



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 courts 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 traditionnelle, accessible et raffinée.



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

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

BOISSON VÉGÉTALE « Henri-Marie » (25cl) —————

Fleur de sureau sève de bouleau framboise

Feuille de menthe verveine citron vert

Noix verte miel de tilleul

8.00€

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/Communard (12cl)	6.00€
Suze (4cl)	6.00€	Kir Royal (12cl)	12.00€

BIÈRES —————

Gallia Blonde “Champ Libre”	(25cl/50cl)	4.50€ / 7.50€
Gallia IPA “Wastern”	(25cl/50cl)	5.00€ / 8.50€

WHISKY, GIN, VODKA, RHUM (4cl) —————

Aberlour 12 ans Highland Single Malt	11.00€	Rum Kraken Black Spiced	9.00€
Glenlivet, Single Malt 18 ans	15.00€	Ron Diplomatico Réserve	10.00€
Bulleit Bourbon	10.00€	Rhum La Hechicera (Colombie)	15.00€
Sequoia Single malt / Tourbé	13.00€	Gin Ki No Bi	14.00€
Nikka From the Barrel	14.00€	Gin Monkey 47	14.00€
Lagavulin, Single Malt 16ans	15.00€	Vodka Absolut Elyx	9.00€

EAUX ET SODAS —————

Perrier (33 cl) / Vittel 25 cl)	4.00€	Coca-cola/ Zéro (33 cl)	4.50€
Limonade (25 cl)	4.00€	Ice Tea (25 cl)	4.00€
Sirop à l'eau/ Diabolo	2.80€/4.00€	London Essence (25 cl)	5.00€

Sirop Mathieu Teisseire

(Tonic, Ginger beer ou Pamplémousse rose)

Eaux « Fresh » plate/ gazeuse (70cl) 4.50€

MOCKTAILS (sans alcool)

L'Exotique (<i>Jus de mangue, jus de citron jaune, vanille</i>)	8.50€
Rubis Basilic (<i>Coulis de framboise maison, citron vert, basilic, limonade</i>)	9.50€

COCKTAILS CREATIONS

Berry Spritz (<i>Coulis de framboise maison, prosecco, citron jaune</i>)	11.00€
Garden Mojito (<i>Rhum Havana Special, citron vert, basilic, coulis de framboise maison, eau pétillante</i>)	12.00€
Rhumicot (<i>Rhum havana, Schrub abricot, eau pétillante</i>)	13.00€
Sol y Agave (<i>Tequila Olmeca, Oleo saccharum, jus de citron, infusion des pères Chartreux</i>)	13.00€
Green Tonic (<i>Gin Malfy, Schrub de concombre, tonic london essence</i>)	13.00€

COCKTAILS CLASSIQUES

Whisky Sour ou Amaretto Sour (<i>Four Roses ou Amaretto, blanc d'œuf, citron, sucre</i>)	11.00€
Pornstar Martini (<i>Vodka Absolut, jus passion, sirop de vanille, jus de citron jaune, prosecco</i>)	11.00€
Espresso Martini (<i>Vodka Absolut, liqueur de café, café, sirop de sucre</i>)	11.00€
Margarita (<i>Tequila, Cointreau, jus de citron</i>)	11.00€
Mojito (<i>Rhum, citron vert, menthe, sirop de sucre maison, perrier, angostura</i>)	11.00€
Moscow Mule (<i>Vodka Absolut, citron vert, sirop de sucre maison, ginger beer</i>)	12.00€
Nacked and Famous (<i>Aperol, Mezcal, Chartreuse jaune, jus de citron</i>)	13.00€

NOS SPRITZ

Aperol (<i>Aperol, prosecco, eau gazeuse</i>)	11.00€
Campari (<i>Campari, prosecco, eau gazeuse</i>)	11.00€
Limoncello (<i>Limoncello, prosecco, eau gazeuse</i>)	11.00€
Saint Germain (<i>Saint Germain, prosecco, eau gazeuse</i>)	13.00€
Italicus (<i>Italicus, prosecco, eau gazeuse</i>)	13.00€

