

L'équipe du Diable au Cœur a eu l'honneur, le 17 avril 2013, d'obtenir par le préfet de l'Isère, le Titre de

The team of Diable au Cœur was honored, on the 17th of April 2013
by the prefect of Isère, the Title of



Depuis 2007, le titre de "Maître Restaurateur" est décerné aux professionnels consciencieux, afin de reconnaître leurs compétences et valoriser leur métier. Initiée par le Ministère du commerce et de l'artisanat, cette distinction veut donc mettre en lumière les vrais restaurateurs, ceux qui transforment dans leur cuisine des produits bruts.

Since 2007, the title of « Maître Restaurateur » is awarded to dedicated professionals to recognize their skills and business.

Initiated by the Ministry of Trade and Crafts, this distinction brings light on the true restaurateurs, those who work raw products in their kitchen.

Le Maître Restaurateur

Cuisine élaborée sur place
Produits bruts de qualité
Equipe de professionnels
Audit de contrôle

Titre décerné par arrêté préfectoral

Pour obtenir le titre, c'est un organisme agréé qui procède à l'audit de l'établissement et, s'il remplit les critères, le préfet, en personne, remet au patron son titre de Maître Restaurateur qui est valable quatre ans.

Le cahier des charges, pour obtenir le sésame, remplit plusieurs pages. La cuisine doit être faite sur place, avec des produits majoritairement frais, les plats préparés à l'avance sont interdits ; les charcuteries doivent être artisanales, les recettes et les suggestions doivent être variées et renouvelées. La relation avec le client n'est pas oubliée, elle doit aussi être soignée...

Une liste longue qui reprend tout ce qu'on attend d'un restaurant.

The approved organization is conducting the audit of the restaurant and if it meets all the criteria, the regional prefect gives the title of « Maître Restaurateur », valid for four years. Specifications for gaining the title fill several pages. The products must be worked in the kitchen on site, they must be mainly fresh dishes as prepared in advance products are prohibited, the charcuterie must be homemade, recipes and suggestions should be varied and renewed.

The relationship with the customer is not missed, it should fit the same high standards... A long list that shows everything you expect from a restaurant.

Menu du Moment

(Voir notre ardoise)

Entrée et plat

Starter and main dish

26,90 €

Plat et dessert

Main dish and dessert

26,90 €

Entrée, plat et dessert

Starter, main dish and dessert

31,90 €

Menu Enfant

(Enfant de moins de 10 ans)

Cordon bleu et haricots vert persillade OU pâtes Bolognaise, glace 1 boule **12,50 €**

Ham and green beans OR Tagliatelle pasta with beef and tomatoes sauce WITH one scoop of ice cream for dessert

Entrées

Entrées du Moment

Starters of the day

Voir notre ardoise

Have a look at our chalk-board

14,50 €

Tourte de l'Oisans et salade Grenobloise

Pommes de terre, saint Marcellin, noix de Grenoble et jus corsé

Potatoes, Saint Marcellin cheese, walnuts, meat stock

15,90 €

Salade Lyonnaise

Frisée fine, lardons fumés, foies de volaille, croutons

Curly lettuce, smoked bacon, chicken livers, croutons

15,50 €

Œuf cocotte aux perles du Puy Murson et sauce champignon

Poched egg, lens, Murson sausage, mushroom sauce

15,70 €

Soupe gratinée à l'oignon

Croûtons, fromage et Diots de Savoie fumés

Onion soup with croutons, cheese and regional sausage

8,90 €

Soupe du moment

Soup of the day

Voir notre ardoise

Have a look at our chalk-board

9,90 €

Gnocchi en 2 façons, Truffe noire et Parmesan

Gnocchi pasta in two manners, black truffle, Parmesan cheese

19,50 €

Huîtres (provenance selon arrivage)

Oysters

Par 12 24,90 €

(12 Oysters)

Par 6 14,90 €

(6 Oysters)

