

LES GAGÈRES

Vins de terroir et produits régionaux

MANIFESTO

À travers cette carte, vous retrouverez l'essence même de la Maison Stéphan, qui est notre hôte pour vous faire vivre une expérience une touche différente.

Nos valeurs sont justes et mettent en avant les produits bios & locaux. C'est un état d'esprit avant tout, le respect de la terre et du vivant, la mise en avant de nos producteurs et de leurs produits.

Les AOC & IGP de l'Auvergne Rhône-Alpes sont notre fer de lance, mis en avant dans nos mets, ils seront agrémentés avec des produits élaborés avec amour par nos artisans.

Nous assurons qu'au minimum 80% des produits à la carte sont issus de l'agriculture biologique ou conversion & que 90% d'entre eux proviennent de la région.

Installez-vous confortablement, et venez passer avec nous une expérience que nous espérons vous faire vivre avec beaucoup d'émotions.

CARTE TERROIR

Uniquement pour le déjeuner.

Des plats à la carte qui viennent rappeler des souvenirs d'un autre temps.

OEUF FRIT	.12
Condiment butternut, fruits à coque, ail des ours.	
SALADE LYONNAISE	.14
Salade de saison, croûtons, lards, œuf.	
SAUCISSON LYONNAIS (2 personnes)	.25
Brioché, pistaché, salade de saison.	
BRANDADE DE TRUITE	.19
Gourmande à souhait.	
PIÈCE DE BŒUF AU FIL DE LA BÊTE	.30
Collaboration avec la Maison Piaton M.O.F., jus de viande, purée de pomme de terre, petits légumes.	
-	
ASSIETTE DE FROMAGE	.12
3 fromages AOP & IGP de l'Auvergne Rhône-Alpes.	
TARTE À LA PRALINE	.11
Toute simple, toute bonne.	
GÂTEAU AUX POMMES	.8
Crème crue montée.	

MENU TERROIR

Service en 3 temps.

SALADE LYONNAISE

Salade de saison, croûtons, lards, œuf.

-

PIÈCE DE BŒUF AU FIL DE LA BÊTE

Collaboration avec la Maison Piaton M.O.F., jus de viande, purée de pomme de terre, petits légumes.

-

GÂTEAU AUX POMMES

Crème crue montée.

MENU .42
Assiette 3 fromages .12

MENU DÉCOUVERTE

Service en 3 temps.

UNE ROYALE DE CHOU-FLEUR

Épinards, citrons de Malaga, fenouil.

L'OIGNON EFFEUILLÉ-BRAISÉ

Tomme de Savoie, tubercule, jeunes pousses.

-

COCHON DE LA FERME D'ANAÏS

Poitrine, chou farci, pois chiches, ail des ours.

TRUITE DE LA PISCICULTURE PAOL

Sauce blanquette, légumes de la plaine.

GNOCCHIS

Courge, sauge, feuilles de légumes.

-

CHOCO-CAFÉ

Chocolat en textures, extraction de café Blue Mariposa.

LA POMME

Caramel beurre salé, lait ribot, sarrasin, vanille.

MENU .39

Assiette 3 fromages .12

MENU DÉGUSTATION

Service en 5 temps.

Avant 12.45 pour le déjeuner, 20.30 pour le dîner.

Servi pour l'ensemble des convives à table.

UNE ROYALE DE CHOU-FLEUR

Épinards, citrons de Malaga, fenouil.

TRUITE DE LA PISCICULTURE PAOL

Sauce blanquette, légumes de la plaine.

COCHON DE LA FERME D'ANAÏS

Poitrine, chou farci, pois chiches, ail des ours.

RIGOTTE FERME SATRE-JULIEN

Travaillée à la rhubarbe confite.

LA POMME DE SAINT-PRIM

Caramel beurre salé, lait ribot, sarrasin, vanille.

