

# 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

Cromesquis de cochon de la Ferme d'Anais, potimarron, beurre blanc à la courge

*Crispy pork from Anais Farm, pumpkin, & squash beurre blanc*

## FLORAISON

Pomme dauphine aux herbes, espuma aux champignons

*Herb-infused pomme dauphine with mushroom espuma*

## VÉRAISON

Magret de canard, la betterave déclinée, gremolata, émulsion de beurre fumé

*Duck breast, beetroot variations, gremolata, smoked butter emulsion.*

## LA GRAPPE

Carte Blanche à Thomas

*Chef Thomas' carte blanche*

MENU 4 TEMPS .52

# MENU DÉGUSTATION

## DÉBOURREMENT

Cromesquis de cochon de la Ferme d'Anaïs, potimarron, beurre blanc à la courge

*Crispy pork from Anaïs Farm, pumpkin, & squash beurre blanc*

## FLORAISON

Pomme dauphine aux herbes, espuma aux champignons

*Herb-infused pomme dauphine with mushroom espuma*

## NOUAISON

L'œuf déstructuré, crème de topinambours, pleurotes grillés dans son jardin

*The deconstructed egg, Jerusalem artichoke cream, grilled oyster mushrooms in its garden setting.*

## VÉRAISON

Magret de canard, la betterave déclinée, gremolata, émulsion de beurre fumé

*Duck breast, beetroot variations, gremolata, smoked butter emulsion.*

## MATURATION

Gruyère de nos vallées, gelée de viognier par Monsieur Bruneton, pain de mie Maison au sarrasin

*Gruyère from our valleys, Viognier jelly by Monsieur Bruneton, homemade buckwheat brioche.*

## LA GRAPPE

Topinambour, poire & mélilot

*Chef Thomas' carte blanche*

# 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.