

*Félie*   
CUISINE DE SAISON

M E N U



# Zélie

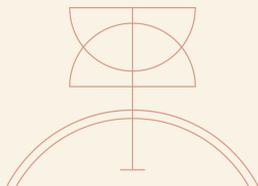
CUISINE DE SAISON

---

Bienvenue au restaurant Zélie,  
un havre de délices entre terre, lac  
et mer, où la fraîcheur des produits  
saisonniers et l'âme authentique de  
la cuisine de brasserie se conjuguent  
pour vous offrir une expérience  
culinaire simple et délicieuse.



Chez Zélie,  
nous créons une harmonie  
entre gourmandise et bien-être  
en respectant la richesse de notre terroir,  
vous offrant ainsi une expérience  
qui émerveillera vos sens.  
Et pour sublimer encore davantage ce  
voyage, notre sommelier a soigneusement  
sélectionné des crus qui accompagneront vos  
plats avec équilibre.





## À PARTAGER OU PAS

---

Rillettes de sardines au beurre salé & citron vert	/ 9€
Dips du moment & légumes à croquer	/ 9€ 
Bruschetta du moment	/ 14€
Saumon gravelax, crème citron & zeste de citron vert	/ 16€
Charcuterie d'ici & d'ailleurs	/ 16€
Planche mixte charcuteries & fromages	/ 19€



## MENU ENFANT ( Jusqu'à 10 ans )

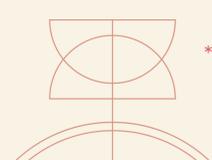
---

Plat à la carte en demi portion / Demi-tarif

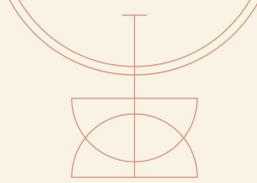
OU

Suprême de volaille ou poisson  
du moment accompagné de frites maison / 18€  
ou de légumes avec un verre de sirop  
& une boule de glace au choix

\*\* Taxe et service inclus



\* N'hésitez pas à nous faire part de vos  
intolérances et allergies éventuelles,  
nous vous guiderons au mieux dans  
votre choix



## ENTRÉES

---

- Pâté croûte aux légumes,  
vinaigrette à la truffe Aestivum / 19€ 
- Ceviche du moment, kiwi & Kumquat,  
émulsion coco / 21€
- Foie Gras de canard poêlé et pressé  
au poivre vert & condiments vinaigrés  
(servi froid) / 22€

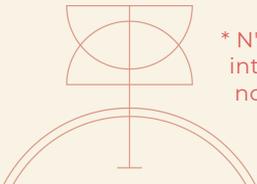


## PLATS

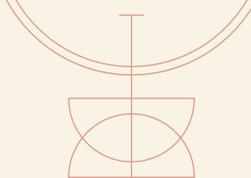
---

- Demi magret de canard, carottes plurielles / 29€  
& Raviole de champignons frit,  
jus à la fève de Tonka
- Déclinaison d'agneau, artichauts,  
polenta, jus à l'anchois & curry / 34€
- Poisson du jour à la grenobloise  
& chou fleur / 31€
- Fregola Sarda en risotto  
au fromage de chèvre & brebis  
et betteraves / 21€ 

\*\* Taxe et service inclus



\* N'hésitez pas à nous faire part de vos  
intolérances et allergies éventuelles,  
nous vous guiderons au mieux dans  
votre choix



## FROMAGES

---

Fromages de notre région / 10€  
Mesclun à l'huile de noisette

Faisselle au coulis de fruits rouges / 7€



## DESSERTS

---

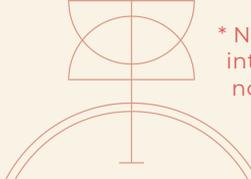
Chocolat "Dulcey", cacahuètes & passion / 10€

Biscuit sablé, ganache chocolat blanc & mangue pochée au safran / 10€

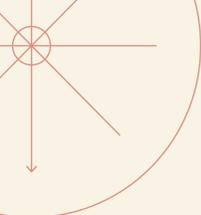
Religieuse contemporaine au crémeux de Myrtille & sorbet / 10€

Glaces ou sorbets de la maison / 2,5€  
"Glaces des Alpes" La boule

\*\* Taxe et service inclus



\* N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances et allergies éventuelles, nous vous guiderons au mieux dans votre choix



## MENU

**Entrée + plat + fromage ou dessert / 48€**

**Entrée + plat + fromage + dessert / 56€**

### AMUSE-BOUCHE

---



### ENTRÉES

---

Pâté croûte aux légumes,  
vinaigrette à la truffe Aestivum

**ou**

Ceviche du moment, kiwi & Kumquat,  
émulsion coco



### PLATS

---

Demi magret de canard, carottes plurielles  
& Raviole de champignons frit,  
Jus à la fève de Tonka

**ou**

Poisson du jour à la grenobloise,  
chou fleur



### FROMAGES

---

Fromages de notre région  
Mesclun à l'huile de noisette



### DESSERTS

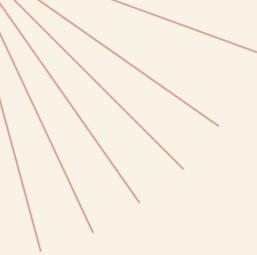
---

Dessert au choix à la carte



### MIGNARDISE

\* N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances et allergies éventuelles,  
nous vous guiderons au mieux dans votre choix



**NOS FOURNISSEURS SANS QUI  
NOUS NE SERIONS RIEN**

- PAIN -

**Le Fournil de Baptiste**

- FRUITS ET LÉGUMES -

**Les Vergers St-Eustache,**

- POISSONS ET PRODUITS DE LA MER -

**Alpes Marée**

- VIANDES -

**Alp'viandes**

- FOIE GRAS -

**Maison Masse**

- TRUFFE -

**Maison Aléna**

- CHOCOLAT -

**Maison Valhrona**

- THÉ ET CAFÉ -

**Maison Folliet**

- GLACES -

**Glaces des Alpes**