



# 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 moment** 

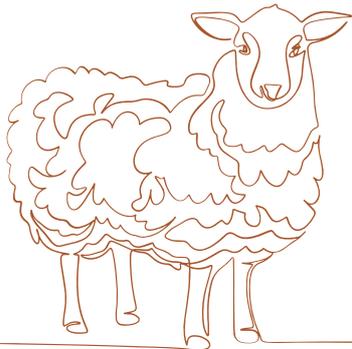
*Soup of the moment*

**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

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

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

<b>Ombre chevalier aux morilles</b>	33 €
Huile de cendre, topinambours, beurre de foin AOC Arbois 2020 Rickjaert	16 €
<b>Filet de sandre en carotte</b>	32 €
Miso de carotte, noix fraîche, crème de fanes, poudre d'oignon brûlé AOC Sancerre « Mélodie de Vieilles Vignes » 2022 Vincent Gaudry	16 €
<b>Légumes racines</b> 	27 €
Lard de salsifis, topinambours et fleurs Panais, radis en mousse AOC Savoie « Pandaemomium » 2023 Camille & Mathieu Apffel	11 €
<b>Choix de viande (côte de veau pour deux 550 g ou filet de bœuf 180 g)</b>	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 €
<b>Suprême de poulet de l'Ain</b>	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

<b>Arctic char with morels</b>	33 €
Ash oil, Jerusalem artichokes, hay butter AOC Arbois 2020 Rickjaert	16 €
<b>Pike-perch fillet with carrots</b>	32 €
Carrot miso, fresh walnuts, cream of greens, burnt onion powder AOC Sancerre « Mélodie de Vieilles Vignes » 2022 Vincent Gaudry	16 €
<b>Root vegetables</b> 	27 €
Salsify bacon, Jerusalem artichokes and flowers Parnship, radish mousse AOC Savoie « Pandaemomium » 2023 Camille & Mathieu Apffel	11 €
<b>Choice of meat (veal chop for two 550 g or beef fillet 180 g)</b>	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 €
<b>Ain chicken supreme</b>	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

Confiture, miel, pain

20 €

## DESSERTS

### Cheesecake façon New-York

Myrtille, glace Philadelphia

DOCG Brachetto d'Acqui Bersano

13 €

14 €

### Riz au lait à la vanille de Tahiti

Crumble d'orge perlé

Bière Blanche Transalpine

13 €

6 €

### Brioche perdue, caramel au bourbon

Glace foie et noix, pommes rôties

AOC Cidre « Sidre Tendre » Brut Eric Bordelet

13 €

14 €

### Chocolat chaud

Épices

Dolç Mataro 2019 Alta Allela

13 €

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 €

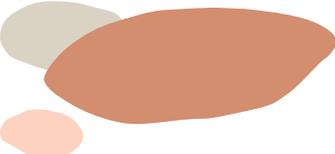
### **Hot chocolate**

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

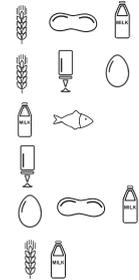
Pâté en croûte

Gravlax de truite / *Trout gravlax*

Tartare de bison / *Bison tartare*

Œuf parfait / *Perfect egg*

Soupe à l'oignon / *Onion soup*



## PLATS / MAIN COURSES

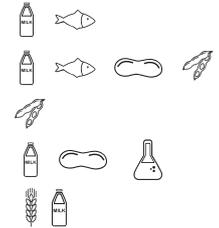
Ombre chevalier / *Artic char*

Sandre / *Pike-perch*

Légumes racines / *Root vegetables*

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

Suprême de poulet / *Chicken supreme*



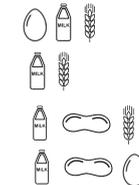
## DESSERTS

Cheesecake

Riz au lait / *Rice pudding*

Brioche perdue / *French toast*

Chocolat chaud / *Hot chocolate*



 Oeuf / *Egg*

 Lait / *Milk*

 Soja / *Soya*

 Moutarde / *Mustard*

 Poisson / *Fish*

 Gluten / *Gluten*

 Fruits à coque / *Nuts*

 Sulfites / *Sulphites*

