERMEADEDE.FR

24 RUE BARNAVE, GRENOBLE - 04 76 54 00 33

55 AVENUE ALSACE LORRAINE, GRENOBLE - 04 76 27 42 84

39 AVENUE DE ROMANS, SASSENAGE - 04 76 53 28 27

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes à l'entrée du restaurant.

MANGEAILLE DU DÉBUT



À PARTAGER ENTRE AMIS

- Caillette rôtie maison aux épinards...** 8.50€
- Terrine de campagne maison à la Chartreuse et aux noix...** 9.00€
- Saucisson de Savoie aux cèpes...** 7.50€

TOUT CRU !

Tartare de bœuf.....18.90€

Tartare au couteau race limousine accompagné de condiments, frites maison & salade

Tartare de bœuf aux légumes.....18.90€

Tartare au couteau race limousine accompagné de condiments, salade & légumes du marché rôtis

LES SALADES REPAS

La salade du marché.....13.90€

Fromage frais, légumes rôtis, œuf parfait, thym frais, salades mélangées, croûtons, huile de noix & vinaigre de noix

La salade du Champsaur servie avec miel et gelée de groseille.....14.20€

Tourtons chèvre et patates, brouquetons à la patate, œuf parfait & salades mélangées

La salade de St Marcellin sur pain grillé.....14.20€

Toasts de St Marcellin, œuf parfait & salades mélangées

La salade Sassenageoise.....15.50€

Bleu de Sassenage, noix du Dauphiné, lardons grillés, œuf parfait, tomates cerises, salades mélangées & croûtons

La salade Grenobloise.....16.50€

Bleu de Sassenage, noix du Dauphiné, caillette, jambon cru, œuf parfait, tomates cerises, salades mélangées & croûtons

LES HAMBURGERS

LE SAVOYARD 18.90€

Bun's de notre artisan boulanger, steak haché de boeuf origine France, salade, oignons, raclette, lard grillé, jambon cru & sauce crème ciboulette.

Servi avec frites maison

LE VÉGÉTARIEN 17.90€

Bun's de notre artisan boulanger, galette maison de quinoa et épinard, reblochon & légumes croquants.

Servi avec frites maison

MENU DES P'TITS PAGUS

- 8 ans

Les p'tits fermiers

Gratin de ravioles à la crème, jambon blanc

1 la mini dame blanche
(1 boule vanille sauce chocolat chantilly)

1 verre de sirop à l'eau (au choix)

9.00€



Dauphiné



Savoie



Végétarien



Fait maison

LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

MENU RACLETTE

25,00€/PERS



*Raclette traditionnelle,
assiette de charcuterie,
pommes de terre
& salades mélangées*

Min. 2 pers.

Gratin à Pépé.....18.50€

*Crozets, raclette, oignons, crème & diot de Savoie
Servi avec salade verte*

Tartiflette des alpages.....19.50€

Servie avec salade verte

Fondue Savoyarde.....22.00€/pers

(min 2 pers) Servie avec salade verte

Fondue Savoyarde aux cèpes.... 24.90€/pers

(min 2 pers) Servie avec salade verte

POUR LES PLUS GOURMANDS

L'assiette de charcuterie en supplément - 5€

LES RAVIOLES ARTISANALES DES "GRANDS GOULETS"

Fabriquées artisanalement par Florence Meynier

Gratin de ravioles sauce aux noix.....18.50€

Servi avec une salade & cerneaux de noix

Gratin de ravioles au St Marcellin.....18.50€

Servi avec salade au St Marcellin

Gratin de ravioles au bleu de Sassenage....19.50€

Servi avec salade & dés de bleu de Sassenage

Gratin de ravioles aux écrevisses.....20.50€

Servi avec une salade & queues d'écrevisses marinées

Gratin de ravioles aux morilles.....21.00€

Servi avec une salade & noix du Dauphiné



ALLONS-Y VOIR À LA BASSE COUR

Poulet fermier label rouge rôti...16.30€

Servi avec gratin dauphinois

**Poulet fermier label rouge
aux écrevisses**.....23.00€

Servi avec gratin dauphinois

**Poulet fermier label rouge
sauce morilles**.....23.70€

Servi avec gratin dauphinois

TRUITE BLANCHE DE SAVOIE DE LA PISCICULTURE PETIT

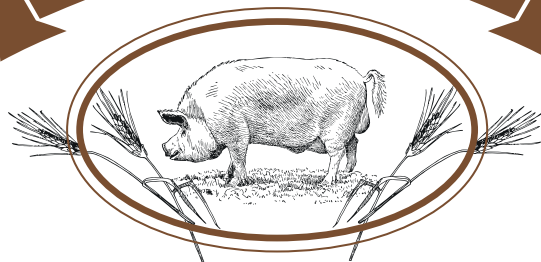
**Truite Blanche de Savoie
à la grenobloise**.....18.90€

