



NOS FORMULES DU MIDI

PLAT DU MIDI 13€

ENTRÉE/ PLAT/DESSERT 24€

ENTREE/ PLAT OU PLAT / DESSERT 20€

*DU LUNDI AU VENDREDI MIDI, HORS JOURS DE FÊTES

MENU ENFANT 15€ (JUSQU'À 11 ANS)

STEAK HACHÉ CHAROLAIS OU POISSON DU JOUR OU BALLOTINE DE VOLAILLE

ACCOMPAGNÉ DE POMMES FRITES OU RAVIOLES DU ROYANS

GLACE 2 BOULES OU MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA



www.chabran.com
lequairestaurantbychabran



NB: Pour l'organisation de vos repas de groupes (déjeuner ou dîner), 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. Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle

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

Menu carte

ENTREE/PLAT/FROMAGE OU DESSERT

37 €

ENTRÉES

14,00 €

LÉGUMES GRILLÉS, TOMATES FRAÎCHES ET BURRATA, HUILE AU BASILIC ET PIGNONS DE PIN
TERRINE DE PINTADE AUX MARRONS ET OLIVES, COMPOTÉE D'OIGNON
THON ROUGE MI-CUIT PANÉ AUX GRAINES DE SÉSAME ET WASABI, TAGLIATELLES DE LÉGUMES

PLATS

23,00 €

SEICHES CROUSTILLANTES AU BEURRE D'AIL CITRONNÉ, RISOTTO D'ÉPEAUTRE À LA PROVENÇALE
BAVETTE DE BOEUF, POMMES DE TERRE PONT-NEUF ET LEGUMES, SAUCE AU POIVRE
LONGE DE VEAU GRILLÉE, PURÉE DE FÈVES ET LÉGUMES, CRÈME À L'ESTRAGON

DESSERTS/ FROMAGES

10,50 €

FROMAGES DE NOTRE RÉGION (SAINT-MARCELLIN, TOMME DE CHÈVRE, BLEU DU VERCORS)
FROMAGE BLANC "FAISSELLE" À LA CRÈME OU AUX HERBES OU AU COULIS DE FRUITS ROUGES
PAIN PERDU À LA POGNE DE ROMANS, CONFITURE D'ORANGE, CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT
TARTE AUX FRUITS DU MOMENT, GLACE VANILLE
TOUS LES DESSERTS DE LA CARTE (HORS CAFE GOURMAND ET PROFITEROLES)

POUR UN SUPPLÉMENT GARNITURE: FRITES, LÉGUMES, RIZ

5,00€

BOL DE SALADE

3.50€



www.chabran.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%

La carte

BURGERS

BURGER CLASSIQUE (HAMBURGER STEAK HACHÉ CHAROLAIS, POMMES FRITES)	25€
BURGER ROSSINI (HAMBURGER AIGUILLETES DE BAVETTE DE BOEUF "BLACK ANGUS", FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, POMMES FRITES)	28€
CHARLES' BURGER (HAMBURGER AU POULET FERMIER, CRÈME DE BEAUFORT, PANCETTA ET OIGNONS FRITS, POMMES FRITES)	20€

TAPAS

LES 5 MINIS-BURGERS DU CHEF	20€
CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE	15€
PLANCHE DE CHARCUTERIE, BEURRE ET CORNICHONS	15€

PÂTES

LES PÂTES FAÇON CAROLE (OLIVES, BACON, TOMATES, CRÈME DE PARMESAN AU PISTOU, CACAHUÈTES)	18€
RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY, BEURRE ACIDULÉ À LA TOMATE ET PIGNONS DE PIN	19€
POUR UN SUPPLÉMENT GARNITURE: FRITES, LÉGUMES, RIZ	5,00€
BOL DE SALADE	3.50€



www.chabran.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%

La carte

ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY AUX FRUITS DE SAISON, PAIN GRILLÉ	18 €
CEVICHE DE DAURADE FAÇON THAÏ	18 €
TEMPURA DE CREVETTES SAUVAGES, SALADE ET SAUCE TARTARE	16 €

PLATS

CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE, POMMES DE TERRE SAUTÉES	24 €
KARI DE LOTTE ET CREVETTES À LA MAURICIENNE SELON NOTRE CHEF GIRI, RIZ PARFUMÉ	28 €
LINGUINI AUX FRUITS DE MER (MOULES, CALAMARS ET CREVETTES), À LA TOMATE ET AU BASILIC	23 €
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU, FRITES	25 €
CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS, SALADE DE ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN, FRITES	23 €

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA, SORBET ABRICOT	10,50 €
FRAICHEUR AUX FRUITS DE SAISON	10,50 €
GLACES ET SORBETS (3 BOULES): VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ, ABRICOT, CITRON YUZU, FRAMBOISE, POIRE PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉES DE CHANTILLY / OU COULIS DE FRUITS ROUGES / OU CAMEL FONDU	10,50 €
PROFITEROLES À LA GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD VALRHONA ET CHANTILLY (SUPPLÉMENT 2€ AU MENU CARTE)	10,50 €
CAFÉ GOURMAND (EXPRESSO OU THÉ) ACCOMPAGNÉ DE DOUCEURS (SUPPLÉMENT 2€ AU MENU CARTE)	10,50 €
POUR UN SUPPLÉMENT GARNITURE: FRITES, LÉGUMES, RIZ	5,00€
BOL SALADE	3.50€



www.chabran.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%