

Bienvenue au Bistrot du Mont Rachais

« Ici, on goûte à la cuisine du terroir en partenariat
avec les producteurs locaux.

On y écoute des histoires en visitant l'écomusée,
constitué d'une galerie creusée sous le rocher.

Et enfin, si le cœur vous en dit,
vous repartirez avec des produits locaux typiques de la région. »

Bistrot le Mont Rachais
2 quai Perrière
38000 Grenoble
Tél : 04.76.49.25.32 / 07 52 50 52 56

Horaires été

Du lundi au dimanche (8h30 à 23h)

Horaires hivers

Service du midi du lundi au dimanche
(9h-14h)

Service du soir du jeudi au dimanche
(18h-22h)

Nous vous réservons la salle de restaurant
spécialement pour les groupes les lundis,
mardi et mercredis soir.

Apéritifs

Prix

Le kir Dauphinois à la crème de fruit Bigallet (12cl)	3,80 €
<i>Saveurs : Pêche, cassis, framboise, myrtille, châtaigne</i>	
Vin de noix artisanal Polinoix (6cl)	3,50 €
<i>Producteur : Stéphane Ferlin</i>	
Apéritif à la fleur de pissenlit (6cl)	3,50 €
<i>Producteur : Antoine Grillon</i>	
Vin d'orange Mandrin (6cl)	3,50 €
Vin de chaton à la fleur de noyer (6cl)	3,50 €
Gentiane du Vercors (6cl)	3,50 €
<i>Producteur : J-Luc Odeyer</i>	
Ricard, Pastis 51, Casanis (2cl)	2,50 €
Bière artisanale locale (pression) : Mandrin, la blonde des Alpes	25cl 3,00 €
	50cl 5,50 €
Bière artisanale locale (bouteille 33cl) : Mandrin	4,50 €
<i>Saveurs : noix, miel, chanvre, blanche</i>	
Jus de fruit artisanal Dauphinois (33cl)	3,50 €
<i>Produit par Beaurepaire « le respect du goût »</i>	
<i>Saveurs : pomme, pomme cassis, pomme framboise, nectar de pêche jaune, nectar abricot, nectar fraise</i>	
Limonade artisanale Mandrin (33cl)	3,20 €
Orangina, Coca Cola (33cl)	3,00 €
Sirops Bigallets (33cl)	2,50 €
<i>Saveurs : Grenadine, fraise, citron, menthe, pêche, mûre, cassis, orgeat, anis, kiwi, banane, violette, (le Diabolo est à 3,00 €)</i>	
Perrier (33cl)	3,00 €
<i>Avec sirop ou tranche</i>	3,20 €

Eaux

Badoit (100cl) – spécial restauration	4,50 €
Eau minérale (50cl)	2,50 €

Boissons chaudes

Cafés de l'Éthiopie, torréfié à Goncelin

Café	1,50 €		
Café américain	1,60 €	Café viennois	4,50 €
Double café	3,00 €	Chocolat viennois	4,50 €
Café décaféiné	1,70 €	Chocolat	3,50 €
Café crème	3,50 €	Thé	3,50 €
Cappuccino	3,50 €	Tisane des pères Chartreux	3,50 €

Les planches des alpages à partager

Planche de charcuteries (2 pers.)	15,90 €
<i>Contient : chorizo, jambon de montagne, saucisson, pancetta, coppa</i>	
Planche de charcuteries et fromages (2 pers.)	19,90 €
<i>Contient : jambon de montagne, saucisson, pancetta, chorizo, Saint Marcellin, tome du Vercors, Bleu de Sassenage.</i>	
Supplément par personne	7,90 €

Les salades gourmandes

Salade du Vercors	Entrée / Plat
<i>Contient : Tranche de caillette, croûtons, bleu de Sassenage, œuf, cerneaux de noix, salade.</i>	8,90 € / 15,90 €
L'assiette du Dauphiné	Entrée / Plat
<i>Contient : tartine de campagne au Saint Marcellin et nid de miel de montagne, jambon de pays, ravioles rissolés, tomates confites, salade, cerneaux de noix..</i>	9,20 € / 16,60 €

