



L'ESPÉRANCE

CUISINE DE PARTAGE

L'Espérance incarne l'esprit de la bistronomie avec une cuisine généreuse, authentique et de partage. Nos plats révèlent des saveurs traditionnelles sublimées par une touche de modernité. Nous croyons en une cuisine de partage, où chaque plat raconte une histoire et chaque repas crée des souvenirs. Rejoignez-nous pour une expérience culinaire placée sous le signe du partage et de la convivialité dans un cadre chaleureux et contemporain.

L'Espérance embodies the spirit of bistronomy, with generous, authentic cuisine that's all about sharing. Our dishes reveal traditional flavours sublimated by a touch of modernity. We believe in sharing cuisine, where each dish tells a story and each meal creates memories. Join us for a culinary experience based on sharing and conviviality in a warm, contemporary setting.





Soupe du jour 

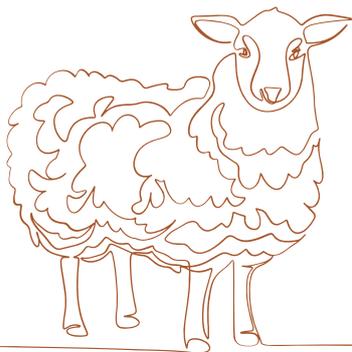
Soup of the day

Assiette de truite fumée

Smoked trout platter

Salade verte et crudités 

Green salad and raw vegetables



Mousse au chocolat

Chocolate mousse



2 boules de glace

2 scoops of ice cream



Salade de fruits

Fruit salad

MENU ENFANTS

Entrée + Plat + Dessert 25 €
Soft inclus

Spaghettis à la carbonara ou bolognaise

Spaghetti carbonara or bolognese



Aiguillettes de poulet, frites et légumes

Chicken strips, french fries and vegetables



Filet de poisson, frites et légumes

Fish fillet, french fries and vegetables

Toutes nos viandes sont d'origine France. Prix nets TTC service compris.
Tous nos produits sont issus d'arrivages journaliers,
il se peut qu'il y ait des manquants.



Végétarien

ENTRÉES

Saint-Marcellin rôti 	18 €
Écume de pain brûlé, miel, noix, thym AOC Savoie Verdesse 2023 Domaine Finot	12 €
Pâté en croûte	24 €
Condiment de champignons fermentés AOC Gigondas « Vieilles Vignes » 2020 Domaine Tourbillon	14 €
Gravlax de truite	20 €
Crème de raifort, fruits rouges grillés, génépi AOC Savoie Marestel « 3330 » 2022 Château de la Mar	11 €
Tartare de bison, os à moelle	22 €
Moutarde au bourbon, ail noir, fumée de sapin AOC Hautes-Côtes de Beaune « Célénie » 2021 Les Terres de Philéandres, David Duband	15 €
Œuf parfait, texture de chou-fleur	17 €
Chorizo et noisettes AOC Alsace Pinot Auxerrois 2023 Domaine Humbrecht	8 €
Plateau découverte	49 €
Soupe à l'oignon	17 €
Rye Porter (brasserie Goodwin), raclette à l'ail des ours	
Soupe du jour	14 €

SOUPES

Toutes nos viandes sont d'origine France. Prix nets TTC service compris.
Les accords proposés sont servis en verre de 12,5 cl.

 Végétarien

STARTERS

Roasted Saint-Marcellin 	18 €
Burnt bread foam, honey, walnuts, thyme IGP Isère Côteaux du Grésivaudan Verdesse 2023 Domaine Finot	12 €
Pâté en croûte	24 €
Fermented mushroom condiment AOC Gigondas « Vieilles Vignes » 2020 Domaine Tourbillon	14 €
Trout gravlax	20 €
Horseradish cream, grilled red fruits, génépi AOC Savoie Marestel « 3330 » 2022 Château de la Mar	11 €
Bison tartare, marrowbone	22 €
Bourbon mustard, black garlic, pine tree smoke AOC Hautes-Côtes de Beaune « Célénie » 2021 Les Terres de Philéandres, David Duband	15 €
Perfect egg, cauliflower texture	17 €
Chorizo and hazelnuts AOC Alsace Pinot Auxerrois 2023 Domaine Humbrecht	8 €
Discovery tray	49 €
Onion soup	17 €
Rye Porter (Goodwin Brewery), wild garlic raclette	
Soup of the day	14 €

SOUPS

All our meats are of French origin. Net prices including tax and service.
Wine pairings are served in 12.5 cl glasses.

