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.

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

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€**

BIÈRES

Gallia Champ Libre *(25cl/50cl)*	**4.50€ / 7.50€**	**La Furieuse**	**7.00€**
Gallia Nouveau western IPA *(25cl/50cl)*	**5.00€ / 8.00€**	*(Blonde, IPA et de saison 33 cl)*	

WHISKY, GIN, VODKA, RHUM *(4cl)*

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

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

A PARTAGER, EN DÉGUSTATION

Assiette de dégustation à partager ***(8 pièces)*** **16.00€**

2pcs de flan de courge, 2pcs de longuet de volaille aux champignons,
2pcs de croquette pomme de terre et haddock, 2pcs de tartelette crème montée curry et poireau

Assiette de dégustation à partager ***(12 pièces)*** **23.00€**

3pcs de flan de courge, 3pcs de longuet de volaille aux champignons,
3pcs de croquette pomme de terre et haddock, 3pcs de tartelette crème montée curry et poireau

LES RAISONNABLES (sans alcool)

Automne à Kyoto *(Matcha, jus de pomme, sirop noisette, limonade)* **8.50€**

Touloulou *(Ananas, noix de coco, citron vert, cardamome verte et eau gazeuse)* **8.50€**

Bouncy Chaï *(Syphon crème sirop chaï, infusion earl grey)* **8.50€**

COCKTAILS CREATIONS

Lentinula *(Liqueur Grand Olan, sirop d'érable, citron jaune, nuage shitaké vanillé)* **11.00€**

Saint Bruno *(Gin, Chartreuse verte, crème de mûre, citron jaune et blanc d'œuf)* **12.00€**

Cerise Champenoise *(Liqueur de cerise, Cointreau, champagne, purée de fruits rouges)* **13.00€**

COCKTAILS CLASSIQUES

Whisky Bulleit *ou* **Amaretto Sour** *(Whisky Bulleit ou Amaretto, blanc d'œuf, citron, sucre)* **11.00€**

Aperol *ou* **Campari** *ou* **Limoncello Spritz** *(Aperol ou Campari ou Limoncello, prosecco, eau gazeuse*) **11.00€**

Hugo *ou* **Italicus Spritz** *(St Germain ou Italicus, prosecco, eau gazeuse*) **13.00€**

Negroni *(Gin Malfy, Campari, Martini*) **11.00€**

Espresso Martini (*Vodka Absolut, liqueur de café, café, sirop de sucre*) **11.00€**

Cosmopolitan *(Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron)* **11.00€**

Manhattan *(Whisky Bulleit rye, Martini, Angostura)* **11.00€**

Hemingway Daiquiri *(Rhum Havana especial, marasquino, jus de pamplemousse, jus de citron)* **11.00€**

A PARTAGER, EN DÉGUSTATION

Assiette de dégustation à partager ***(8 pièces)*** **16.00€**

2pcs de flan de courge, 2pcs de longuet de volaille aux champignons,
2pcs de croquette pomme de terre et haddock, 2pcs de tartelette crème montée curry et poireau

Assiette de dégustation à partager ***(12 pièces)*** **23.00€**

3pcs de flan de courge, 3pcs de longuet de volaille aux champignons,
3pcs de croquette pomme de terre et haddock, 3pcs de tartelette crème montée curry et poireau

ENTRÉES

Velouté de butternut et courge spaghetti, crème montée à la muscade	**12.50€**
Boudin noir, compotée de pommes à la badiane	**13.00€**
Parfait de champignons, jaune d'œuf confit et riz soufflé	**13.50€**
Céleri et poitrine fumée en brioche, sauce fumée au vin jaune	**14.00€**
Foie gras mi-cuit, purée de betterave et brunoise de pomme	**19.00€**

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 ***(servi le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)*** **14.90€**

Formule du 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)***

Les chèques ne sont pas acceptés.

