

# CAFFE FORTE

THOMAS CAHEN

4 PLACE DE LAVALETTE

38000 GRENOBLE

RCS 452 550 981

**PHONE !!! ☎ 04.76.03.22.83**

[caffeforte@free.fr](mailto:caffeforte@free.fr)

[www.caffeforte.fr](http://www.caffeforte.fr)

Nos menus pour les groupes.



## A MIDI UNIQUEMENT

Groupe uniquement

PLAT DU JOUR VIANDE OU POISSON à 12 €

FORMULE à 21 €

plat du jour + dessert du jour  
+ 1 verre de vin + 1 Café

FORMULE à 30 € **midi**

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour  
+ 1 verre de vin + 1 Café

Les plats du jour sont connus le jour même.

Notre Chef travaille en fonction des arrivages du marché.

Menu Gourmand 43€

**\* Foie gras mi-cuit maison, chutney de figues**

\*Homemade Foie gras is a rich velvety-textured liver of a specially fattened duck.

ou

**\* 6 huîtres Marennes d'Oléron n°3**

ou

**\* Tartare de st jacques à l'huile de truffes et noisettes**

Scallops tartar, truffle oil & hazelnuts

\*\*\*\*\*

**\* Filet de bœuf aux cèpes et gratin dauphinois.**

\* Grilled beef fillet, mushroom sauce & homemade mashed potatoes.

**\* Souris d'agneau confite au thym et gratin Dauphinois**

\* Lamb knuckle tajine with homemade Grenoble Gratin

**\* Noix de st Jacques poêlées et risotto crémeux .**

\* Seared Scallops "à la plancha" & creamy risotto

\*\*\*\*\*

**\* « Baba au Rhum »**

\* Brioche soaked in vanilla rum, served with a small fruit salad and whipped cream

**\* « Moelleux au chocolat Maison »**

\* Soft & warm chocolate cake

Menu « forté » 30 euros  
Ou 38€ avec ¼ de vin et café

**\* Tarte Tatin à la Tomate, chèvre chaud, pesto & salade**

\* Upside-down tomato tart & green salad, olive oil & balsamic vinegar, ewe cheese crostini.

**\* Carpaccio de bœuf à la Parmesane**

Beef carpaccio and Parmiggiano

\*\*\*\*\*

**\*Brochettes de Magret de canard aux épices douces et légumes au Wok**

Skewered Duck breast grilled with honey & soya sauce, served with vegetables.

**\*Poisson du jour suivant arrivage fish of the day**

**\*Tartare, il n'est jamais trop tard pour notre Tartare & frites**

"Tartare" Finely chopped raw beef

\*\*\*\*\*

\*les desserts Demandez à nos serveurs ça change, ou si vous avez une idée ....

**MENU REGIONAL 35€**

**\*Croustillant de Saint Marcellin & salade**

Homemade Local Cheese cake & salad

\*\*\*\*

**Souris d'agneau confite au Thym et gratin Dauphinois**

\* Lamb knuckle tajine with homemade Grenoble Gratin

\*\*\*

**Moelleux au chocolat et glace vanille**

\* Soft & warm chocolate cake