MENU .59

Assiette 3 fromages .12

VINS AU VERRE & SAKÉS

WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS/WHITE WINE 12,5cl

MAISON STÉPHAN | VDF GRAND BLANC .7
Rhône - Marsanne, Roussanne, Viognier - 2022

SUGGESTION DU SOMMELIER .-
On est ouvert d'esprit !

VINS ROUGES/RED WINE 12,5cl

MAISON STÉPHAN | VDF SYRAH .6
Rhône - Syrah - 2022

MAISON STÉPHAN | AOC CÔTE-RÔTIE « L'ULTIME » .25
Rhône - Syrah - 2021

SUGGESTION DU SOMMELIER .-
On est ouvert d'esprit !

SAKÉS/SAKES 6cl

LARMES DU LEVANT | LE VENT .6
Loire - 2022

LARMES DU LEVANT | KOTTO .6
Loire - 2022

BIÈRES & KOMBUCHA

BEERS & KOMBUCHA

	33cl
BRASSERIE DES VOIRONS LUG BLONDE Lucinges	.7
BRASSERIE DES VOIRONS LUG BLANCHE Lucinges	.7
BRASSERIE DES VOIRONS LUG BRUNE Lucinges	.7
ARCHIPEL KOMBUCHA BRUT Paris - 0.0%	.7
ARCHIPEL KOMBUCHA FEUILLES DE FIGUIER Paris - 0.0%	.7
	75cl
BRASSERIE DES VOIRONS SAINTE SOPHIE Lucinges - Bière Vivante - 2023	.20
BRASSERIE DES VOIRONS MYRTILLE-ABSINTHE Lucinges - Bière Vivante - 2023	.25
BRASSERIE DES VOIRONS COING-NOIX Lucinges - Bière Vivante - 2023	.20
BRASSERIE DES VOIRONS FOND DE CULOTTE Lucinges - Bière Vivante - 2022	.25
BRASSERIE DES VOIRONS FRAMBOISE Lucinges - Bière Vivante -2022	.26

LES BOISSONS

CHAUDES/HOT BEVERAGES

CAFÉS/COFFEE

Issu de l'agriculture biodynamique et torréfié par L'Arbre à Café à Paris, BLUE MARIPOSA - café du Pérou, Junin - est la réalisation d'un rêve fou : devenir producteur de café. Agroécologie & agroforesterie sur 35ha sur un terrain d'altitude. Des notes chocolatées, de noisettes torréfiées & d'amandes.

From biodynamic agriculture and roasted by L'Arbre à Café in Paris, BLUE MARIPOSA - from Peru, Junin - is the fulfilment of a great dream: becoming coffee producer. Agroforestry & agroecology on 35ha on a high-altitude field. Chocolate notes, roasted hazelnuts & almond touch.

ESPRESSO	.2
DOUBLE ESPRESSO	.3
CAFÉ ALLONGÉ	.2
CAPPUCCINO	.3,50
FLAT WHITE	.4
ESPRESSO MACCHIATO	.2,50
DOUBLE ESPRESSO MACCHIATO	.3,50

INFUSIONS/INFUSIONS

Sélection de plantes des Pères Chartreux.

