



MAÎTRE
RESTAURATEUR

RÉSERVATION DEJEUNER
POSSIBLE EN LIGNE
sur le site signal2108.fr
BOOKING FOR LUNCH
POSSIBLE ONLINE
on the signal2108.fr website



Fromages Cheeses

LE FROMAGE : Assiette de Fromages des Alpagnes, Bernard MURE-RAVAUD Meilleur Ouvrier de France, jeunes pousses et noix de Grenoble AOP
Selection of Cheeses from Bernard MURE-RAVAUD MOF, green salad with walnuts of Grenoble

13,00 €

Desserts conçus et réalisés par notre pâtissier Louka HAMON made by our pastry cook

LE ROYAL CHOCOLAT : Mousse chocolat noir gianduja 70%, croustillant feuilletine praliné, biscuit brownie au noix de Grenoble AOP, accompagné de ganache montée au lait équatorial et glace vanille
ROYAL CHOCOLATE : Dark chocolate mousse gianduja 70%, crispy pastry praline, brownie biscuit with walnut, accompanied by ganache with equatorial milk and vanilla ice cream

13,00 €

LE PARIS-HUEZ : Chou garni de mousseline pistache, framboises fraîches et praliné pistache
PARIS-HUEZ : Cabbage garnished with pistachio muslin, fresh raspberries and pistachio praline

13,00 €

LE DELICIEUX : Mousse à la vanille Bourbon, cœur au caramel beurre salé vanillé, biscuit dacquoise noisettes
LE DELICIEUX: Bourbon vanilla mousse, vanilla salted butter caramel core, hazelnut dacquoise biscuit

13,00 €

LE CAFE GOURMAND
GOURMAND COFFEE : Coffee with a selection of delicious delights

16,00 €

LE CHAMPAGNE OU GÉNÉPI OU CHARTREUSE GOURMAND
GOURMAND CHAMPAGNE OR GÉNÉPI OR CHARTREUSE with a selection of delicious delights

19,00 €

Notre chef Baptiste Vidon

2108



MAÎTRE
RESTAURATEUR

SIGNAL

Hiver 2023 - 2024

Palettes To share

LA CHARCUTERIE ITALIENNE, noix de grenoble AOP, beurre AOP Charentes-Poitou et jeunes pousses 23,00 €
ITALIAN DELICATESSEN, walnuts, butter, and green salad

LES FROMAGES DES ALPAGES, noix de grenoble AOP, beurre AOP Charentes-Poitou et jeunes pousses 23,50 €
«ALPAGES» CHEESES, walnuts, butter and green salad

LA CHARCUTERIE ITALIENNE ET LES FROMAGES DES ALPAGES, noix de grenoble, beurre AOP Charentes-Poitou, jeunes pousses 24,50 €
ITALIAN DELICATESSEN AND SELECTION OF «ALPAGES» CHEESES, walnuts, butter and green salad

LES TAPAS ALTITUDE 2108 24,50 €
FINGER FOOD ALTITUDE 2108

Entrées Starters

L'OMBLE CHEVALIER : Céviche d'omble chevalier, citron vert, yuzu et légumes croquants, 22,00 €
mousse lèche de tigre, gelée gingembre, feuille de riz soufflée
THE "OMBLE CHEVALIER" : Lake fish ceviche, lime, yuzu and crunchy vegetables, tiger lèche mousse, ginger jelly, puffed rice leaf

LE MURCON : Murçon grillé, mousseline de céleri rave à l'huile fumée, tzatziki de céleri, granny smith 23,00 €
THE MURCON : Grilled murçon (local sausage) celery mousseline with smoked oil, celery tzatziki, granny smith

LE REBLOCHON : Arrancino au reblochon, purée de carottes servie froide, mousse speck, crumble aux herbes 21,00 €
REBLOCHON : Arrancino with reblochon cheese, carrot puree served cold, mousse speck, herb crumble

Plats Main courses

LA FONDUE SAVOYARDE AUX 5 FROMAGES (Vacherin fribourgeois, Beaufort, Comté, Gruyère Suisse, Emmental) 38,00 €
servie avec charcuterie Italienne artisanale et jeunes pousses
Savoyard fondue with 5 cheeses (Vacherin fribourgeois, Beaufort, Comté, Gruyère Suisse, Emmental) served with artisanal Italian charcuterie and green salad

