

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

MENU 6 TEMPS – 69€

L'ensemble des mets proposés au menu.

6 courses menu, the whole experience!

MENU 5 TEMPS – 60€

Nouaison ou Véraison au choix.

Same same, but different, we skip Nouaison.

MENU 3 TEMPS – 44€

Débourrement ou Floraison, Véraison ou Nouaison & La Grappe.

Débourrement or Floraison, Véraison & La Grappe.

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

Hareng, pommes allumettes, pickles & herbes de saison
Herring with shoestring potatoes, pickles & seasonale herbs

FLORAISON

Falafel de lentilles blondes aux épices, tagliatelles de légumes & cervelle
de canut
Spiced lentils falafel with vegetables tagliatelles and cervelle de canut

NOUAISON

Sandre local, algues, pois cassés, fenouil & bergamote
Local pike-perch with seaweed, split peas, fennel & bergamot

VÉRAISON

Mijoté de bœuf, spaetzli, confit d'oignons & poêlée de légumes
Slow-braised beef with spätzle, onions confit & sauteed vegetables

MATURATION

Fondue légère au Saint Nectaire
Light Saint Nectaire fondue

LA GRAPPE

Frangipane noisette, chocolat & pommes au vin
Hazelnuts frangipane with chocolate & wine poached apples

VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS/WHITE WINE

12,5cl

MAISON STÉPHAN | VDF GRAND BLANC

.8

Rhône – Marsanne, Roussanne, Viognier

DOMAINE DUCLAUX | AOC CONDRIEU

.15

VINS ROUGES/RED WINE

12,5cl

MAISON STÉPHAN | VDF SYRAH

.7

Rhône – Syrah

MAISON STÉPHAN | AOC CÔTE-RÔTIE « L'ULTIME »

.25

Rhône – Syrah, Serine, Viognier – 2021

NÉGOCE FANFAN | VDF GRENACHE

.6,5

Rhône – Grenache

BIÈRES

BEERS

BRASSERIE DU PILAT | LA SAINT-JULIEN

33cl

.7

Bière Blanche 4,5°

BRASSERIE DU PILAT | LA GIRASOLE

.7

Bière Blonde 4,6°

LUG | BLONDE OU BLANCHE

75cl

.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

BRASSERIE DU PILAT

BIÈRE BLONDE D'EDMOND .7
0,00° - bière sans alcool

JUSTE LE CHOIX DU FRUIT

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

JUS DE FRUITS – 25cl .5
Pomme

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
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
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
BOURGOIN - COGNAC XO DOUBLE LIE 2010	.16
BOURGOIN – 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

AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET/OU BIODY :

THOMAS OLLAGNON ; L'ARBRE À CAFÉ ; 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 ; 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 ; LES CAYONS CORNUS ; THÉ L'ARRIEULAT ; LA FERME DU CHIPIER ; TERRE ADÉLICE ; MOULIN DE JULIEN ; BIO A PRO ; BALSAMERIE LA CLANDESTINE ; LA MAGNANERIE ; LE POTAGER D'OLIVIER ; VERGERS DU SUD OUEST ; MAISON DE LA BRIOCHE

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 ; MAISON VERMES ; MARGAIN MARÉE ; JEANNETTE CUEILLETTE ; PASCAL BORDE

TOUS NOS PRIX SONT TTC & SERVICE COMPRIS.