Gratins

Gratin du Moment

Gratin of the day

Voir notre ardoise

Have a look at our chalk-board

16,90€

Pella du Diable au Cœur

Pommes de terre, lardons fumés, oignons, crème et Reblochon, servie avec salade

Potatoes, smoked bacon, onions, cream, Reblochon cheese, served with salad

17,90 €

Lasagne de bœuf à l'Emmental

Lasagne, béchamel, tomates, bœuf, oignons

Beef Lasagna, béchamel sauce, onions, tomatoes topped with Emmental cheese

17,90 €

Gratin dauphinois et ardoise de charcuterie de chez Moiroud

(Gratin dauphinois et Jambon de Savoie, Coppa, Pancetta, Rosette, Saucisson, terrine, mesclun)

Sliced potatoes baked with milk, browned top, Local craft Moiroud, Charcuterie with salad and balsamic vinegar

18,90 €

Plats

Plats du Moment Dish of the day	Voir notre ardoise Have a look at our chalk-board	21,50 €
Entrecôte de bœuf Charolaise, sauce morilles, gratin dauphinois 250g, viande d'origine française Rib steak, morel sauce and regional potatoes gratin		27,90 €
Souris d'agneau de 16 heures, jus au thym et purée de carottes et pommes de terre fondante 16 hours cooked lamb with thyme sauce and carrot puree with cumin and steamed potatoes		22,50 €
Filet de truite poêlé à la Grenobloise et mousseline de panais Pan fried crispy trout, parsnip mousseline and lemon caper crouton sauce		19,90 €
Ballottine de poulet aux écrevisses, crème de homard et riz basmati Stuffed ballotine Chicken with crayfish, basmati rice and lobster sauce		18,90 €
Joue de bœuf braisée à la mondeuse et gratin de macaronis au Beaufort Braised Beef cheek, red wine sauce and macaroni pasta gratin with crispy cheese top		21,70 €
Omelette montagnarde Diots de Savoie, pommes de terre, servie avec salade verte Potatoes, regional sausage and green salad		12,50 €
Ravioles du Royans aux cèpes Royans cheese raviolis and cep mushrooms		17,90 €
Tagliatelle à la Bolognaise Tagliatelle pasta with beef, tomatoes and basil		15,90 €
Tagliatelle au pesto Tagliatelle pasta, pesto sauce		9,50 €

Desserts

Dessert du Moment Dessert of the day	Voir notre ardoise Have a look at our chalk-board	10,50 €
Fromage blanc en faisselle au coulis myrtilles, crème Fresh cottage cheese with blueberry sauce and cream		7,50 €
Rocher chocolat « Valrhona », cœur vanille, gianduja, glace caramel et noix de pécan “Valrhona” chocolate Rocher, Vanilla heart, hazelnut, Caramel and pecans nuts ice cream		9,50 €
Verrine tiède comme une Tatin et glace vanille Glace cup warm Tatin pie and vanilla ice cream		9,50 €
Montblanc framboise Chestnut, meringue, raspberry		9,50 €
Gaufre minute sauce chocolat et glace vanille Waffle, chocolate sauce and vanilla ice cream		8,50 €
Café gourmand Coffee and sweets, biscuits and more...		9,50 €
Sélection de glaces et sorbets Maison Home Made Ice cream selection		
Coupe 2 boules (two scoops)		4,90 €
Coupe 3 boules (three scoops)		5,90 €
Sorbets : Citron-verveine, Framboise, Mangue-Passion Sorbet flavours: Lemon-vervain, Raspberry, Mango-Passion fruits		
Glaces : Caramel aux noix de pécan, Vanille, Chocolat lait, Pistache Ice cream flavours: Caramel and pecans nuts, Vanilla, Milk Chocolat, pistachio		

le Bar

Bières Pression

	25cl	50cl
BIÈRE DES GLACIERS (<i>Bière des 2 Alpes</i>)	5,00 €	8,00 €
Kronenbourg	3,90 €	6,90 €