INFUSION - ANGELUS DU SOIR	.5
INFUSION - ŒUVRES COMMUNES	.5
INFUSION - RÉFECTOIRE	.5
INFUSION - SPACIEMENT	.5

POUR SE RAFRAÎCHIR

TO FRESHEN UP

LES ARTISANAUX/CRAFTS

ARDECHÖ

LA SPLENDIDE LIMONADE - 33cl .7
Citron

ARCHIBALD

TONIC DE DISTILLERIE - 20cl .6
Sans quinine, frais et peu amer

TONIC DE DISTILLERIE ED. SPÉCIALE N°2 - 25cl .8
Aux extraits de gingembre

CLOS FOUGÈRES

JUS DE POMME - 33cl .5
Servi au verre

LA CÉSARDE

NECTAR D'ABRICOT - 33cl .5
Servi au verre

LA FERME DES COLLINES

SIROPS - 33cl .3
Menthe, Coquelicot, Violette, Ortie

FAIT MAISON

INFUSIONS GLACÉES - 33cl .5
Du moment

SPIRITUEUX

CHARTREUSE	4cl
VEP VERTE	.18
VEP JAUNE	.18
VERTE	.9
JAUNE	.9
JAUNE MOF	.12
LIQUEUR D'ELIXIR 1605	.12
SÉLECTION DES PÈRE CHARTREUX	4cl
GÉNÉPI TRADITIONNEL	.6
GÉNÉPI ABRUPT	.8
LIQUEUR DE GENTIANE	.6
LIQUEUR DE NOIX	.5
ÆLRED	4cl
LA RAPHAËLLE	.18
MAISON FORISSIER	4cl
VERVEINE TRADITION	.7
VERVEINE CUVÉE « EMERAUDE » 3ANS EN AMPHORE	.15
MENTHE « L'AMANTE »	.7
DISTILLERIE LYONNAISE	3cl
PASTIS BLEU	.5
PASTIS ROUGE	.5

Supplément soft + .2

SPIRITUEUX

GIN	4cl
DIST. SAINT GERVAIS - GIN DU MONT BLANC	.12
MAISON FORISSIER - LIÈVRE BLANC	.10
VODKA	4cl
VERTICAL - VODKA	.10
RHUM	4cl
LE KOSSASSA - RHUM BLANC AGRICOLE	.10
WHISKY	4cl
HAUTES GLACES - SINGLE MALT « INDIGÈNE »	.16
HAUTES GLACES - SINGLE MALT « EPISTEME » R18P23	.19
DIST. SAINT GERVAIS - WHISKY DU MONT BLANC	.14
SEQUOIA - SINGLE MALT « SIGNATURE »	.11
SEQUOIA - SINGLE MALT « TOURBÉ »	.12
COGNAC	4cl
BOURGOIN - COGNAC XO DOUBLE LIE 2010	.16
BOURGOIN - COGNAC XO MARÉE HAUTE	.25

Supplément soft + .2

ORIGINE DES PRODUITS

.VIANDES : AUVERGNE RHONE-ALPES

.POISSONS : AUVERGNE RHONE-ALPES

.OEUFS : AUVERGNE RHONE-ALPES

.FROMAGE : AUVERGNE RHONE-ALPES

.LÉGUMES : AUVERGNE RHONE-ALPES / FRANCE

.FRUITS : AUVERGNE RHONE-ALPES / FRANCE

.AGRUMES : FRANCE / EUROPE

NOS PRODUCTEURS & FOURNISSEURS

BIODYNAMIE

THOMAS OLLAGNON ; L'ARBRE À CAFÉ

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

PISCICULTURE PAOL ; GAEC DE LA FOUGÈRE ; BIO À PRO ;
POTAGER D'OLIVIER ; CAMILLE BRANCHU ; FERME DU
CHIPIER ; LA FERME DU COLOMBET PHILIPPE & FLORENT ;
FERME DE LA CLEF DE SOL ; FERME DE CHASSE NUAGE ;
COOPERATIVE DU VERCORS ; FERME DU HAUT FOREZ ;
FERME DE LA MERLÉE ; GONTEL ; AU JARDIN DES OULES ;
LE JARDIN DU TREILLE ; BOULANGERIE LES GRANGES ;
FERME DES GRAINS DE SABLE ; GAEC DE SAMARIE ;
FERME DE LA ROCHÈRE ; FERME SATRE-JULIEN ; FERME
D'ANAÏS

CONVENTIONNEL, RAISONNÉ & PARTIELLEMENT BIO :

LES GRANGES ; TERRE EXOTIQUE ; DOMAINE DE
LIMAGNE ; MAISON BRUNETON ; MAISON BONNAT ;
MAISON PIATON ; XOCO ; VALFERME