

RESTAURANT LE BAR RADIS

MENU

SOIR

Été 2023

LES FORMULES

MENUS

Entrée + plat + dessert
= 25€

Entrée + plat
ou
plat + dessert
= 22€

MENU ENFANT

Plat (Pâtes fraîches)
+ dessert (du jour)
= 8€

Nos matières premières sont **bio**
et/ou **locales**.
Tout est cuisiné (avec amour) sur place.



Ici on ne jette rien.
N'hésitez pas à demander
votre doggy bag !



LE BAR RADIS
15 rue Gustave Flaubert,
38100 GRENOBLE
04.76.48.71.27 | lebarradis.fr

MIDI du lundi au samedi
SOIR du mercredi au samedi

SUIVEZ-NOUS

📍 Le Bar Radis
📱 @lebarradis
🌐 lebarradis.fr

ENTRÉES

- Poivronnade garnie 7€
Poivron, oeuf, feuilleté ou croûton, sorbet.

♦ - Salade de ravioles croustillantes 7€
Avec les légumes du jardin.
Version plat 13€

PLATS

♦ - Pâtes fraîches aux légumes du soleil* 13€
Tomates, courgettes, aubergines et aromates.

♦ - Émincé de poulet aux épices 18€
Blette au cumin, semoule.

- Tian horizontal en terrine 15€
Aux légumes et champignons.

- Chips and fish local 18€
Truite locale, frites et sauce jardinière maison.

- Burger végé maison (édition limitée de l'été)* 18€
Steak végétarien, frites et légumes.

jeudi et vendredi uniquement

COUP DE COEUR FROMAGER 7€

Tomme de chèvre au giffrey (Clix), confiture et shot de moelleux.

DESSERTS

- Dessert surprise 7€

- Dessert glacé au nougat 7€
*Nougat à base de noix, sorbet,
fruits de saison et coulis.*

- Coupe glacée Radis 7€
*1 boule de glace litchi, 1 boule glace
kawai (cousin du kiwi), 1 boule de glace
framboise, coulis de fruit.*

GLACES

1 boule 3€

2 boules 6€

*Ex : verveine, foin, stracciatella, lila, fraise,
pain d'épice, chocolat noir, vanille, myrtille
sauvage, noisette/caramel, noix, framboise,
Chartreuse, litchi, figue, corne de gazelle,
oignon, lard fumé, harissa.*

*P.S : Demandez les parfums du moment
pour savoir ceux qui sont disponibles.*



Végétarien

* Option vegan



Certains ingrédients proviennent du Bar Radis