



MAÎTRE
RESTAURATEUR

RÉSERVATION DÉJEUNER
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 Alpes, Bernard MURE-RAVAUD Meilleur Ouvrier de France
jeunes pousses et noix de Grenoble AOP 15,00 €
Selection of Cheeses from Bernard MURE-RAVAUD MOF, green salad with walnuts of Grenoble

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

L'after eight : Tuile gavotte, ganache chocolat noir Valrhona Manijara 64%,
gel menthe verte, réduction cacao, chips de menthe 17,00 €
*The after eight : Gavotte tuile, dark chocolate ganache Valrhona Manijara 64%,
spearmint gel, cocoa reduction, mint chips*

Le dulcey : Riz au lait crémeux, chou craquelin, ganache montée dulcey Valrhona,
caramel au beurre salé, riz soufflé et chouchou 16,50 €
*The dulcey : Creamy milk rice, cracked cabbage, mounted ganache dulcey Valrhona,
salted butter caramel, puffed rice and chouchou*

L'exotique : Brioche à baba, sirop rhum passion, brunoise d'ananas et grenade,
siphon coco au miel des montagnes 16,00 €
*The exotic : Baba brioche, passion rum syrup, pineapple and pomegranate brunoise,
coconut foam with mountain honey*

Le Cafe Gourmand 19,00 €
Gourmand Coffee : Coffee with a selection of delicious delights

Le Champagne ou Génépi ou Chartreuse Gourmand 24,00 €
Gourmand Champagne or Génépi or Chartreuse with a selection of delicious delights



MAÎTRE
RESTAURATEUR

SIGNAL

2108

Palettes To share

LA CHARCUTERIE ITALIENNE, noix de Grenoble AOP, beurre AOP Charentes-Poitou et jeunes pousses ITALIAN CHARCUTERIE, walnuts, butter, and green salad	28,00 €
LES FROMAGES DES ALPAGES, noix de Grenoble AOP, beurre AOP Charentes-Poitou et jeunes pousses «ALPAGES» CHEESES, walnuts, butter and green salad	30,00 €
LA CHARCUTERIE ITALIENNE ET LES FROMAGES DES ALPAGES, noix de grenoble, beurre AOP Charentes-Poitou, jeunes pousses ITALIAN CHARCUTERIE AND SELECTION OF «ALPAGES» CHEESES, walnuts, butter and green salad	30,00 €
LES TAPAS ALTITUDE 2108 FINGER FOOD ALTITUDE 2108	30,00 €

Entrées Starters

Tarte Tatin des bois, crème de champignons au cognac, salade d'herbes fraîches "Tarte Tatin des bois", cream of mushroom with cognac, fresh herbs salad	22,00 €
Noix de Saint Jacques juste snackées, mousseline de panais, jus de viande à l'arabica Scallops just snacked, parsnip mousseline, meat jus with arabica coffee	28,00 €
Chiffonnade de veau, croquant de chou rouge, jaune d'œuf confit, vinaigre de câpres Veal chiffonade,crispy red cabbage, candied egg yolk, caper vinegar	25,00 €

Plats Main courses

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	42,00 €
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	42,00 €
Saumon de Fontaine « Charles Murgat » en croûte d'herbes fraîches, beurre au thé Lapsang Souchong, polenta croustillante et carottes anciennes glacées "Charles Murgat" Fountain Salmon in a crust of fresh herbs, Lapsang Souchong tea butter, crispy polenta and glazed old carrots	34,00 €
Ballotine de poulet fermier local, aux champignons des bois, crème au Porto, moelleux de pommes de terre truffés Local farm chicken ballotine with wild mushrooms, Port cream, truffled potato pudding	38,00 €
Risotto de Fregola Sarda crémeux, poireaux en deux textures et copeaux de chèvre isérois Creamy Fregola Sarda risotto, leeks in two textures and shavings of Isère goat cheese	28,00 €

Menu des ETOILES

75,00 €

Tarte Tatin des bois, crème de champignons au cognac, salade d'herbes fraîches "Tarte Tatin des bois", cream of mushroom with cognac, fresh herbs salad	
Chiffonnade de veau, croquant de chou rouge, jaune d'œuf confit, vinaigre de câpres Veal chiffonade, crispy red cabbage, candied egg yolk, caper vinegar	
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	
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	
Ballotine de poulet fermier de l'Isère, aux champignons des bois, crème au Porto, moelleux de pommes de terre truffés Local farm chicken ballotine with wild mushrooms, Port cream, truffled potato pudding	
L'after eight : Tuile gavotte, ganache chocolat noir Valrhona Manijara 64%, gel menthe verte, réduction cacao, chips de menthe The after eight : Gavotte tuile, dark chocolate ganache Valrhona Manijara 64%, spearmint gel, cocoa reduction, mint chips	
L'exotique : Brioche à baba, sirop rhum passion, brunoise d'ananas et grenade, siphon coco au miel des montagne The exotic : Baba brioche, passion rum syrup, pineapple and pomegranate brunoise, coconut foam with mountain honey	

Menu Enfants (jusqu'à 12 ans)

Kids menu (until 12 years)

28,00 €

Mini raclette ou Mini burger & frites fraîches Tenders de poulet & frites fraîches Mini raclette or Mini burger & french fries or Crispy chicken tenders & french fries	
Moelleux au chocolat ou Glace Haribo Chocolate cake or Ice cream	