

LE CŒUR  
RESTAURANT GOURMAND

CÉDRIC HEURTEBISE, VINCENT DEFORCE  
& LEURS ÉQUIPES VOUS PROPOSENT

Entrée - Plat - Dessert  
55 €

Entrée - Plat *ou* Plat - Dessert  
40 €

*CÉDRIC HEURTEBISE, VINCENT DEFORCE*  
& AND THEIR TEAMS PROPOSE YOU

Starter - Main Dish - Dessert  
€ 55

Starter - Main Dish *or* Main Dish - Dessert  
€ 40

Fait Maison



## ENTRÉES

20 €

« Tataki » de Thon,  
Avocat, Fenouil, Crème de Menthe



Terrine de Foie Gras au Gin,  
Chutney de Pomme et Baie de Genièvre, Pain croustillant  
supplément 5€



Focaccia à l'Huile de Basilic,  
Légumes croquants, Mozzarella et Poissons fumés



Soupe de Petits Pois frais,  
Porcaillou, Croûtons de Pain



Nems de Canard,  
Sauce Aigre Douce



Tartare de Tomates de couleurs,  
Espuma à la Mozzarella



Suggestion du Jour,  
Enoncée de vive voix

## STARTERS

€ 20

Tuna Tataki,  
Avocado, Fennel, Mint Cream



Gin flavoured Foie Gras,  
Apple and Juniper Berry Chutney, crunchy Bread  
extra €5



Basil Oil Focaccia,  
Crunchy Vegetables, Mozzarella and smoked Fish



Fresh Pea Soup,  
Dried Porc, Croutons



Duck Spring Roll,  
Sweet and Sour Sauce



Coloured Tomatoes Tartar,  
Light Mozzarella Cream



Suggestion of the Day,  
The Chefs Will Propose Their Desire Of The Moment

## POISSONS ET CRUSTACÉS

30 €

Encornets confits au Safran,  
Pommes de terre Grenaille et Péquillos



Filets de Perche Meunière,  
Tombée de Tétragone, Sauce vierge Framboise



Turbot rôti,  
Risotto aux Petits Pois, Emulsion à l'Ail des Ours  
supplément 8€



Pêche du Jour,  
Énoncée de vive Voix

## VÉGÉTALE

20 €

Quinoa façon Taboulé Libanais



Croustillants de Chèvre Frais,  
Roquette, Graines, Vinaigrette au Sapin

## FISH AND SEA FOOD

€ 30

Squid Candied with Saffron,  
Potatoes and Red Pepper



Perch filets cooked « Meunière »,  
Pan fried, Tetragon Spinach, Raspberry and Olive oil Sauce



Roasted Turbot,  
Pea Risotto, Garlic Emulsion  
extra €8



Fish of the Day,  
Annonced Orally

## VEGETAL

€ 20

Lebanese Tabbouleh Style Quinoa



Goats Cheese Crisps,  
Rocket Salad, Grains, Fir-tree Vinaigrette

## VIANDES

30 €

Filet de Bœuf,  
Foie Gras poêlé, Pommes Gaufrettes, Jus à la Truffe marinée  
supplément 15€



Tartare de Veau « au Couteau » à la Graine de Moutarde et Civette,  
Mesclun assaisonné, Frites maison



Suprême de Volaille farci aux Herbes,  
Fèves au Jus, Purée de Céleri en Persillade



Pièce de Viande sélectionnée par notre Boucher,  
Enoncée de vive Voix

## PLATS SAVOYARDS

25 €

Diot Grillé,  
Polenta crémeuse à la Manigodine, Herbes de nos Montagnes



Pâtes aux Champignons des Bois, Noix de Grenoble

Origine viande : France

## MEATS

€ 30

Beef filet,  
Fried Foie Gras, Potatoes « Waffles », marinated Truffle Jus  
extra €15



« Hand-Cut » Veal Tartar with Mustard Grain and Chives,  
Seasoned green Salad, Home-made French Fries



Chicken Supreme stuffed with Herbs,  
Broad Beans cooked in Juice, Celery Mousseline with Parsley and Garlic



Butcher's choice cut Meat Piece  
Announced Orally

## SAVOYARD DISHES

€ 25

Grilled Savoyard Sausage,  
Creamy Polenta with Manigodine Cheese, Local Mountain Herbs



Forest Mushroom Pasta with Grenoble Walnuts

Meat origin: France

LE CŒUR  
RESTAURANT GOURMAND

## CLASSIQUES / CLASSICS

24 €

« César Salade » au Saumon Fumé  
*Caesar Salad with smoked Salmon*



Burger du Cœur, Poulet frit et Bacon,  
Compotée d'Oignons rouges, Beaufort, Salade verte, Frites Maison  
*Cœur Burger, Fried Chicken and Bacon,  
Red Onion Chutney, Beaufort Cheese, green Salad, Home-made French Fries*