Bières Bouteilles de la région (33cl)

Mandrin Noix (<i>Grenoble</i>)		6,00 €
Mandrin Sapin (<i>Grenoble</i>)		6,00 €
Aiguille Blanche (<i>bière blanche de Savoie</i>)		6,00 €

Apéritifs Maison (*cueillie et élaborée par nos soins*)

Gentiane		4,50 €
Vin de noix		4,50 €

Apéritifs

Ricard, Pastis, Pernod, Casanis 4cl		4,50 €
Martini (<i>Blanc, Rouge</i>), Ambassadeur, Campari, Suze		4,50 €
Guignolet, Muscat		4,50 €
Porto (<i>rouge, blanc</i>)		4,50 €
Apérol Spritz		7,50 €
Vin au verre		4,50 €
Vin au verre sélection		7,50 €

Champagne et autres...

Coupe de Champagne		9,50 €
Coupe de Crémant de Savoie		5,50 €

Les Kirs

Kir (<i>cassis, mûre, framboise, pêche, myrtille et violette</i>)		5,00 €
Kir maison (<i>crème de mûres, Crémant de Savoie</i>)		6,00 €
Kir royal (<i>crème de fruit, Champagne</i>)		10,00 €

Cocktails

Mojito		9,00 €
Pina Colada		9,00 €
Bloody Mary		9,00 €
Americano		9,00 €
Cocktail énergie (<i>cocktail de fruits, sans alcool</i>)		9,00 €

Jus de Fruits

Fruit Pressé (Orange ou Citron)	8,00 €
Sélection de jus de fruits «Alain Milliat» (25cl)	4,00 €
Pomme	
Abricot de la Drôme	
Orange du Maroc	
Ananas du Cameroun,	
Tomate	
Fraise	
Mangue	

Sodas

	25cl	33cl	50cl
Coca-Cola, Coca-Cola zéro		4,00 €	6,00 €
Orangina	3,70 €		6,00 €
Limonade, Ice tea	3,50 €		6,00 €
Schweppes, Schweppes agrumes	3,70 €		

Eau de source du Diable (100cl) 3,50 €

Micro-filtrée et purifiée par le procédé exclusifs « Drinksystem », cette eau n'a subi aucun traitement chimique ni adjonction.

Naturelle ou gazeuse, l'eau est contrôlée et répond aux exigences sanitaires françaises.

Nous participons ainsi à l'effort pour limiter la consommation d'hydrocarbures dans le transport et la production d'emballages.

Eaux Minérales

Perrier tranche (Bouteille 33cl)	3,80 €
½ Evian, ½ Badoit	4,20 €

Boissons chaudes

Café (torréfacteur artisanal de la Bruleire des Alpes)	2,40 €
Café double, Cappuccino, Café au lait,	4,00 €
Chocolat Chaud MAISON (avec chocolat Valrhona)	5,00 €
Chocolat Chaud MAISON viennois (<i>chocolat chaud et chantilly</i>)	6,00 €
Café viennois (<i>Café et chantilly</i>)	3,50 €
Infusions	3,20 €
Infusion des Pères Chartreux	3,70 €
Thés Mariage Frères (<i>consultez notre sélection</i>)	3,80 €

Pour se réchauffer

Grog Maison (<i>savoureux mélange de citron, miel et rhum</i>)	6,00 €
French Tea (<i>du rhum, du cognac, dans du thé parfumé</i>)	6,00 €
Green Chaud (<i>un chocolat chaud avec une pointe de Chartreuse verte</i>)	6,00 €
Vin Chaud maison (<i>Décoction de vin rouge, épices, et autres ingrédients secrets</i>)	5,00 €
Grôle (<i>flambée dans sa marmite de bois, Prix par personne, deux personnes minimum</i>)	8,50 €
Irish coffee	9,50 €
Citron chaud	3,70 €
Choco Rhum	6,00 €