 Vegetarian

PLATS

Ombre chevalier aux morilles	33 €
Huile de cendre, topinambours, beurre de foin AOC Arbois 2020 Rickjaert	16 €
Filet de sandre en carotte	32 €
Miso de carotte, noix fraîche, crème de fanes, poudre d'oignon brûlé AOC Sancerre « Mélodie de Vieilles Vignes » 2022 Vincent Gaudry	16 €
Légumes racines 	27 €
Lard de salsifis, topinambours et fleurs Panais, radis en mousse AOC Savoie « Pandaemomium » 2023 Camille & Mathieu Apffel	11 €
Choix de viande (côte de veau pour deux 550 g ou filet de bœuf 180 g)	85 € - 39 €
Pomme fondante, condiment de cèpes aux noix Fèves de cacao fermentées, vinaigre de génépi AOC Côtes-du-Rhône « Jardin Secret » 2015 Domaine Montirius AOC Terrasses du Larzac « Les Pensées » 2022 Mas de l'Écriture	15 € 16 €
Suprême de poulet de l'Ain	35 €
Feuille de chou rôtie, gâteau de maïs, charbon de maïs Jus aux arômes de truffe d'été False Bay South Africa 2023	10 €

Toutes nos viandes sont d'origine France. Prix nets TTC service compris.
Tous nos produits sont issus d'arrivages journaliers, il se peut qu'il y ait des manquants.
Les accords proposés sont servis en verre de 12,5 cl.

 Végétarien

MAIN COURSES

Arctic char with morels	33 €
Ash oil, Jerusalem artichokes, hay butter AOC Arbois 2020 Rickjaert	16 €
Pike-perch fillet with carrots	32 €
Carrot miso, fresh walnuts, cream of greens, burnt onion powder AOC Sancerre « Mélodie de Vieilles Vignes » 2022 Vincent Gaudry	16 €
Root vegetables 	27 €
Salsify bacon, Jerusalem artichokes and flowers Parnship, radish mousse AOC Savoie « Pandaemomium » 2023 Camille & Mathieu Apffel	11 €
Choice of meat (veal chop for two 550 g or beef fillet 180 g)	85 € - 39 €
Melting apple, boletus mushrooms and walnuts condiment Fermented cocoa beans, génépi vinegar AOC Côtes-du-Rhône « Jardin Secret » 2015 Domaine Montirius AOC Terrasses du Larzac « Les Pensées » 2022 Mas de l'Écriture	15 € 16 €
Ain chicken supreme	35 €
Roasted cabbage leaf, corn cake, corn charcoal Summer truffle-flavoured gravy False Bay South Africa 2023	10 €

All our meats are of French origin. Net prices including tax and service.
All our products come from daily arrivals, there may be some shortages.
Wine pairings are served in 12.5 cl glasses.

 Vegetarian

FROMAGES

Choix de 3 fromages parmi notre plateau sélection

20 €

Confiture, miel, pain

DESSERTS

Cheesecake façon New-York

13 €

Myrtille, glace Philadelphia

DOCG Brachetto d'Acqui Bersano

14 €

Riz au lait à la vanille de Tahiti

13 €

Crumble d'orge perlé

Bière Blanche Transalpine

6 €

Brioche perdue, caramel au bourbon

13 €

Glace foie et noix, pommes rôties

AOC Cidre « Sidre Tendre » Brut Eric Bordelet

14 €

Chocolat chaud

13 €

Épices

Dolç Mataro 2019 Alta Allela

16 €

Prix nets TTC service compris.

Les accords proposés sont servis en verre de 12,5 cl.



CHEESE

Choice of 3 cheeses from our selection

Jam, honey, bread

20 €



DESSERTS

Cheesecake New York style

Blueberry, Philadelphia ice cream

DOCG Brachetto d'Acqui Bersano

13 €

14 €

Rice pudding with Tahitian vanilla

Pearl barley crumble

Bière Blanche Transalpine

13 €

6 €

French toast with bourbon caramel

Hay and walnut ice cream, roasted apples

AOC Cidre « Sidre Tendre » Brut Eric Bordelet

13 €

14 €

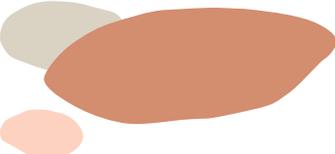
Hot chocolate

Spices

Dolç Mataro 2019 Alta Allela

13 €

16 €



Net prices including tax and service.
Wine pairings are served in 12.5 cl glasses.

ALLERGÈNES

ENTRÉES / STARTERS

Saint-Marcellin

Pâté en croûte

Gravlax de truite / *Trout gravlax*

Tartare de bison / *Bison tartare*

Œuf parfait / *Perfect egg*

Soupe à l'oignon / *Onion soup*



PLATS / MAIN COURSES

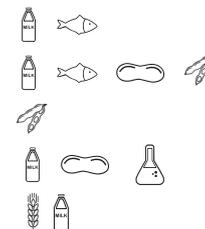
Ombre chevalier / *Artic char*

Sandre / *Pike-perch*

Légumes racines / *Root vegetables*

Côte veau ou filet de bœuf / *Veal chop or beef fillet*

Suprême de poulet / *Chicken supreme*



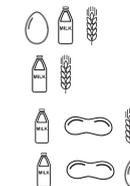
DESSERTS

Cheesecake

Riz au lait / *Rice pudding*

Brioche perdue / *French toast*

Chocolat chaud / *Hot chocolate*



 Œuf / *Egg*

 Lait / *Milk*

 Soja / *Soya*

 Moutarde / *Mustard*

 Poisson / *Fish*

 Gluten / *Gluten*

 Fruits à coque / *Nuts*

 Sulfites / *Sulphites*