



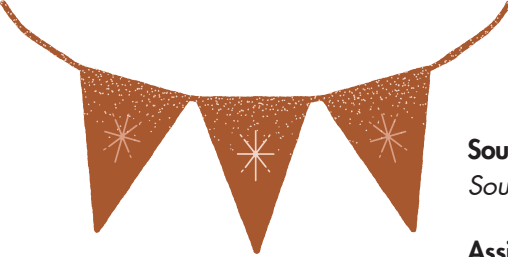
L'ESPÉRANCE

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 

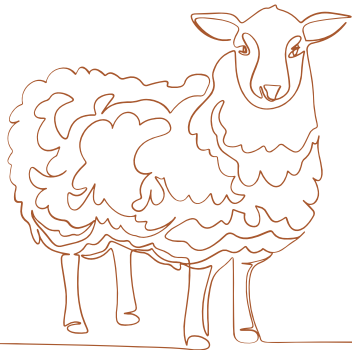
Soup of the moment

Assiette de saumon fumé

Smoked salmon 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

Fondue de Saint-Marcellin	18 €
Œuf parfait, tuile de pain, jambon de Savoie	
Foie gras	22 €
Ail noir, crème de châtaigne, pain de mie	
Poireaux, rillettes de maquereau fumé	Option  16 € /18 €
Vinaigrette raifort, huile végétale	
Soupe à l'oignon	17 €
Rye Porter (brasserie Goodwin), raclette à l'ail des ours	
Soupe du moment	14 €



STARTERS

Melted Saint-Marcellin	18 €
Perfect egg, bread tuile, Savoy ham	
Foie gras	22 €
Black garlic, chetsnut cream, sliced bread	
Leeks, smoked mackerel rillettes	Option  16 € /18 €
Horseradish vinaigrette, vegetable oil	
Onion soup	17 €
Rye Porter (Goodwin Brewery), wild garlic raclette	
Soup of the moment	14 €



Toutes nos viandes sont d'origine France. Prix nets TTC service compris.
All our meats are of French origin. Net prices including tax and service.



PLATS

- Omble chevalier aux morilles** 33 €
Topinambours, beurre blanc aux œufs de poisson
- Saint-Jacques rôties** 39 €
Truffe, risotto au pecorino
- Filet de bœuf façon Rossini** 39 €
Cacao, purée de pomme de terre au chèvre
- Cuisse de canard confite** 34 €
Céleri rave, café
- Dahl de lentilles corail**   29 €
Concombre, menthe, génépi

MAIN COURSES

- Arctic char with morels** 33 €
Jerusalem artichoke, fish roe beurre blanc
- Roasted scallops** 39 €
Truffle, pecorino risotto
- Filet of beef Rossini style** 39 €
Cocoa, mashed potatoes with goat cheese
- Duck leg confit** 34 €
Celeriac, coffee
- Coral lentil dahl**   29 €
Cucumber, mint, génépi

Toutes nos viandes sont d'origine France. Prix nets TTC service compris.
All our meats are of French origin. Net prices including tax and service.

 Végétarien
Vegetarian

FROMAGES DESSERTS

Choix de 3 fromages parmi notre plateau sélection	20 €
Confiture, miel, pain	
Cheesecake façon New-York	13 €
Myrtille, glace Philadelphia	
Riz au lait à la vanille de Tahiti	13 €
Crumble d'orge perlé	
Brioche perdue, caramel au bourbon	13 €
Glace foin et noix, pommes rôties	
Chocolat chaud	13 €
Épices	

CHEESE DESSERTS

Choice of 3 cheeses from our selection	20 €
Jam, honey, bread	
Cheesecake New York style	13 €
Blueberry, Philadelphia ice cream	
Rice pudding with Tahitian vanilla	13 €
Pearl barley crumble	
French toast with bourbon caramel	13 €
Hay and walnut ice cream, roasted apples	
Hot chocolate	13 €
Spices	

Prix nets TTC service compris. Net prices including tax and service.

ALLERGÈNES



Gluten / *Gluten*



Oeuf / *Egg*



Lait / *Milk*



Soja / *Soya*



Moutarde / *Mustard*



Poisson / *Fish*



Sulfites / *Sulphites*



Fruits à coque / *Nuts*



Mollusque / *Mollusc*



Céleri / *Celery*

ENTRÉES / *STARTERS*

Fondue de Saint-Marcellin / *Melted Saint-Marcellin*

Foie gras

Poireaux / *Leeks*

Soupe à l'oignon / *Onion soup*



PLATS / *MAIN COURSES*

Omble chevalier / *Artic char*

Saint-Jacques / *Scallops*

Filet de bœuf / *Filet of beef*

Cuisse de canard / *Duck leg*

Lentilles corail / *Coral lentil*



DESSERTS

Cheesecake

Riz au lait / *Rice pudding*

Brioche perdue / *French toast*

Chocolat chaud / *Hot chocolate*

