

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 de la carte sont issus de l'agriculture biologique ou conversion & que 90% d'entre eux proviennent de la région AURA.

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



MENU DÉCOUVERTE

DÉBOURREMENT

L'huître fine de clair condimentée : cervelle de canut ; gremolata
d'algue ; inspiration agrumes

*The fine "de clair" oyster, delicately seasoned: cervelle de canut,
seaweed gremolata, and a hint of citrus inspiration.*

OU

Foie gras domaine de Limagne, gelée à la lie de vin, chutney,
panettone Maison à la rafle

*Foie gras from Domaine de Limagne, wine lees jelly, chutney, and house-
made panettone with grape stems.*

FLORAISON

Filet de lieu noir ou selon arrivage, pêche durable ; poireaux
fins, purée verte, mousseline aux bulles, verveine & fumet

*Fillet of pollock or catch of the day, sustainably sourced; tender leeks,
green purée, sparkling mousseline, verbena, and a delicate broth.*

LA GRAPPE

Agrumes de Gilles Pelerin et Mathieu Vessières, châtaignes, thé
de l'Arrieulat dans les Pyrénées

*Citrus fruits from Gilles Pelerin and Mathieu Vessières, chestnuts, and
Arrieulat tea from the Pyrenees.*

MENU 3 TEMPS .52

MENU DÉGUSTATION

DÉBOURREMENT

L'huître fine de clair condimentée : cervelle de canut ; gremolata d'algue ; inspiration agrumes

The fine "de clair" oyster, delicately seasoned: cervelle de canut, seaweed gremolata, and a hint of citrus inspiration.

FLORAISON

Veau, praires & couteaux, persillade légère, espuma de chou-fleur et émulsion coquillage

Veal with venus clams and razor clams, a light parsley garnish, cauliflower espuma, and shellfish emulsion.

OU

Foie gras domaine de Limagne, gelée à la lie de vin, chutney, panettone Maison à la rafle

Foie gras from Domaine de Limagne, wine lees jelly, chutney, and house-made panettone with grape stems.

NOUAISON

Filet de lieu noir ou selon arrivage, pêche durable ; poireaux fins, purée verte, mousseline aux bulles, verveine & fumet

Fillet of pollock or catch of the day, sustainably sourced; tender leeks, green purée, sparkling mousseline, verberna, and a delicate broth.

VÉRAISON

Le Tamié farci aux noix de Grenoble & cake à la roquette

Tamié cheese stuffed with Grenoble walnuts, served with arugula cake.

LA GRAPPE

Agrumes de Gilles Pelerin et Mathieu Vessières, châtaignes, thé de l'Arrieulat dans les Pyrénées

Citrus fruits from Gilles Pelerin and Mathieu Vessières, chestnuts, and Arrieulat tea from the Pyrenees.

VINS AU VERRE & SAKÉS

WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS/WHITE WINE 12,5cl

MAISON STÉPHAN | VDF GRAND BLANC .8
Rhône - Marsanne, Roussanne, Viognier - 2022

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

VINS ROUGES/RED WINE 12,5cl

MAISON STÉPHAN | VDF GRENACHE .6
Rhône - Grenache - 2023

MAISON STÉPHAN | VDF SYRAH .7
Rhône - Syrah - 2023

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

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

BIÈRES & KOMBUCHA

BEERS & KOMBUCHA

	33cl / 75cl
BRASSERIE DES VOIRONS LUG BLONDE Lucinges	.7 / 14
BRASSERIE DES VOIRONS LUG BLANCHE Lucinges	.7 / 14
BRASSERIE DES VOIRONS LUG BRUNE Lucinges	.7
ARCHIPEL KOMBUCHA BRUT Paris - 0.0%	.7
ARCHIPEL KOMBUCHA FEUILLE DE FIGUIER Paris - 0.0%	.7
ARCHIPEL KOMBUCHA FEUILLE DE CASSISSIER Paris - 0.0%	.7
ARCHIPEL KOMBUCHA FEUILLE DE CLÉMENTINE Paris - 0.0%	.7
ARCHIPEL KOMBUCHA FEUILLE DE FRAMBOISIER 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 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

THÉ/TEA

Thé français des Pyrénées de l'Arrieulat

THÉ JAUNE	.5
-----------	----

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 SPLENDEDE 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

FERME BIO MARGERIE

SÉLECTION DU MOMENT - 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 9È CENTENAIRE	.16
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

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 ; THÉ L'ARRIEULAT

CONVENTIONNEL, RAISONNÉ & PARTIELLEMENT BIO :

LES GRANGES ; TERRE EXOTIQUE ; DOMAINE DE
LIMAGNE ; MAISON BRUNETON ; MAISON BONNAT ;
MAISON PIATON ; XOCO ; VALFERME ; LES JARDINS DE
LA CÔTE-RÔTIE

TOUS NOS PRIX SONT TTC & SERVICE COMPRIS.