A PARTAGER

Tapenade d'olive verte et focaccia	8.00€
Churros de pomme de terre, mayonnaise condimentée	9.00€
Moules marinées et focaccia	10.00€
Assiette de jambon cru, guindillas, focaccia	16.00€

ENTRÉES

Duo d'aubergine, fromage frais, coulis de tomate et menthe	12.00€
Gaspacho, espuma huile d'olive, pignons de pin et basilic	13.00€
Salade César, salade romaine, poulet pané et sauce césar	14.00€
Saumon fumé maison en ballotine, mousse de saumon, citron et radis	15.00€
Burrata, crème de courgette, bœuf séché, pickles de courgette et noisette	16.00€
Crudo de maigre, concombre, avocat, coriandre, orange et piment vert	17.00€

LES INCONTOURNABLES

Pâté en croûte et pickles de moutarde	15.90€
Ravioles de langoustines, truffes et foie gras (4 pièces)	19.90€

Plat du jour <i>(servi le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)</i>	15.90€
Formule du midi <i>(servie du lundi au vendredi, hors jours fériés)</i>	23.90€
Plat du jour, dessert et café <i>(supplément 1€ pour les boissons chaudes hors expresso)</i>	

PLATS

Vous avez le choix d'un accompagnement avec chaque plat (Sauf la salade César)

Risotto de maïs, poivron vert, courgette, huile de pimentons, brebis	19.50€
Salade César, salade romaine, poulet pané et sauce césar	22.00€
Filet de daurade, fenouil grillé, et en copeaux, sauce vierge provençale	25.00€
Foie de veau, condiment grenobloise et jus de viande	26.00€
Magret de canard, barigoule de légumes au pistou et jus de viande	27.00€
Picanha de veau, coulis de persil, échalote confite, champignon de paris grillé	28.00€
Thon mariné au citron, pêche grillée, haricots verts, sauce aux amandes	29.00€
Poulpe grillé, tomate confite au sumac, sauce tomate cerise épicée	33.00€

LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf coupé au couteau <i>(non préparé sur demande)</i>	22.00€
Ravioles de langoustines, truffes et foie gras (6 pièces)	29.00€
Entrecôte Angus, sauce poivre	34.00€
Côte de bœuf Angus à partager (env. 1Kg), sauce poivre	88.00€

ACCOMPAGNEMENTS

Frites « Maison »
Polenta crémeuse
Ratatouille
Laitue, vinaigrette et pickles

Toute garniture supplémentaire 4.50€

MENU (entrée, plat et dessert) _____

35.00€

Vous avez le choix d'un accompagnement avec chaque plat

Gaspacho, mousse huile d'olive, pignons de pin et basilic

Ou

Duo d'aubergine, fromage frais, coulis de tomate et menthe

Ou

Salade César, salade romaine, poulet pané et sauce césar

~

Picanha de veau, coulis de persil, échalote confite, champignon de paris grillé

Ou

Filet de daurade, fenouil grillé et en copeaux, sauce vierge provençale

Ou

Risotto de maïs, poivron vert, courgette, huile de pimentons, fromage de brebis

Ou

Tartare de bœuf coupé au couteau (non préparé sur demande)

~

Tartelette sablé, fraise, syphon estragon et opaline

Ou

Finger abricot, infusion Earl Grey et crème vanillée

Ou

Tarte soufflée chocolat et glace chocolat (10min de cuisson minimum)

Aucune modification du menu n'est possible

ACCOMPAGNEMENTS _____

Frites « Maison »

Polenta crémeuse

Ratatouille

Laitue, vinaigrette et pickles

MENU (entrée, plat et dessert)