LA RACLETTE À L'ANCIENNE, servie avec charcuterie Italienne artisanale, pommes de terre vapeur et jeunes pousses 40,00 €
Raclette served with some italian artisanal delicatessen, steamed potatoes and green salad

LE BOEUF : Faux filet 300gr, frites fraîches et jeunes pousses, sauce échalote Madère ou Bleu de Sassenage) 38,00 €
THE BEEF : Faux filet beef 300gr, French fries and green salad, Shallot Madeira or Blue local cheese sauce

LE POISSON : Truite Fario « Charles Murgat » grillée sur peau, duo de potimarron, gremolata, pickles, fumet de poisson citronné 34,00 €
THE FISH : "Charles Murgat" trout grilled on skin, pumpkin duo, gremolata, pickles, lemon fish stock

LE VEGGIE : Ravioles de la Mère Maury, sauce au bleu de Sassenage, noix de Grenoble AOP 28,00 €
VEGGIE : Ravioles «Mère Maury», local blue sauce, walnuts of Grenoble


Menu des ETOILES

68,00 €

L'OMBLE CHEVALIER : Céviche d'omble chevalier, citron vert, yuzu et légumes croquants, 
mousse lèche de tigre, gelée gingembre, feuille de riz soufflée

THE "OMBLE CHEVALIER" : Lake fish ceviche, lime, yuzu and crunchy vegetables, tiger lèche mousse, ginger jelly, puffed rice leaf

OU OR

LE MURCON : Murçon grillé, mousseline de céleri rave à l'huile fumée, tzatziki de céleri, granny smith 
THE MURCON : Grilled murçon (local sausage) celery mousseline with smoked oil, celery tzatziki, granny smith




LA FONDUE SAVOYARDE AUX 5 FROMAGES (Vacherin fribourgeois, Beaufort, Comté, Gruyère Suisse, Emmental)
servie avec charcuterie Italienne artisanale et jeunes pousses

Savoyard fondue with 5 cheeses (Vacherin fribourgeois, Beaufort, Comté, Gruyère Suisse, Emmental)
served with artisanal Italian charcuterie and green salad

OU OR

LA RACLETTE À L'ANCIENNE, servie avec charcuterie Italienne artisanale, pommes de terre vapeur et jeunes pousses
Raclette served with some italian artisanal delicatessen, steamed potatoes and green salad

OU OR

LE BOEUF : Faux filet 300gr, frites fraîches et jeunes pousses, sauce échalote Madère ou Bleu de Sassenage) 
The BEEF : Faux-filet beef 300gr, French fries and green salad, Shallot Madeira or Blue local cheese sauce



LE ROYAL CHOCOLAT : Mousse chocolat noir gianduja 70%, croustillant feuilletine praliné, biscuit brownie
au noix de Grenoble AOP, accompagné de ganache montée au lait équatorial et glace vanille

ROYAL CHOCOLATE : Dark chocolate mousse gianduja 70%, crispy pastry praline,
brownie biscuit with walnut, accompanied by ganache with equatorial milk and vanilla ice cream

OU OR

LE PARIS-HUEZ : Chou garni de mousseline pistache, framboises fraîches et praliné pistache
PARIS-HUEZ : Cabbage garnished with pistachio muslin, fresh raspberries and pistachio praline

OU OR

LE CAFE GOURMAND GOURMAND COFFEE : Coffee with a selection of delicious delights

Menu Enfants (jusqu'à 12 ans)

Kids menu (until 12 years)

27,00 €

Mini raclette ou

Mini burger (bun boulanger, steak, Comté, oignons crispy, mayonnaise cajun) & frites fraîches
Filets de poulets panés du chef & frites fraîches ou

Mini raclette or Mini burger (baker bun, steak, Comté cheese, crispy onions, cajun mayonnaise) & french fries
or Chef's Breaded Chicken Fillets & french fries



Moelleux au chocolat ou Glace Haribo
Chocolate cake or Ice cream

