

# 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

*Pour des souvenirs de cuisine.*

## ENTRÉES

MON SAUCISSON BRIOCHÉ .14

Pistaches, compotée d'oignons, moutarde, jus brun.

SALADE GOURMANDE .13

Asperges, artichauts grillés, pickles.

## PLATS

BOMBINE COMME EN ARDÈCHE .21

Cochon d'Anais, pommes de terre persillade, laurier.

TRUITE SUR LE GRILL .23

Petit pois, pommes de terre nouvelles, sauce au beurre.

## DESSERTS

OREILLETES .11

Confiture Bruneton - Meilleur Ouvrier de France.

CAKE AUX MARRONS .10

Façon Grand-Mère, sauce anglaise.

ENTRÉE - PLAT - DESSERT .39

ENTRÉE - PLAT / PLAT - DESSERT .29

ASSIETTE 3 FROMAGES .12

FROMAGE TRAVAILLÉ .9

# MENU DÉCOUVERTE

*Service en 3 temps.*

## L'ASPERGE VERTE DE SAINT-PRIM

Gel de lie de vin, saucisse pimentée, tuile d'olive.

## CAROTTES AUX ÉPICES

Carottes texturées, ail des ours, salade d'herbes.

-

## AGNEAU DE LA MAISON PIATON

Cromesquis, patate douce, condiment menthe & mélisse.

## TRUITE DE LA PISCICULTURE PAOL

Petits pois, verveine, espuma de céleri.

## LA PASTA DES GAGÈRES

Tagliatelles Maison, légumes du moment, rigotte.

-

## LA RHUBARBE

Architexture, diplomate baies de genièvre, riz soufflé.

## LA FRAISE

Blanc-manger, crème glacée au chèvre, tarte fine.

MENU .42

ASSIETTE 3 FROMAGES .12

FROMAGE TRAVAILLÉ .9

# 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.*

## L'ASPERGE VERTE DE SAINT-PRIM

Gel de lie de vin, saucisse pimentée, tuile d'olive.

## TRUITE DE LA PISCICULTURE PAOL

Petits pois, verveine, espuma de céleri.

## AGNEAU DE LA MAISON PIATON

Cromesquis, patate douce, condiment menthe & mélisse.

## TOMME BOURNETTE DU VERCORS

Panacotta romarin, noisettes, citron.

## LA FRAISE

Blanc-manger, crème glacée au chèvre, tarte fine.

# VINS AU VERRE & SAKÉS

## WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS/WHITE WINE	12,5cl
MAISON STÉPHAN   VDF GRAND BLANC Rhône - Marsanne, Roussanne, Viognier - 2022	.7
SUGGESTION DU SOMMELIER On est ouvert d'esprit !	.-

VINS ROUGES/RED WINE	12,5cl
MAISON STÉPHAN   VDF SYRAH Rhône - Syrah - 2022	.6
MAISON STÉPHAN   AOC CÔTE-RÔTIE « L'ULTIME » Rhône - Syrah - 2021	.25
SUGGESTION DU SOMMELIER On est ouvert d'esprit !	.-

SAKÉS/SAKES	6cl
LARMES DU LEVANT   LE VENT Loire - 2022	.6
LARMES DU LEVANT   KOTTO Loire - 2022	.6

# 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	.17
BRASSERIE DES VOIRONS   MYRTILLE-ABSINTHE Lucinges - Bière Vivante - 2023	.20
BRASSERIE DES VOIRONS   COING Lucinges - Bière Vivante - 2023	.20
BRASSERIE DES VOIRONS   LA COLLINE Lucinges - Bière Vivante - 2022	.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