Servie avec pommes de terre et légumes rôtis

**Truite Blanche de Savoie
aux amandes**.....19.90€

Servie avec pommes de terre et légumes rôtis

LA PAILLE ET LE GROIN



**Andouillette cuisinée
aux graines de moutarde**.....18.80€

Servi avec gratin dauphinois

**Murçon artisanal
de La Mûre aux ravioles**.....18.90€

**Tête de veau pas roulée,
sauce gribiche**.....20.50€

Sauce gribiche, patates vapeur & carottes

Onglet de bœuf à l'échalote.....22.20€

Servi avec gratin dauphinois

Onglet de bœuf sauce morilles.....25.50€

Servi avec gratin dauphinois

UN PEU DE FROMAGE POUR FINIR MON PAIN !

IGP (Indication Géographique Protégée) St Marcellin.....4.20€

LES FROMAGES BLANCS DU COL BAYARD

-  Nature ou à la crème.....4.20€
-  Au miel et noix.....4.90€
-  Au coulis de framboise.....4.90€

LES GOURMANDISES

-  La crème caramel à l'ancienne
(caramel au beurre salé).....4.80€
-  La mousse au chocolat.....4.80€
-  Fondant au chocolat.....5.80€
-  La crème au speculoos.....5.80€
-  Les choux chantilly.....5.80€
-  Parfait glacé à la Chartreuse et
chocolat chaud.....5.80€
-  Tarte aux noix du Dauphiné.....6.50€

Profiteroles classiques

Choux farcis de glace vanille, nappés de chocolat chaud,
chantilly & pépites de praline
1 chou.....4.50€ / 2 choux.....7.50€ / 3 choux.....9€

Profiteroles à Dédé

Choux farcis de glace vanille, Chartreuse Verte et noix,
nappés de chocolat chaud, chantilly & pépites de praline
9€

-  Le café gourmand.....5.90€
*Un expresso, une mignardise, un p'tit chou chantilly &
un mini dessert maison (Thé ou infusion +0,30€)*
-  Le café douceur.....4.20€
*Un expresso accompagné d'une mignardise
(Thé ou infusion +0,30€)*
- Le café expresso.....2.00€
- Décaféiné.....2.20€
- Café noisette.....2.20€
- Thé, Infusion.....3.70€

LES COUPES GLACÉES

GLACES ARTISANALES DES HAUTES ALPES

COUPES GOURMANDES - 7.50€

Coupe petit marron

1 boule marron, 1 boule vanille, crème de marron
& crème chantilly

La dame blanche

2 boules vanille, sauce chocolat chaud & crème chantilly

Coupe framboise Melba

Une boule vanille, une boule framboise,
coulis de framboise & crème chantilly

Café liégeois

1 boule vanille, 1 boule café, café chaud & crème chantilly

Chocolat liégeois

1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat & crème chantilly

COUPES ALCOOLISÉES - 8.80€

Coupe Colonel

2 boules sorbet citron arrosées de vodka

Coupe Grenobloise

Glace vanille, glace noix, alcool de noix, crème chantilly
& cerneaux de noix du Dauphiné

Coupe des Pères Chartreux (+1€)

Glace chartreuse & liqueur de Chartreuse verte

BOULES DE GLACES ARTISANALES

La boule.....3.50€

Les 2 boules.....6.50€

Les 3 boules.....9.00€

Nos parfums :

Noix, vanille, citron, café, Chartreuse Verte, marron,
chocolat, framboise, caramel beurre salé.

UN P'TIT DIGEOT ?

-  Chartreuse verte - 4cl.....7.90€
-  Chartreuse M.O.F - 4cl.....9.00€
-  Génépi - 4cl.....7.50€
- Poire William's, Framboise - 4cl...7.20€
- Cognac Hennessy - 4cl.....7.00€
- Vodka - 4cl.....6.50€
- Get 27 - 4cl.....6.50€