



La Brasserie Chavant a été baptisée ainsi en l'honneur de la lignée familiale des Maîtres Cuisiniers du Restaurant Chavant, situé à Bresson depuis 1852.

Perpétuées initialement de père en fils, les coutumes de la cuisine gastronomique du restaurant Chavant à Bresson sont aujourd'hui relayées par le chef Fabien Capogna, collaborateur de l'auberge depuis 2001.

Déjà présente dans le centre-ville de Grenoble depuis 2012 et dans l'historique bâtiment Mille pas à Voiron depuis 2019, la Brasserie Chavant s'implante aujourd'hui à Corenc, au sein du Parc de la Croix de Montfleury, face aux cours de tennis et sous un majestueux cèdre tricentenaire.

Ce bâtiment, entièrement rénové dans un style feutré rappelant les ambiances d'un tennis club a également été agrandi et accueille désormais une incroyable verrière et une magnifique terrasse pour une ambiance unique.

La Brasserie Chavant vous propose une cuisine bistronomique, traditionnelle, rapide, accessible et raffinée, orchestrée par le chef Alexandre Zdankevitch et son équipe.



JUS DE FRUITS « Les jus Adamance » (25cl) _____

Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Pêche de vigne, Orange, Poire 5.00€

BOISSON VÉGÉTALE « Henri-Marie » (25cl) _____ 8.00€

Fleur de sureau sève de bouleau framboise, Feuille de menthe verveine citron vert,
Noix verte miel de tilleul

EAUX ET SODAS _____

Perrier (33 cl)	4.00€	Coca-cola/ Zéro (33 cl)	4.50€
Vittel / Vichy (25 cl)	4.00€	Limonade (25 cl)	4.00€
Ice Tea (25 cl)	4.00€	London Essence Indian Tonic (25 cl)	5.00€
Sirop à l'eau/ Diabolo	2.80€/4.00€	London Essence Ginger Beer (25 cl)	5.00€
Eaux «Fresh» plate/ gazeuse (70cl)	4.50€		

BIÈRES _____

Gallia Champ Libre (25cl/50cl)	4.50€ / 7.50€	Affligem (25cl/50cl)	5.00€ / 8.00€
Gallia Nouveau western IPA (25cl/50cl)	5.00€ / 8.00€		
Bleu Blanc Bière (Brasserie à Colombes)	7.00€		
Blonde, IPA et Blanche basilic (33cl)			

APÉRITIFS _____

Martini rouge ou blanc (6cl)	6.00€	Ricard/Pastis (2cl)	4.50€
Campari/ Apérol (4cl)	6.00€	Lillet rosé (6cl)	6.00€
Porto rouge ou blanc (6cl)	6.00€	Kir (12cl)	6.00€
Suze (4cl)	6.00€	Kir Royal (12cl)	12.00€

CAFÉTERIE _____

Café, décaféiné	2.60€	Double café, décaféiné	5.00€
Café noisette	2.70€	Cappuccino	6.00€
Café Allongé	2.60€	Chocolat Chaud	5.00€
Grand café crème	4.50€	Latte macchiato	5.00€
Thés « Dammann »	5.00€	Tisanes des Pères Chartreux	5.00€

WHISKY, GIN, VODKA, RHUM (4cl)

Glenlivet, Single Malt 12 ans	9.00€	Absolut Elyx	9.00€
Glenlivet, Single Malt 18 ans	15.00€	Rum Kraken Black Spiced	9.00€
Bulleit Bourbon	10.00€	Ron Diplomatico Réserve	10.00€
Sequoia Single malt / Tourbé 	13.00€	Gin Monkey 47	14.00€
Aberlour 12 ans Highland Sigle Malt	11.00€	Gin Kinobi	14.00€
Nikka From the Barrel	14.00€	Rhum La Hechicera (Colombie)	15.00€
Nikka Coffey grain	14.00€	Lagavulin, Single Malt 16ans	15.00€

DIGESTIFS (4cl)

Génépi Héritage – Distillerie Meunier	8.00€	Génépi Hors d'âge	12.00€
Limoncello	8.00€	Bailey's	8.00€
Grand Marnier	8.00€	Bas Armagnac	
Get 27, Menthe pastille	8.00€	(Domaine Laguille 1976)	15.00€
Cognac Martell VS	10.00€		
Cognac Martel Blue Swift	15.00€		

