

La carte des glaces maison

Les Sorbets et les glaces sont réalisés sur place selon des procédés artisanaux.

Glaces 2 boules	5.50 euros
Glaces 3 boules	7.50 euros
Coupe melba aux fruits rouges (3 boules de glace vanille, fruits frais, coulis et chantilly)	8.00 euros
Café liégeois (2 boules café, 1 boule vanille, expresso, chantilly)	8.00 euros
Chocolat liégeois (2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat au lait, chantilly)	8.00 euros
Dame blanche (3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly)	8.00 euros
Banana split (glace vanille, fraise, chocolat, banane fruit, chocolat chaud, chantilly)	8.00 euros
Colonel (Sorbet citron, Russian original vodka)	9.00 euros

Les desserts

Tous nos desserts sont faits maison selon des méthodes traditionnelles.

Pana cotta au citron et la vanille, fruits rouges frais	7.00 euros
Tiramisù aux fraises	7.50 Euros
Craquant au chocolat praliné, sorbet passion	7.50 Euros
Pavlova glacée aux fruits rouges	8.00 Euros
Café gourmand (Craquant au chocolat, tiramisu, pana cotta, pavlova)	9.50 Euros
Thé gourmand (Craquant au chocolat, tiramisu, pana cotta, pavlova)	10.50 Euros

Les Menus et suggestions du jour (au déjeuner seulement du lundi au vendredi)

Le plat du jour ou Pizza du Jour ou Pâte du Jour	11.50 Euros
La formule entrée /plat	14.50 Euros
Plat /dessert	14.50 Euros
La formule entrée / plat/ dessert	18.00 Euros

Nos viandes (sur la braise)

*Tels les meilleurs vins, notre viande
Prend le temps de se bonifier naturellement.*

Bavette black angus (250 -280 G) <i>(Bœuf né, élevé et Abattu aux USA)</i>	22.00 Euros
Noix d'entrecôte Uruguay (300 - 320 g) <i>(Bœuf né, élevé et Abattu aux Uruguay)</i>	32.00 Euros
Filet de bœuf de galice (200 -220 g) <i>(Bœuf né, élevé et Abattu en Espagne)</i>	32.00 Euros
Entrecôte Black-Angus (300 - 320 g) <i>(Bœuf né, élevé et Abattu aux USA)</i>	35.00 Euros
Côte de bœuf Black-Angus pour 2, Frites fraîches maison (1kg) * <i>(Bœuf né, élevé et Abattu aux USA)</i>	82.00 Euros

Sauce poivre noir, Sauce roquefort, jus de bœuf

* Les poids sont donnés avant cuisson. Le poids final dans l'assiette dépend du degré de cuisson souhaité.

Le temps de cuisson d'une côte de bœuf (30 mn mini pour une cuisson saignante)

Black Angus USA

C'est au cœur des Grandes Plaines des États-Unis que le black Angus est élevé à l'air libre. Le black Angus a été créé grâce à l'idée de George Grant, en 1870, riche marchand de soie, qui a croisé l'Angus d'Ecosse et la long Horn, emblématique des plaines américaines.

Grace à une alimentation contrôlée, composée exclusivement d'herbes, suivi d'un régime de cent jours à base de céréales minutieusement choisies, cette viande a un goût exceptionnel. Les bovins nourris aux céréales produisent de manière constante des viandes dont la tendreté et la saveur les différencient nettement de la plupart des autres viandes. Le Black Angus USA se distingue par un persillage exceptionnel ("marbling" en anglais). Le marbrage - graisse intramusculaire dans la partie maigre - constitue un facteur déterminant de la qualité de la viande.

Ses saveurs sont très développées, avec une prédominance de gras fondu et d'animalité. Reconnue dans le monde entier pour sa tendreté, sa succulence et son goût unique, la Black Angus USA est une viande d'exception très appréciée des connaisseurs.

Cette viande respecte les normes de l'UE, notamment en matière d'alimentation animale et de non-utilisation d'hormones.