Omelette, cuite selon votre goût  
Garniture au Choix, Salade verte, Frites maison  
*Omelet cooked at your convenience  
Garnished of your Choice, green Salad, Home-made French Fries*



NOTRE CAVE À FROMAGES  
PAR ALAIN MICHEL

Assortiment de Fromages, Mesclun de Salades

16 €

OUR CHEESE CELLAR  
BY ALAIN MICHEL

Assortment of Cheeses, green Salad

€ 16

## DESSERTS

14 €

### Fraise et Framboise

Sablé Breton, Crème Brulée à la Pistache,  
Sorbet Framboise au Sureau



### Intemporelle Ile Flottante

Compotée de Myrtilles sauvages, Tuile « Arlequin » Souvenir d'Enfance



### Chocolat « Grand Cru »

Mousse caractère au Nyanbo 68%, Cœur Namelaka Ivoire,  
Crème glacée Vanille Bourbon



### Tarte fine meringuée aux Agrumes

Crémeux Citron Sudashi, Suprême d'Orange au Poivre de Timut,  
Sorbet aux Kumquats



### Barre glacée Gourmande Caramel et Cacahuète

Enrobée de Chocolat au lait Craquant



### Raviole Mangue-Ananas au Thé « Nunshen »

Sorbet Passion, Bouillon glacé Exotique



### Assiette de Fruits Frais du Moment

Madeleine au Miel de Montagne « Minute »,  
Sorbet et Glace à votre convenance



### Suggestion de la Semaine

Selon les Arrivages du Marché, Enoncée de vive Voix

## DESSERTS

€ 14

### Strawberry and Raspberry

Breton Shortbread, Pistachio Crème brûlée,  
Raspberry Sorbet with Elderberries



### Floating Island

Stewed wild Blueberries, Crystalline Childhood Memory « Arlequin »



### Chocolate « Grand Cru »

68% Nyambo Chocolate Mousse, Heart Namelaka white Chocolate,  
Vanilla Bourbon Ice cream



### Citrus Fruit Meringue Tart

Creamy Japanese Lemon, Oranges in Timut Pepper,  
Kumquat Sorbet



Caramel and Peanuts Gourmand Ice Cream Bar  
Covered in Milk Chocolate



Pineapple and Mango Ravioli infused in a « Nunshen » Tea  
Passion Fruit Sorbet, Frozen Exotic Broth



### Plate of Seasonal Fresh Fruits

Mountain Honey Minute Madeleine,  
Sorbet and Ice Cream of your Choice



### Suggestion of the Week

According to the Market, Announced Orally

# MENU LES PETITS COEURS

(Moins de 12 ans)

29 €

## PETITE ENTRÉE

Saumon fumé *ou* Assiette de Tomates *ou* Charcuterie

## PLAT

Petit Poisson du Moment

*ou*

Haché de Bœuf Charolais

*ou*

Pièce de Bœuf

*ou*

Filet de Volaille

*ou*

Pâtes accompagnées de leurs Sauces

(Bolognaise, Carbonara, Napolitaine *ou* Beurre)

## GARNITURE

Pâtes, Frites, Purée, Riz, Légumes du moment

## DESSERT

Gourmandises classiques selon l'Inspiration du Moment

# LES PETITS COEURS MENU

(Less than 12 years old)

€ 29

## SMALL STARTER

Smoked Salmon *or* Plate of Tomatoes *or* Charcuterie

## MAIN DISH

Little Fish

*or*

Minced Meat of Charolais Beef

*or*

Piece of Beef

*or*

Chicken Breast

*or*

Pasta with a Choice of Sauces

*(Bolognese, Carbonara, Neapolitan or Butter)*

## SIDE DISH

Pasta, French Fries, Mashed Potatoes, Rice, Seasonal Vegetables

## DESSERT

Classic Sweets according to the Inspiration of the Moment

## EAUX MINÉRALES

### MINERAL WATERS

Evian 25cl, 50cl, 100cl	4 € / 6 € / 9 €
Badoit 50cl, 100cl	6 € / 9 €
San Pellegrino 50cl, 100cl	6 € / 9 €
Chateldon 75cl	10 €

## BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS

Expresso	5 €
Le Café Américain - <i>American Coffee</i>	5 €
Chocolat Chaud - <i>Hot Chocolate</i>	6 €
Cappuccino	6 €
Infusions - <i>Herbal Infusions</i>	6.50 €
Thés - <i>Teas</i>	6.50 €
Double Espresso	7 €

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.  
En cas de doute, merci de vous rapprocher du Maître d'Hôtel

*Our dishes may contain food allergens.  
In case of doubt on food content, please ask our Maître d'Hôtel*

Prix nets & T.V.A comprise - *Net prices & VAT included*