49.00€

Vous avez le choix d'un accompagnement avec chaque plat

Crudo de maigre, concombre, avocat, orange et piment d'Espelette

Ou

Burrata, crème de courgette, bœuf séché, pickles de courgette et noisette

~

Magret de canard, barigoule de légume au pistou et jus de viande

Ou

Thon mariné au citron, pêche grillée, haricots verts, sauce aux amandes

~

Riz au lait vanillé, brownie et noisette

Ou

Entremet framboise et sésame noir

Aucune modification du menu n'est possible

ACCOMPAGNEMENTS

Frites « Maison »

Polenta crémeuse

Ratatouille

Laitue, vinaigrette et pickles

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

18.00€

Filet de daurade

Ou

Steak haché accompagné

De frites ou légumes

~

2 Boules de glace Ou Moelleux au chocolat Valrhona

FROMAGES ET DESSERTS

Faisselle de vache	5.50€
Assiette de fromages de Bernard Mure-Ravaud	9.50€
Riz au lait vanillé, brownie et noisette	10.00€
Entremet framboise et sésame noir	10.00€
Tartelette sablée, fraise, syphon estragon et opaline	10.00€
Finger abricot, infusion Earl Grey et crème vanillé	10.00€
Tarte soufflée chocolat et glace chocolat <i>(10 min de cuisson minimum)</i>	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>	14.90€

LES GLACES ET SORBETS « Frères Amore » à Seyssins

2 boules / 3 boules	5.00€ / 7.00€
<i>(Vanille, Chocolat, Chartreuse, Cassis, Caramel beurre salé, Café, Citron, Passion, Fraise)</i>	

CAFÉTERIE

Café, décaféiné	2.60€	Double café, décaféiné	5.00€
Café noisette	2.70€	Cappuccino	6.00€
Thés « Dammann »	5.00€	Tisanes des Pères Chartreux	5.00€

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€	Armagnac Armin 10 ans	15.00€
Get 27, Menthe pastille	8.00€	Cognac Martell VS	10.00€
Cognac Martel Blue Swift	15.00€	Eaux de vie de fruits	10.00€

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 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 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 Reine des liqueurs (4cl) – 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 V.E.P Jaune/Verte (4cl) – 25.00€

Vieillissement 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 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, 9^{ème} centenaire et M.O.F

VINS AU VERRE (12cl)

Blancs

AOP Coteaux D'Aix-en-Provence Source de Roseblood	6.00€
AOP Côtes du Rhône Amour de Fruit Remi Pouizin	6.50€
IGP Côtes de Gascogne moelleux Domaine Fortunet	6.50€
AOP Côtes de Provence – Sainte Marguerite SYMPHONIE	7.00€
AOP Bourgogne Chardonnay Domaine Guillot-Broux	8.00€
AOP Saint Joseph Jean François Jacouton	10.00€

Rouges

IGP Méditerranée Estoublon La Réserve	6.00€
AOP Côtes du Rhône Amour de Fruit Remi Pouizin	6.50€
AOP Bourgogne Pinot Noir Domaine Guillot-Broux	8.00€
AOP Coteaux D'Aix-en-Provence "Basalte" Villa Beaulieu	9.00€
AOP Saint Joseph Jean François Jacouton	10.00€

Rosés

AOP Coteaux D'Aix-en-Provence Source de Roseblood	6.00€
AOP Côtes de Provence – Sainte Marguerite SYMPHONIE	7.00€

Champagnes

Perrier-Jouët - Grand Brut	17.00€
----------------------------	--------

CHAMPAGNES

	<i>Bouteille</i> 75cl	<i>Magnum</i> 150cl
Perrier-Jouët - Grand Brut	95.00€	190.00€
Billecart Salmon – Brut réserve	100.00€	190.00€
Billecart Salmon - Brut Rosé	115.00€	230.00€
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€	