Pour commencer

Carpaccio de bœuf charolais frais	14,50 €
<i>Contient : salade, cerneaux de noix, dés de Bleu de Sassenage, assaisonnement maison</i>	
Caillette de la Mure	9,90 €
<i>Accompagnée de sa salade aux noix Produit par : Christian Boudes</i>	
Salade verte aux noix	7,90 €
Terrine aux trois poissons	9,90 €

Les plats authentiques du bistrot

Murçon artisanal de la Mûre	16,90 €
<i>Accompagnement : Pommes vapeur, salade verte aux noix</i>	
<i>Produit par : Christian Boudes</i>	
Tartare de bœuf Charolais (coupé au couteau).....	17,80 €
<i>Origine : France, poids : 180g.</i>	
<i>Accompagnement : Salade verte pomme grenailles à la fleur de sel</i>	
Magret de canard déglacé au miel de montagne	19,50 €
<i>Origine : France, poids : 360g.</i>	
<i>Accompagnement : salade verte, gratin dauphinois, ratatouille</i>	
Poulet aux écrevisses	18,50 €
<i>Origine : France, poulet fermier.</i>	
<i>Accompagnement : salade verte, gratin Dauphinois, ratatouille</i>	
Côte de bœuf grillée (maturée E, U)	23,90 €
<i>Poids : 360g.</i>	
<i>Accompagnement : Salade verte, gratin Dauphinois, ratatouille.</i>	
Gambas grillée flambée aux pastis, 5 pièces calibre 16/20	24,00 €
<i>Accompagnement : salade verte aux noix</i>	
Ravioles aux cèpes de la mère Maury	16,90 €
Ravioles au Bleu de Sassenage de la mère Maury	14,90 €
Fondue savoyarde aux 3 fromages	15,50 €
Fondue aux cèpes	20,50 €
Fondue aux bleus de Sassenage	19,80 €
Fondue aux morilles	28,00 €
Hamburger spécial du bistro le Mont Rachais	18,50 €

Menu du terroir
servi le soir uniquement

24,00 €

La caillette de la Mûre « Christian Boudes », servi tiède, avec en accompagnement
une salade verte aux noix

Ou

Ravioles aux cèpes de la mère Maury

~

Murçon artisanale de la Mure « Christian Boudes », servi avec des pommes vapeurs
et cervelle de canut

Ou

Ravioles « Marie Louise » de la mère Maury au bleu de Sassenage

~

Crème brûlée des pères Chartreux

Ou

Tarte aux noix du Dauphiné

Menu des p'tits loups

7,90 €

Tranche de jambon blanc et ravioles « tradition » à la crème

Un sirop à l'eau

Mousse au chocolat au lait

ou

deux boules de glace artisanales (barbe à papa et Nuty, chantilly)

~

Formule Express du midi *Sauf week-end et jour férié*

11,50 €

Plat du jour

et

un verre de vin **ou** un café en accompagnement

~

14,90 €

Plat du jour

et

un verre de vin **ou** un café en accompagnement

et

Dessert

~

Plat du jour (voir ardoise)

ou

L'assiette du Dauphiné

*Contient : tartine de campagne au Saint Marcellin et miel de montagne,
raviole rissolées, jambon cru de pays, tomates confites, salade)*

ou

Ravioles de la mère Maury au Bleu du Vercors

~

La faisselle du Vercors nature ou confiture artisanale

ou

Un demi de Sant Marcellin et sa salade verte

ou

Dessert du jour

Les fromages des alentours

L'ardoise de fromages du Vercors	6,90 €
<i>Selon arrivage des producteurs</i>	
La faisselle fermière du Vercors	
<i>Nature</i>	3,90 €
<i>À la confiture artisanale « Christian Legris »</i>	4,90 €



Les gourmandises

La tarte aux myrtilles des Alpes	6,50 €
La crème brûlée des pères Chartreux	5,90 €
La tarte aux noix du Dauphiné	5,80 €
Les ravioles au chocolat « Valrhona » de la mère Maury	6,90 €
<i>Détail : crème anglaise et boule de glace artisanale à la chartreuse</i>	
Profiteroles d'ici	6,80 €
<i>Détail : choux garnis de glace artisanale au miel, noix, chartreuse, chantilly et chocolat fondant</i>	
Le café gourmand arrosé	6,90 €
<i>Desserts selon l'humeur du chef, café et shots de Chartreuse</i>	