

# 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.  
*Nouaison or Véraison your choice*

## **MENU 3 TEMPS – 44€**

Débourrement ou Floraison, Véraison ou Nouaison  
& La Grappe.  
*Débourrement or Floraison, Véraison or Nouaison & 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

Tartare de truite de la Pisciculture Paol, semoule végétale  
& gel citron érable

*Trout tartare with vegetable semolina & lemon-maple gel*

## FLORAISON

Petits pois à la mode de Tupin & émulsion de beurre fumé

*Tupin style green peas with smoked butter emulsion*

## NOUAISON

Gnocchis courgette & asperges, tuile d'olive  
& sauce vierge du jardin

*Gnocchis with zucchini & asparagus, olive tuile  
& garden style sauce vierge*

## VÉRAISON

Magret de canard de Limagne, tortilla pomme de terre, cébettes  
& sauce lie de vin

*Duck breast with potato and spring onion tortilla  
& marchand de vin sauce*

## MATURATION

Tarte aux fraises sur biscuit financier

*Strawberry tart on a financier cake*

## LA GRAPPE

Soufflé à la verveine & compotée de rhubarbe

*Verbena soufflé & rhubarb compote*

# 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

### LIMONADE DES LUMIERES

LIMONADE - 33cl .6  
Citron

### ARCHIBALD

TONIC DE DISTILLERIE - 20cl .6  
Sans quinine, frais et peu amer

### COMMUNITY COLA

COLA 33cl .5

### 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 ; Fraise

JUS DE FRUITS - 25cl .5  
Pomme

### BIGALLET

SIROPS - 33cl .3  
Citron, pêche, grenadine

# 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

# SPIRITUEUX

<b>CHARTREUSE</b>	4cl
VEP VERTE	.18
VEP JAUNE	.18
VERTE	.9
JAUNE	.9
JAUNE MOF	.12
LIQUEUR 9È CENTENAIRE	.16
<b>SÉLECTION DES PÈRE</b>	4cl
<b>CHARTREUX</b>	
GÉNÉPI TRADITIONNEL	.6
GÉNÉPI ABRUPT	.8
LIQUEUR DE GENTIANE	.6
LIQUEUR DE NOIX	.5
<b>ÆLRED</b>	4cl
LA RAPHAËLLE	.18
<b>MAISON FORISSIER</b>	4cl
VERVEINE TRADITION	.7
MENTHE « L'AMANTE »	.7
<b>MAISON STÉPHAN</b>	4cl
EAU DE VIE DE COTE-ROTIE 2019	.10
<b>LA BRASSERIE DES PLANTES</b>	4cl

LA LIME DES PRES

.8

*Supplément soft + .2*

# SPIRITUEUX

<b>GIN</b>	4cl
DIST. SAINT GERVAIS - GIN DU MONT BLANC	.12
MAISON FORISSIER - LIÈVRE BLANC	.10
<b>VODKA</b>	4cl
VERTICAL - VODKA	.10
<b>WHISKY</b>	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
<b>COGNAC</b>	4cl
BOURGOIN - COGNAC XO DOUBLE LIE 2010	.16
BOURGOIN - COGNAC XO MARÉE HAUTE	.25
<b>ANISÉ</b>	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.