COCKTAILS (20cl)

Pointe Rouge (Pacific, jus de poire, citron, sirop d'hibiscus, eau gazeuse)	8.50€
Tiki smash (lait de coco , jus d'ananas, sirop d'orgeat, citron vert)	8.50€
Lillet rosé Spritz (Lillet rosé, tonic) Variantes de Spritz possibles	11.00€
Tie-Break (Gin Malfy, Italicus, citron vert, sirop de coriandre, tonic)	11.00€
Hollywood Boulevard (Bacardi 8 ans, jus d'ananas, citron, sirop de miel, moutarde, bitter)	11.00€
Terre Battue (Lillet rosé, jus de betterave, jus citron, sirop de miel, Angostura, ginger beer)	11.00€
Turkish Coffee (Vodka Absolut, café, cardamome, sirop de sucre)	11.00€
Balle Neuve (Chartreuse jaune, Suze, Lillet blanc, Thé earl grey, eau gazeuse)	12.00€
Mystère des moines (Chartreuse Verte, nectar d'abricot, citron, eau gazeuse)	12.00€

APÉRITIF OU EN DÉGUSTATION

Assiette de dégustation à partager (8 pièces)	16.00€
<i>2pcs de financier bleu de Vercors Sassenage, 2pcs de croquette de tapioca au parmesan, 2pcs de gaspacho brocolis coco, 2pcs jambon duroc</i>	
Assiette de dégustation à partager (12 pièces)	23.00€
<i>3pcs de financier bleu de Vercors Sassenage, 3pcs de croquette de tapioca au parmesan, 3pcs de gaspacho brocolis coco, 3pcs jambon duroc</i>	

ENTRÉES

Gaspacho de fèves, barbajuan de ricotta, glace balsamique	14.00€
Blanc manger, jaune d'oeuf coulant, crème d'asperge	14.00€
Ombre chevalier en gravlax, bavaroise de persil	15.00€
Tartare de tomate (confite et crue), espuma mozza coulis basilic	14.00€

LES INCONTOURNABLES

Pâté en croûte	15.90€
Ravioles de langoustines, truffes et foie gras (4 pièces)	20.90€

Les chèques ne sont pas acceptés.

Nos viandes sont d'origine France sauf contre-indication.

Prix net en euros, TVA et service compris

La liste des allergènes est à votre disposition

PLATS

Vous avez le choix d'un accompagnement avec chaque plat (Sauf Risotto et plat du jour)

Risotto d'asperges, émulsion parmesan	19.50€
Dos de merlu, pousses d'épinard , vinaigrette piquillos curry	23.00€
Biscuit de brochet, émulsion crustacés	24.00€
Suprême de volaille, ravioles de champignons au bleu sassenage Vercors	24.00€
Truite croustillante, shizo, brocolis en texture, sauce vierge noisette	26.00€
Bar rôti, écrasé d'artichauts au beurre d'algues, jus marinère	29.00€

LES INCONTOURNABLES

La salade César	19.00€
Tartare de bœuf coupé au couteau	22.00€
Ravioles de champignons, au bleu sassenage Vercors émulsion parmesan	21.00€
Ravioles de langoustines, truffes et foie gras (6 pièces)	29.00€
Canon d'agneau en croûte de nori	31.00€
Noix d'entrecôte, échalotes confites aux anchois et olives, jus de bœuf	34.00€

Plat du jour (servi le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)	14.90€
--	---------------

ACCOMPAGNEMENTS

Frites « Maison »	
Polenta crémeuse	
Poêlée de légumes d'été	
Sucrine snackée	
La deuxième garniture (en supplément)	4.50€

FROMAGES

Faisselle de vache	5.50€
Assiette de fromages de Bernard Mure-Ravaud	9.50€

DESSERTS

Entremet thé matcha mascarpone framboise	10.00€
Nougat glacé amande, pistache et abricot	10.00€
Œufs en neige sésame noir et fruits rouges	10.00€
Tarte soufflée chocolat et glace chocolat	10.00€
Tartelette myrtille coriandre	10.00€
Café Gourmand	10.00€
Thé Gourmand	10.90€
Digestif Gourmand	15.90€
Crêpes Suzette (<i>servies uniquement le soir, préparées en salle</i>)	13.90€

