



---

## NOS FORMULES DU MIDI

---

PLAT DU MIDI 15€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 26€

ENTREE / PLAT OU PLAT / DESSERT 24€

\*DU LUNDI AU VENDREDI MIDI, HORS JOURS DE FÊTES

**POUR UNE GARANTIE DE FRAÎCHEUR IRRÉPROCHABLE, CES PLATS SONT PRÉPARÉS EN QUANTITÉ LIMITÉE**

---

## MENU ENFANT 16€ (JUSQU'À 11 ANS)

---

STEAK HACHÉ CHAROLAIS OU POISSON DU JOUR OU BALLOTINE DE VOLAILLE

ACCOMPAGNÉ DE POMMES FRITES OU RAVIOLES DU ROYANS

COOKIE AU CHOCOLAT ET PRALINE ROSE, GLACE VANILLE ET CHANTILLY

(OU GLACE 2 BOULES)



[www.chabran.com/espritchabran](http://www.chabran.com/espritchabran)



[lequairestaurantbychabran](https://www.instagram.com/lequairestaurantbychabran)

# Menu carte

ENTREE/PLAT/FROMAGE OU DESSERT

40 €

---

## ENTRÉES

15,00 €

PANNA COTTA AU FROMAGE DE CHÈVRE, SABLÉ AU PARMESAN, HADDOCK FUMÉ  
GAUFRE AUX HERBES, OEUF BIO POCHÉ, CRÈME AUX CHAMPIGNONS, CHEDDAR RÂPÉ  
VELOUTÉ DE BETTERAVE AU LAIT DE COCO, CROÛTON À L'AIL, QUENELLE DE THON MARINÉ

---

## PLATS

24,00 €

FILET DE BAR GRILLÉ, GALETTE DE PATATES DOUCES, LÉGUMES, BEURRE BLANC CITRONNÉ  
BAVETTE DE BOEUF "ANGUS", POMMES DE TERRE PONT-NEUF, LÉGUMES, SAUCE AU POIVRE  
TANDOORI DE POULET FERMIER, RIZ PARFUMÉ (PLAT LÉGÈREMENT ÉPICÉ, CORIANDRE)

POUR UN SUPPLÉMENT GARNITURE: FRITES, LÉGUMES, RIZ, SALADE 5€

---

## DESSERTS/ FROMAGES

11 €

FROMAGES DE NOTRE RÉGION (SAINT-MARCELLIN, TOMME DE CHÈVRE, BLEU DU VERCORS)  
FROMAGE "FAISSELLE" CRÈME OU AUX HERBES OU COULIS DE FRUITS ROUGES (5€ À LA CARTE)  
PAIN PERDU À LA POGNE DE ROMANS "PASCALIS", CRÈME ANGLAISE, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ  
TARTE AUX FRUITS DU MOMENT ET SON SORBET  
TOUS LES DESSERTS DE LA CARTE (HORS CAFE GOURMAND)



[www.chabran.com/espritchabran](http://www.chabran.com/espritchabran)



[lequairestaurantbychabran](https://www.instagram.com/lequairestaurantbychabran)

**NB ALLERGENES: Veuillez vous adresser au responsable de salle.**

Pour l'organisation de vos repas de groupes (déjeuner ou dîner - 7j/7), n'hésitez pas à demander nos forfaits (boissons comprises) à votre disposition à l'accueil.

Tous nos plats sont faits maison. Nos plats chauds nécessitent 20 à 30 minutes pour la préparation.

L'origine de nos viandes est inscrite sur l'ardoise.