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 plat du jour)

Raviole ricotta et trompettes de mort, crème de persil, copeaux de parmesan	**22.00€**
Suprême de volaille, pomme Darphin et sauce suprême aux cèpes	**23.00€**
Encornet farci au cochon et livèche, risotto de céleri rave, tuile à la coriandre	**24.00€**
Filet de daurade, mousseline butternut, trévise snackée, beurre blanc orangé	**27.00€**
St Jacques et moules en crème de coquillage, poireaux en 2 façons	**28.00€**
Joue de bœuf confite au vin rouge, tombée choux vert et pickles de moutarde	**28.00€**
Lotte au nori, duo de blettes, éclats de noix et fumet crémé à l'huile de noix	**30.00€**
Pavé de cerf, purée d'oignon brulé, poire rôties et jus de viande	**30.00€**

LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf coupé au couteau	**22.00€**
Ravioles de langoustines, truffes et foie gras (6 pièces)	**29.00€**
Entrecôte Angus, sauce béarnaise	**34.00€**
Côte de bœuf Angus à partager (env. 1Kg), sauce béarnaise	**88.00€**

ACCOMPAGNEMENTS

Frites « Maison »
Polenta crémeuse
Gratin de choux fleur
Laitue, vinaigrette et pickles

La deuxième garniture (en supplément) 4.50€

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

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

Boudin noir, compotée de pommes à la badiane

Ou

Velouté de butternut, courge spaghetti et crème montée à muscade

Ou

Parfait de champignons, jaune d'œuf confit et riz soufflé

~

Raviole ricotta et trompette de mort, crème de persil et copeaux de parmesan

Ou

Suprême de volaille, pomme Darphin et sauce suprême aux cèpes

Ou

Filet de daurade, mousseline butternut, trévise snackée, beurre blanc orangé

Ou

Tartare de bœuf coupé au couteau

~

Crème brulée cardamome verte et agrumes

Ou

Pommes confites, siphon pop corn et noix de pécan

Ou

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

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

FROMAGES ET DESSERTS

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

Biscuit japonais, ganache montée noix de coco et compotée exotique	**10.00€**
Moelleux à la châtaigne, marron en texture et cassis	**10.00€**
Crème brulée cardamome verte et agrumes	**10.00€**
Pommes confites, siphon popcorn et noix de pécan	**10.00€**
Crémeux et croquant chocolat au lait Valrona, noisettes et gingembre	**10.00€**
Tarte soufflée chocolat et glace chocolat *(10 min de cuisson minimum)*	**10.00€**
Café Gourmand	**10.00€**
Thé Gourmand	**10.90€**
Digestif Gourmand	**15.90€**
Crêpes Suzette *(servies uniquement le soir, préparées en salle)*	**13.90€**

LES GLACES ET SORBETS « Frères Amoré » à Seyssins

2 boules / 3 boules **4.50€ / 5.90€**

(Vanille, Chocolat, Chartreuse, Cassis, Caramel beurre salé, Café, Citron, Passion, Fraise)

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€**	**Bas Armagnac Laguille 1976**	**15.00€**
Get 27, Menthe pastille	**8.00€**	**Cognac Martell VS**	**10.00€**
Cognac Martel Blue Swift	**15.00€**		

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 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

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 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 conquit 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

	Coupe 12cl	*Bouteille 75cl*	*Magnum 150cl*
Perrier-Jouët - Grand Brut	**17.00€**	**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€**	
L'Excessive blanc (sans alcool)		**41.00€**	

Vins rosés

	Verre 12cl	*Bouteille 75cl*	*Magnum 150cl*
IGP Méditerranée – Source de Roseblood	**6.00€**	**28.00€**	
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

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
IGP Méditerranée Source de Roseblood	6.00€	28.00€
IGP VDP des Côtes de Gascogne moelleux Domaine Fortunet	6.50€	30.00€
AOP Côtes du Rhône Blanc Amour de Fruit Remi Pouizin	6.50€	35.00€
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 Chinon Domaine Lambert		42.00€
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

	Verre 12cl	*Bouteille 75cl*
IGP Méditerranée Estoublon La Réserve	6.00€	28.00€
AOP Côtes du Rhône Amour de Fruit Remi Pouizin	6.50€	30.00€
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 Chinon Les Terrasses Domaine Lambert.		42.00€
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 Maranges Vieilles Vignes domaine de la Choupette		62.00€
AOP Hautes-Côtes-de-Nuits Emmanuel Giboulot		76.00€
IGP Collines Rhodaniennes Sotanum Les Vins de Vienne		90.00€
AOP Côte Rôtie Domaine Lionel Faury		90.00€
AOP Terrasses du Larzac Montcalmès		90.00€
AOP Pommard 1er Cru Les Jarollières 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 Irlande/Ecosse

Foie gras : France

Porc : France

Tartare de bœuf : France

Volaille : France