

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'un maximum de produits à 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.



MENUS À DÉGUSTER

Nos menus sont proposés avec le service d'un amuse-bouche et d'un prédessert.

Our menus are accompanied by an amuse-bouche and a pre-dessert.

MENU 6 TEMPS – 69€

L'ensemble des mets proposés au menu.

6 courses menu, the whole experience!

MENU 5 TEMPS – 60€

Nous ferons l'impasse sur la Maturation.

Same same, but different, we skip Maturation.

MENU 3 TEMPS – 44€

Choix d'une entrée, choix d'un plat & dessert.

Choice of a starter, main of your choice, dessert.

Nous restons bien entendu à votre disposition pour tous renseignements complémentaires. En cas d'allergies, de régimes spécifiques ou d'intolérance alimentaires, n'hésitez pas à consulter notre équipe.

We remain at your disposal for any further information. Should you have any allergies, specific dietary requirements, or food intolerances, please do not hesitate to consult our team.

Prix TTC, service compris.

MENU DÉGUSTATION

DÉBOURREMENT

Tomate « farcie » à la tomme fraîche, tournesol comme un
chouchou, condiment tomate & balsamique
*Stuffed tomato with fresh Tomme, sunflower like a chouchou, tomato &
balsamic condiment*

FLORAISON

Truite de la Pisciculture Paol façon gravlax, melon, huile d'olive
de la Magnanerie, pickles abricot
*Trout from Pisciculture Paol made gravlax, melon, olive oil from La
Magnanerie, apricot pickles*

NOUAISON

La lasagne de légumes de saison, pâte & ricotta aux herbes
élaborés par nos soins
Seasonal vegetables lasagna, homemade pasta & herbal ricotta

VÉRAISON

La sélection de viande du Chef, selon arrivage, agrémentée des
produits offerts par la saison et la région
Selection of meat from our Chef, made with seasonal & regional side dish

MATURATION

La chèvre de Monsieur Julien, herbes du potager & cerises
Goat cheese from Mister Julien, herbs & cherries

LA GRAPPE

Carte Blanche à Thomas
Chef Thomas' carte blanche

VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS/WHITE WINE 12,5cl

MAISON STÉPHAN | VDF GRAND BLANC .8
Rhône - Marsanne, Roussanne, Viognier - 2024

VINS ROUGES/RED WINE 12,5cl

MAISON STÉPHAN | VDF SYRAH .7
Rhône - Syrah - 2024

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

BIÈRES

BEERS

MERVEILLOUS MALT | PORTER AMBRÉE 33cl
Cornas .7

LUG | BLONDE 75cl
Lucinges - Bière Vivante - 2023 .15

LUG | BLANCHE .15
Lucinges - Bière Vivante - 2023

BRASSERIE DES VOIRONS | SAINTE SOPHIE .17
Lucinges - Bière Vivante - 2023

BRASSERIE DES VOIRONS | COING .20
Lucinges - Bière Vivante - 2023

BRASSERIE DES VOIRONS | FOND DE CULOTTE .25
Lucinges - Bière Vivante - 2022

POUR SE RAFRAÎCHIR

TO FRESHEN UP

ARCHIPEL

KOMBUCHA .7
Feuilles de Figuier

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

JUSTE LE CHOIX DU FRUIT

JUS DE FRUITS – 25cl .5
Pomme

NECTAR DE FRUITS – 25cl .5
Abricot ; pêche de vigne

BIGALLET

SIROPS – 33cl .3
Citron, pêche, grenadine

LES BOISSONS

CHAUDS/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

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
MAISON STÉPHAN	4cl
EAU DE VIE DE COTE-ROTIE 2019	.10

Supplément soft + .2

SPIRITUEUX

GIN	4cl
DIST. SAINT GERVAIS - GIN DU MONT BLANC	.12
MAISON FORISSIER - LIÈVRE BLANC	.10
VODKA	4cl
VERTICAL - VODKA	.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
BOURGAIN - COGNAC XO DOUBLE LIE 2010	.16
BOURGAIN - COGNAC XO MARÉE HAUTE	.25
ANISÉ	2cl
LE PASTIS DE PIERROT	.4

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 ; 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.