

Les Minimes

RESTAURANT - BAR À VIN & TAPAS

“Le Goût du Fait Maison, Tout Simplement.”

BIENVENUE AUX MINIMES

Depuis 5 ans, Antoine & son équipe vous accueillent à Bourg de Péage avec une seule promesse, le goût du fait maison.

Ici, chaque plat est cuisiné sur place à partir de produits frais sélectionnés auprès de fournisseurs de confiance.

Notre cuisine est simple, généreuse & authentique, à l'image de notre équipe.

Installez-vous, détendez-vous... et savourez !

“Classique ou moderne, il n’y a qu’une seule cuisine, la bonne...” Paul Bocuse



Les Minimes

RESTAURANT - BAR À VIN & TAPAS



NOS PLATS DU JOUR

Servis les midis du Lundi au Vendredi

15,00€

- LUNDI :** Les Gnocchis au Pesto Rosso
Basilic, Burrata, Parmesan & Pignons de Pin
- MARDI :** Le Filet Mignon en Croûte aux Cèpes & au Lard Fumé
Polenta crémeuse au Parmesan, petits Légumes
- MERCREDI :** La Véritable Escalope de Veau à la Milanaise
Linguines, Coulis de Tomates fraîches, Basilic, Parmesan
- JEUDI :** Le Tajine de Poulet aux épices douces & aux citrons confits
Légumes & Semoule parfumée
- VENDREDI :** L'Aïoli du Patron
Poisson frais du jour selon les Arrivages, Légumes Frais, Oeuf Dur,
Sauce Aïoli Maison
- WEEK-END :** Du Vendredi Soir au Samedi Soir, une Suggestion à l'Ardoise vous est
proposée toutes les Semaines

NOS ENTRÉES

Nos entrées doivent être obligatoirement suivies d'un plat.



- | | |
|---|-------|
| Le Gâteau de Foie de Volaille, coulis de Tomates Fraîches & Roquette | 8,50€ |
| La Tielle Sétoise aux Encornets, Sauce Tomate | 8,50€ |
| Les Escargots au Beurre Persillé (6 pièces) | 8,50€ |
| La Burrata sur Crème de Maïs, Roquette & Pignons de Pin, Huile de Noix | 8,50€ |
| La Caillette de la Drôme rôtie au Crozes-Hermitage & aux échalotes confites | 8,50€ |
| La Crique Maison de Pommes de Terre, Jambon Cru, Salade composée | 9,90€ |

Les Minimes

RESTAURANT - BAR À VIN & TAPAS

NOS SPECIALITÉS

Le Bacon Burger, Incontournable de la Maison 17,50€
Bun Boulanger, Steak frais 180gr, Bacon Grillé, Cheddar, Salade, Tomates, Oignons Rouges,
Sauce Burger Maison
Servi avec Frites Maison à la Graisse de Boeuf & Salade Verte

Le Burger Grand Goulet aux Ravioles 19,00€
Bun Boulanger, Steak frais 180gr, Ravioles Snackées, Salade, Tomates, Oignons Rouges,
Sauce au Bleu du Vercors
Servi avec Frites Maison à la Graisse de Boeuf & Salade Verte

La Bavette de Boeuf Angus (environ 280gr) 21,00€
Servie avec Frites Maison OU Ravioles & Salade Verte
Sauce Echalotes OU Sauce au Bleu du Vercors

Le Foie de Veau en Persillade (environ 200gr) 18,00€
Poêlé minute au Beurre, Servi rosé, avec Frites Maison OU Ravioles & Salade Verte

Le Dos de Cabillaud juste rôti 20,00€
Servi sur sa Crème de Maïs & accompagné de Légumes Frais, Pop-Corn & d'un Pesto de Sauge

Les Linguines à la Truffe Noire 23,00€
Cuites Al Dente, Lardons Fumés & Pleurotes Grillés,
Roulées dans une Crème au Parmesan à la Truffe Noire

La Gratinée d'Andouillettes au Saint-Marcellin 19,00€
Andouillette de Troyes (Sans Peau) avec Oignons Confits & Crème fraîche, le tout gratiné avec
un Saint Marcellin entier & Comté râpé
Servie avec une Salade Verte

La Brochette de Canard suspendue 26,00€
Servie avec petits Légumes, Frites Maison OU Ravioles
Sauce Echalotes OU Sauce au Bleu du Vercors

La Salade Romanaise 18,00€
Salade fraîche, Lardons Fumés, Ravioles poêlées, Toasts de Saint-Marcellin chauds,
Oeuf dur, Crudités, Vinaigrette Maison



Les Minimes

RESTAURANT - BAR À VIN & TAPAS

LE PLAT PHARE DE LA MAISON

Nos Cuisses de Grenouilles

Réservation à l'avance conseillée

Sautées au Beurre en Persillade, servies avec Frites Maison OU Ravioles & Salade Verte

24,00€

NOS RAVIOLES

Ravioles des Grands Goulets à la Chapelle-en-Vercors (26)

Les Ravioles Pochées au Bouillon, Comté râpé & Huile de Noix	14,00€
Les Ravioles "façon Clara", Pochées au Bouillon, Parmesan, Pesto au Basilic frais, Burrata & Pignons de Pin	19,00€

Les Gratinées, accompagnées d'une Salade...
(15 Minutes de Cuisson)

Le Gratin de Ravioles Nature à la Crème Fraîche	16,00€
Le Gratin de Ravioles à la Carbonara (Crème, Oignons, Lardons, Parmesan - Après Cuisson : Jaune d'Oeuf)	17,50€
Le Gratin de Ravioles au Saint-Marcellin, Crème Fraîche & Persillade	17,50€
Le Gratin de Ravioles à la Crème de Truffes Noires & au Parmesan	22,00€
Le Gratin de Ravioles à la chair de Grenouilles, Persillade & Crème Fraîche	21,00€

