

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 at your convenience

MENU 3 TEMPS – 44€

Débourrement ou Floraison, Véraison ou Nouaison
& Maturation ou La Grappe.

*Débourrement or Floraison, Véraison or Nouaison
& Maturation or 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

Ravioles de betterave, chèvre frais, jus de betterave à la pomme
& noix torréfiées

*Beetroot ravioli, fresh goat's cheese, beetroot and apple jus
& toasted walnuts*

FLORAISON

Gravlax de sandre, poire & prune, crumble d'herbes fraîches
Zander gravlax, pear & plum, fresh herbs crumble

NOUAISON

Mille-feuille d'aubergine & petit épeautre, déclinaison de
tomates & pois chiches croustillants
Aubergine & spelt mille-feuille, tomato variations & crispy chickpeas

VÉRAISON

Agneau confit, polenta dorée, courge, champignons & jus corsé
Slow-cooked lamb, golden polenta, squash, mushrooms & rich jus

MATURATION

Chocolat noir, fève de tonka, cacao & tuiles croustillantes
Dark chocolate, tonka bean, cocoa and crispy tuile

LA GRAPPE

Figue en différentes textures & biscuit aux noix
Fig in different textures & walnut biscuit

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

Rhône - Marsanne, Roussanne, Viognier

VINS ROUGES/RED WINE 12,5cl

MAISON STÉPHAN | VDF SYRAH .7

Rhône - Syrah

MAISON STÉPHAN | AOC CÔTE-RÔTIE « L'ULTIME » .20

Rhône - Syrah, Serine, Viognier - 2021

NÉGOCE FANFAN | VDF GRENACHE .6,5

Rhône - Grenache

DOMAINE MONIER PERREOL | AOC SAINT JOSEPH .12

Rhône - Syrah

BIÈRES

BEERS

BRASSERIE DU PILAT | LA SAINT-JULIEN 33cl

Bière Blanche 4,5° .7

BRASSERIE DU PILAT | LA GIRASOLE .7

Bière Blonde 4,6°

LUG | BLONDE OU BLANCHE 75cl

Lucinges - Bière Vivante - 2023 .15

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

POUR SE RAFRAÎCHIR

TO FRESHEN UP

ARCHIPEL

KOMBUCHA .7
Feuilles de Figuier

LIMONADE DES LUMIERES

LIMONADE - 33cl .6
Citron

HYSOPE

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

YAUTE COLA

COLA 33cl .5

BRASSERIE DU PILAT

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

LE PRESOIR DE PILAT

NECTAR DE FRUITS - 25cl .5
Abricot; Fraise

JUS DE FRUITS - 25cl .5
Pomme ; poire

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

CHARTREUSE 4cl

VEP VERTE .18

VEP JAUNE .18

VERTE .9

JAUNE .9

JAUNE MOF .12

LIQUEUR 9È CENTENAIRE .16

SÉLECTION DES PÈRE 4cl

CHARTREUX

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

LA BRASSERIE DES PLANTES 4cl

LA LIME DES PRES

.8

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 ; 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 ; BALSAMERIE LA CLANDESTINE ; LA MAGNANERIE° ; 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.