Viandes

Le burger de La Gare (Pain maison, bœuf charolais coupé au couteau, cuit sur la braise, Lard fumé grillé, Véritable cheddar, Oignons confits et tomates d'antan, salade, sauce tartare et frites fraîches maison)	17.00 euros
Tartare de filet de bœuf à l'italienne (pesto et parmesan) frites fraîches maison (Filet de bœuf né, élevé et abattu en France)	21.00 Euros
Magret de canard aux fruits rouges, pommes grenailles persillées	22.00 euros
Carré d'agneau aux asperges blanches, sauce moutarde et miel fumé	23.00 Euros
Côte de veau vénitienne spaghettis (jambon, champignons, mozzarella di buffala gratiné au four)	28.00 Euros

Poissons

Filet de dorade Royale, vierge de légumes aux olives, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, tomates et basilic	23.00 Euros
Bar entier à la braise (400/600 g), croquant de légumes de saison au pesto	28.00 Euros
Homard bleu entier à la braise, risotto crémeux, sauce américaine (poids selon arrivage)	8.50 Euros/100 g

Menu enfant 12 euros (moins de 12 ans)

Steak haché frais et frites maison

Ou

Pizza enfant jambon fromage

Glace 1 boule

sirop à l'eau

Le Pizze Tradizionale alla Napoletana

Les pizzas

Nôtre pâte est élaborée à partir d'un mélange de farine Biologique.

Margherita Tomate, mozzarella buffala, basilic frais, huile d'olive aux herbes	11.00 euros
Romana Tomate, mozzarella buffala, <i>prosciutto</i> en chiffonade, basilic frais, huile d'olive aux herbes	12.50 euros
Verdure Tomate, mozzarella buffala, aubergines et poivrons grillés, ail, basilic frais	12.00 euros
Napoletana Tomate, mozzarella buffala, anchois marinés, câpres, basilic frais	12.50 euros
Fresca Tomate, mozzarella buffala, Tomates cerises fraîches, copeau de parmesan Rucola, coppa, basilic frais,	14.00 euros
Pizza Carbonara Crème d'isigny au parmesan, lardons, œuf	14.00 euros
Funghi Tomate, mozzarella buffala, poêlée de champignons frais en persillades,	14.00 euros
Quattro Formaggi Crème d'isigny au parmesan, mozzarella di buffala, gorgonzola, Parmesan, Scamorza et roquette	14.00 euros
Salsiccia Piccante Tomate, mozzarella di buffala, Saucussice piquante de calabre, poivron et oignons confits, Piment	14.00 euros
Pizza Burratta Tomate, Burratta, jambon de parme, copeau de parmesan	16.00 euros
Calzone Rucola Tomate, mozzarella di buffala, ricotta, poêlés de champignons, œuf	16.00 euros
Condola con le lumache Crème d'isigny au parmesan, escargots, persillade	17.00 euros
Tartuffo Crème d'isigny au parmesan, mozzarella di buffala, <i>prosciutto</i> truffé	17.50 euros
Caviar Crème d'isigny, pomme de terre, mozzarella di buffala, caviar osciètre (30g)	85.00 euros

Supplément œuf 1 Euro – supplément jambon cru 3 euros – supplément poêlé de champignons 3.50 Euros

Sarl La Gare, Le Bistro de la Gare, 1129 Route de Chambéry, 38330 St Ismier Sarl La Gare, Le Bistro de la Gare, 1129 Route de Chambéry, 38330 St Ismier

Tel : 04 76 77 66 49 / Lebisrodelagare@orange.fr
RCS Grenoble 827 499 955

Tel : 04 76 77 66 49 / Lebisrodelagare@orange.fr
RCS Grenoble 827 499 955

- *Je fais souvent ce rêve*

D'un voyageur qui franchi le seuil de la porte, arrêtant sa quête pour un instant immobile, serein et réjouissant.

Tous les jours....

De la semaine, du mois, de l'année,

Tôt le matin jusque tard dans la nuit.

Nous....

Qui accueillons, cuisinons, servons, chantons et parfois même dansons ...

Le lieu....

Un lieu de vie, parfois calme, parfois non, traditionnel, professionnel, actuel,

Il est ce que nous sommes...Nous et nos envies

Vous....

Vos préférences, le petit café du matin ou parfois l'apéritif, parfois le repas, parfois le digestif ;

Distinctif, compulsif, addictif, festif, et aussi tardif ...

Elles sont ce que vous êtes...vous et vos envies

Hommes.....

Du peuple ou Bourgeois,

Œnologues, Zythologues, Gastronomes de tout bord ou simplement amateurs....