LES GLACES ET SORBETS « Frères Amore » à Seyssins

2 boules / 3 boules	4.50€ / 5.90€
<i>(Vanille, Chocolat, Chartreuse, Cassis, Caramel beurre salé, Citron, Passion, Fraise)</i>	

FORMULE de MIDI (*servie du lundi au vendredi, hors jours fériés*) — 22.90€

Plat du jour, dessert et café (*supplément 1€ pour les boissons chaudes hors expresso*)

MENU (*entrée, plat et dessert*) ————— **35.00€**

Vous avez le choix d'un accompagnement avec chaque plat (voir page précédente)

Gaspacho de fèves, barbajuan de ricotta, glace balsamique

Ou

Blanc manger, jaune d'œuf coulant, crème d'asperge

Ou

Tartare de tomate (confite et crue), espuma mozza coulis basilic

~

Truite croustillante au shiso, brocolis en texture, sauce vierge noisette

Ou

Suprême de volaille, ravioles de champignons de paris au bleu du Vercors-Sassenage, jus corsé

Ou

Ravioles de champignons de paris au bleu sassenage Vercors émulsion parmesan

Ou

Tartare de bœuf coupé au couteau

~

Nougat glacé amande, pistache et abricot

Ou

Œufs en neige sésame noir et fruits rouges

Ou

Tarte soufflée chocolat et glace chocolat

MENU ENFANTS (*-10 ans*) avec 1 sirop à l'eau au choix **18.00€**

Steak haché

Ou

Nuggets de poisson

Frites ou légumes

~

2 Boules de glace

Ou

Moelleux au chocolat Valrhona

NOS CHARTREUSES

Chartreuse Verte (4cl) – 8.00

Savant mélange de 130 plantes, découverte dans un manuscrit offert aux moines chartreux en 1605 sont macérées, puis distillées pour obtenir cette superbe et puissante liqueur, la Chartreuse.

Chartreuse Jaune (4cl) – 8.00

Issue des mêmes plantes mais travaillée différemment, la chartreuse jaune offre un rendu plus rond, plus léger que sa sœur et un plus fort potentiel de vieillissement.

Chartreuse M.O.F (4cl) – 12.00

Cuvée réalisée en collaboration avec les Meilleurs Ouvriers de France sommelier en 2008. Liqueurs jaune retravaillée, plus vive, avec un gout prononcé de fenouil.

Chartreuse 9ème Centenaire (4cl) – 14.00

Celle-ci fût produite en 1984, pour célébrer les 900 ans de l'ordre des pères chartreux en 1084 par Saint Bruno. C'est une remarquable liqueurs d'assemblage, les chartreux ont sélectionné des liqueurs dans des profils de vieillissement différents.

Chartreuse du Foudre 147 (4cl) – 12.00

Petite dernière de la grande famille des Chartreuses, c'est une cuvée d'assemblage, qui allie finesse et fougue. Elle est toujours vieillie dans les caves de l'ancienne distillerie de Voiron.

Chartreuse V.E.P Jaune/Verte (4cl) – 25.00

Vieillessement Exceptionnellement Prolongé, cette cuvée réalisée pour la première fois en 1963 pour les 10 ans du sacre de la reine Elisabeth II. C'est une véritable Chartreuse de luxe, rondeur et caractère se mêlent afin de donner naissance au plus divin des nectars.

Chartreuse Reine des liqueurs (2cl) – 24.00

La « Reine des liqueurs », surnom emblématique de la chartreuse Jaune, qui fût préférée durant de nombreuses années à sa sœur la verte. Grace à sa robe soyeuse, et à sa légèreté, elle conquiert toutes les tables d'Europe, et plus encore...

Chartreuse « UNE CHARTREUSE » (2cl) - 80.00

Sans aucun doute la chartreuse Ultime, vieillie plusieurs décennies en demi-muid de chêne, elle est produite en très faible quantité. Cette cuvée n'a pas d'égale, sa finition est telle qu'aucune autre ne saurait vous procurer un tel plaisir...

Chartreuse Tarragone Jaune (2cl) - 90.00

La Tarragone, Chartreuse légendaire élaborée en Espagne entre 1905 et 1989. Sa typicité et son vieillissement exceptionnel en font l'une des plus recherchée et appréciée.