Vins rosés

	<i>Bouteille</i> 75cl	<i>Magnum</i> 150cl
AOP Coteaux D'Aix-en-Provence Source de Roseblood	29.00€	
 AOP Côtes de Provence – Sainte Marguerite SYMPHONIE	39.00€	75.00€
 AOP Côtes de Provence – Sainte Marguerite FANTASTIQUE	49.00€	
 AOC Côtes de Provence – Cru Classé Collection MARGUERITE	69.00€	

Vins blancs

*Bouteille
75cl*

	AOP Coteaux D'Aix-en-Provence Source de Roseblood	29.00€
	AOP Côtes du Rhône Blanc Amour de Fruit Remi Pouzin	35.00€
	IGP VDP des Côtes de Gascogne moelleux Domaine Fortunet	35.00€
	AOP Côtes de Provence – Sainte Marguerite SYMPHONIE	39.00€
	AOP Chinon "le chenin" Domaine Lambert	40.00€
	IGP Collines Rhodaniennes Viognier Jean François Jacouton	40.00€
	AOP Pinot Gris "Signature" Lucien Albrech	42.00€
	AOP Bourgogne Chardonnay Domaine Guillot-Broux	44.00€
	AOP Languedoc "Blaca" Domaine Le Clos Rouge	46.00€
	AOP Chablis Domaine de la Motte	52.00€
	AOP Saint Joseph Jean François Jacouton	52.00€
	AOP Baux de Provence Château d'Estoublon	56.00€
	AOP Côtes de Provence Cru classé - Sainte Marguerite FANTASTIQUE	56.00€
	AOP Pouilly Fumé Jean-Claude Dagueneau domaine des Berthiers	58.00€
	AOP Pouilly-Fuissé "Les Robées" Domaine Larochette	65.00€
	AOP Côtes de Beaune Grande Châtelaine Emmanuel Giboulot	75.00€
	AOP Condrieu "Le Mornieux" Lionel Faury	85.00€
	AOP Puligny-Montrachet Domaine de la Choupette	138.00€
	AOP Meursault "Clos Des Mazeray" Jacques Prieur	164.00€

Vins rouges

*Bouteille
75cl*

	IGP Méditerranée Estoublon La Réserve	29.00€
	AOP Côtes du Rhône Amour de Fruit Remi Pouzin	35.00€
	AOP Morgon Terres de Vallières	39.00€
	AOP Chinon Les Terrasses Domaine Lambert	42.00€
	AOP Bourgogne Pinot Noir Domaine Guillot-Broux	44.00€
	AOP Terrasses du Larzac Domaine Le Clos Rouge	44.00€
	AOP Coteaux D'Aix-en-Provence "Basalte" Villa Beaulieu	48.00€
	AOP Saint Joseph Jean François Jacouton	52.00€
	AOP Saint Emilion Grand Cru Château de La Croix Meunier	52.00€
	AOP Baux de Provence Château d'Estoublon	56.00€
	AOP Côtes de Provence Cru classé - Sainte Marguerite FANTASTIQUE	56.00€
	AOP Maranges "Vieilles Vignes" Domaine de la Choupette	75.00€
	AOP Margaux Château La Tour De Mons	75.00€
	AOP Hautes-Côtes-de-Nuits Emmanuel Giboulot	80.00€
	AOP Pomerol Château Gouprie	85.00€
	AOP Mercurey 1^{er} Cru "Les Combins" Domaine Juillot	90.00€
	AOP Cornas Jean François Jacouton	95.00€
	AOP Côte-rôtie La Germiné Domaine Duclaux	115.00€
	AOP Corton-Perrières Grand Cru Domaine Juillot	220.00€

Origine de nos viandes

Bœuf : Angus Irlande/Ecosse

Magret de canard : France

Veau : U.E

Tartare de bœuf : France

Foie de veau : France

Volaille : France

Steak haché : France

Les chèques ne sont pas acceptés.

Prix net en euros, TVA et service compris

La liste des allergènes est à votre disposition