Bienvenue

Le Banc De L'Ecailler

Fin de la campagne 2018/2019.
Les fruits de mers reviendront le 29 octobre 2019

CUISSON DES VIANDES



Bleu



Saignant



A Point



Bien Cuit

Le Bistro de La Gare

La carte

Entrées et assiettes à partager ou pas

Terrine de lapin au foie gras et petits légumes	13.00 Euros
Planche de charcuterie italienne (jambon de parme, coppa, saucisse piquante, terrine)	15.00 Euros
Planche de fromage à partager (Végétarien)	15.00 Euros
Planche de la gare (charcuterie, Terrine de cerf aux trompettes et fromage)	27.00 Euros
Focaccia à la Burrata di buffala tomates fraiche et huile d'olive au basilic (Végétarien)	17.00 euros
Saumon fumé maison,	16.00 Euros
Foie Gras maison, (120 g)	18.00 Euros
Poulpe à la braise, sauce poivrons et chorizo et sa crème de pomme de terre	15.00 Euros
Œufs de Saumon (50 g)	19.00 Euros
Œufs de saumon de fontaine (50 g)	20.00 euros
Beurre de Caviar (30 g)	26.00 Euros
Beurre de Truffe (45g)	28.00 Euros
Œufs de Saumon, Œufs de saumon de fontaine, Beurre de Caviar, Beurre de Truffe	79.00 Euros
Caviar Neuvic-Osciètre (30 g)	85.00 Euros
Œufs de Saumon, Œufs de saumon de fontaine, Beurre de Caviar, Beurre de Truffe Caviar Neuvic-Osciètre (30 g)	148.00 Euros

Les Salades

Salade Caesar Cardini, poulet fermier cuit à la braise (Sauce anchois/Parmesan)	14.50 Euros
Salade Caprese (tomates d'antan et mozzarella di buffala, pesto verde)	14.50 Euros
Salade de cromesquis de st Marcellin, noix de Grenoble et pommes granny	14.50 Euros
Salade toscane (salade, mozzarella di buffala, jambon de parme, copeau de parmesan)	16.00 Euros
Salade printanière (Magret fumé, tuiles de parmesan, asperges, œuf poché, vinaigrette d'herbes)	17.00 Euros

Les Pates et Risotto

Spaghetti Carbonara à ma façon	13.00 Euros
Lasagne aux légumes du sud (Végétarien)	14.00 Euros
Rigatoni à l'arrabiata (végétarien)	14.00 Euros
Tagliatelles au saumon fumé maison	16.00 Euros
Risotto aux asperges, jambon de parme et noisettes	18.00 Euros
Bucatini aux coques, chanterelles et vin jaune	22.00 Euros
Ravioles maison au homard, tétragone et ricotta crème de carapaces	23.00 Euros

Liste des produits allergènes

Terrine de lapin (œufs)
Planche La gare - Planche de fromage –(lactose)
Salade Caprese (lactose, pignons de pins)
Saumon fumé (poisson)
Focaccia à la Burrata di buffala tomates fraiche et huile d'olive au basilic (Lactose, gluten)
Poulpe à la braise (poisson, lactose)
Beurre de caviar (lactose, poisson)
Beurre de truffe (lactose)
Caviar, œufs de saumon et œufs de saumon (poisson)
Salade César – Salade Toscane, (œuf, moutarde, lactose)
Salade de cromesquis de st marcellin (œuf, moutarde, lactose, noix)
Salade toscane (moutarde, lactose)
Salade printanière (œuf, moutarde, lactose)
Rigatoni à l'arrabiata (gluten)
Spaghettis carbonara (gluten, œuf, lactose)
Tagliatelles au saumon (gluten, lactose, poisson)
Bucatini aux coques , (gluten, lactose, fruits de mers)
Lasagne aux légumes du sud - Fusilli à la truffe d'été et crème de parmesan - (Gluten, Lactose)
Risotto aux asperges, (Lactose, noisettes)
Magret de canard (lactose, gluten, soja, miel)
Carré d'agneau (moutarde)
Homard (crustacés, céleri)
Raviole de foie gras aux truffes et crème de parmesan (Gluten, Lactose)
Côte de veau (Lactose)
Bar (Lactose, poisson, pignons de pins)
Le burger de La Gare (œuf, sésame, lactose, gluten)
Tartare de bœuf charolais au couteau frites fraîches (soja, œuf, Moutarde, lactose)
Pizza en générale (Gluten, lactose)
Calzone (Gluten, lactose, œuf)
Napoletana (Gluten, poisson, œuf)
Glace et sorbet (Lactose, fruits à coques, soja)
Pana cotta (lactose)
Tiramisu (lactose, œuf, gluten)
Craquant chocolat (lactose, œuf, fruits à coques, Gluten)

Sarl La Gare, Le Bistro de la Gare, 1129 Route de Chambéry, 38330 St Ismier Sarl La Gare, Le Bistro de la Gare, 1129 Route de Chambéry, 38330 St Ismier