Notre établissement est ouvert 7j/7. Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%

Suite à de nombreux impayés, nous n'acceptons plus les chèques comme mode de règlement

# La carte

---

## BURGERS

---

<b>BURGER CLASSIQUE</b> (STEAK HACHÉ CHAROLAIS, CHEDDAR FONDU, SAUCE BARBECUE)	25€
<b>BURGER ROSSINI</b> (AIGUILLETES DE BAVETTE DE BOEUF "ANGUS", FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ)	28€
<b>CHARLES' BURGER</b> (POULET FERMIER, CRÈME DE BEAUFORT, PANCETTA ET OIGNONS FRITS)	20€
TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE POMMES FRITES MAISON	

---

## TAPAS

---

CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE	15€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ (LES 6)	14€
PAN CON TOMATE AU JAMBON CRU	12€

---

## PÂTES

---

LES PÂTES FAÇON CAROLE (OLIVES, TOMATES, CRÈME DE PARMESAN AU PISTOU, CACAHUÈTES)	19€
RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY, CRÈME AU BLEU DE VERCORS, NOIX DE MR CHABRAN, PÉTALES DE PARMESAN	19€

POUR UN SUPPLÉMENT GARNITURE: FRITES, LÉGUMES, RIZ, SALADE 5€



[www.chabran.com/espritchabran](http://www.chabran.com/espritchabran)



[lequairerestaurantbychabran](https://www.instagram.com/lequairerestaurantbychabran)

**NB ALLERGENES: Veuillez vous adresser au responsable de salle.**

Pour l'organisation de vos repas de groupes (déjeuner ou dîner - 7j/7), n'hésitez pas à demander nos forfaits (boissons comprises) à votre disposition à l'accueil.

Tous nos plats sont faits maison. Nos plats chauds nécessitent 20 à 30 minutes pour la préparation.

L'origine de nos viandes est inscrite sur l'ardoise.

Notre établissement est ouvert 7j/7. Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%

Suite à de nombreux impayés, nous n'acceptons plus les chèques comme mode de règlement

# La carte

## ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY AUX FRUITS DE SAISON	18 €
SALADE THAÏ AU BOEUF CROUSTILLANT, CRUDITÉS, CORIANDRE, VIANIGRETTE ASIATIQUE	16 €
NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES, CHIPS DE POMMES DE TERRE, ÉMULSION À LA CITRONNELLE	18 €

## PLATS

CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE, POMMES DE TERRE SAUTÉES	24 €
KARI DE POISSON À LA MAURICIENNE SELON NOTRE CHEF GIRI, RIZ PARFUMÉ (PLAT ÉPICÉ)	26 €
CALAMARS EN CARBONARA, CRÈME, LARDONS, PARMESAN	24 €
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS (200G), FRITES ET SALADE	25 €

\*POUR UN SUPPLÉMENT GARNITURE: FRITES, LÉGUMES, RIZ, SALADE 5€

## DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA, GLACE VANILLE	11 €
FRAICHEUR AUX FRUITS DE SAISON, SORBET ANANAS	11 €
GLACES ET SORBETS (3 BOULES):	10,50 €
VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ, RHUM RAISIN, POIRE, CITRON YUZU, FRAISE PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉES DE CHANTILLY / OU COULIS DE FRUITS ROUGES / OU CAMEL FONDU	
PROFITEROLES À LA GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD VALRHONA ET CHANTILLY	11 €
CAFÉ GOURMAND (EXPRESSO OU THÉ) ACCOMPAGNÉ DE DOUCEURS (SUPPLÉMENT 2€ AU MENU CARTE)	11 €



[www.chabran.com/espritchabran](http://www.chabran.com/espritchabran)



[lequairerestaurantbychabran](https://www.instagram.com/lequairerestaurantbychabran)

**NB ALLERGENES: Veuillez vous adresser au responsable de salle.**

Pour l'organisation de vos repas de groupes (déjeuner ou dîner - 7j/7), n'hésitez pas à demander nos forfaits (boissons comprises) à votre disposition à l'accueil.

Tous nos plats sont faits maison. Nos plats chauds nécessitent 20 à 30 minutes pour la préparation.

L'origine de nos viandes est inscrite sur l'ardoise.

Notre établissement est ouvert 7j/7. Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%

Suite à de nombreux impayés, nous n'acceptons plus les chèques comme mode de règlement