Plateau dégustation de Chartreuses (2cl) – 25.00

Chartreuse jaune, verte, 9ème centenaire et M.O.F

CHAMPAGNES

	<i>Coupe 12cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>	<i>Magnum 150cl</i>
Perrier-Jouët - Grand Brut	17.00€	95.00€	190.00€
Billecart Salmon - Brut Rosé	19.00€	115.00€	230.00€
Billecart Salmon – Brut réserve		100.00€	190.00€
Perrier-Jouët Blanc de Blanc		120.00€	
Billecart Salmon – Brut Cuvée Louis Grand Cru blanc de blanc		179.00€	
Perrier-Jouët - Belle Epoque		260.00€	
L'Excessive blanc (sans alcool)	7.00€	41.00€	

Vins rosés

	<i>Verre 12cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>	<i>Magnum 150cl</i>
IGP Méditerranée – Source de Roseblood	5.50€	26.00€	
AOP Côtes de Provence – Sainte Marguerite SYMPHONIE 	7.00€	40.00€	75.00€
AOP Côtes de Provence – Sainte Marguerite FANTASTIQUE 		49.00€	
AOC Côtes de Provence – Cru Classé Collection MARGUERITE 		69.00€	

Vins blancs		<i>Verre 12cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
IGP Méditerranée	Source de Roseblood 	5.50€	25.00€
IGP VDP des Côtes de Gascogne moelleux	Domaine de Fortunet	6.00€	35.00€
AOP Côtes du Rhône Blanc	Amour de Fruit Remi Pouizin 	6.00€	29.00€
AOP Chinon	Domaine Lambert 		42.00€
AOP Visan Côtes du Rhône Villages Native	Remi Pouizin 		35.00€
IGP Collines Rhodaniennes viognier	Nicolas Badel 		40.00€
AOP Bourgogne Chardonnay	Domaine Guillot-Broux 	8.00€	40.00€
AOP Saint Joseph Blanc	Nicolas Badel 	10.00€	48.00€
AOP Pouilly Fumé	Jean-Claude Dagueneau domaine des Berthiers		50.00€
AOP Côtes de Provence Cru classé - Sainte Marguerite	FANTASTIQUE 		56.00€
AOP Côtes de Beaune Grande Châtelaine	Emmanuel Giboulot 		75.00€
AOP Condrieu Terrasses du Palat 2023	François Villard 		95.00€
AOC Meursault "Vieilles Vignes" 2023	Vincent Girardin 		127.00€

Vins rouges

	<i>Verre 12cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
IGP Méditerranée Estoublon La Réserve 	5.50€	25.00€
AOP Côtes du Rhône Amour de Fruit Remi Pouizin 	6.00€	29.00€
AOP Chinon Les Terrasses Domaine Lambert. 		42.00€
AOP Visan Côtes du Rhône Villages Native Remi Pouizin 		35.00€
AOP Morgon Terres de Vallières		39.00€
AOP Bourgogne Pinot Noir – Domaine Guillot-Broux 	8.00€	40.00€
AOP Terrasses du Larzac « Première Pierre » Frédéric Kast 		40.00€
AOP Maranges Vieilles Vignes domaine de la Choupette		62.00€
AOP Saint Joseph Nicolas Badel 	10.00€	48.00€
AOP Baux de Provence Château d'Estoublon 		52.00€
AOP Côtes de Provence Cru classé - Sainte Marguerite FANTASTIQUE 		56.00€
AOP Hautes-Côtes-de-Nuits Emmanuel Giboulot 		76.00€
IGP Sotatum Les Vins de Vienne		90.00€
AOP Côte Rôtie " Champin Le Seigneur" Jean Michel Gerin 		90.00€
AOP Terrasses du Larzac Montcalmès 		90.00€
AOP Pommard 1er Cru Les Parolières La Pousse d'Or 		130.00€
AOP Pauillac de Latour - Château Latour 		140.00€
AOC Châteauneuf du Pape Château de Beaucastel 		150.00€

Origine de nos viandes

Bœuf Angus : Argentine

Agneau : U.E.

Foie gras : France

Porc : France

Tartare de bœuf : France

Volaille : France