




BOOKING POSSIBLE ONLINE
on the signal2108.fr website



RÉSERVATION POSSIBLE EN LIGNE
sur le site signal2108.fr

Fromages Cheeses

LE FROMAGE : Assiette de Fromages des Alpagnes, Bernard Mure Ravaud Meilleur Ouvrier de France, jeunes pousses et noix de Grenoble AOP  15,00 €
THE CHEESE : Selection of Cheeses from Bernard Mure Ravaud MOF, green salad and walnuts

Desserts conçus et réalisés par notre pâtissière Amandine Burlet made by our pastry cook

PIC BLANC 3330 : Meringue, vermicelle de marrons et crème vanille sudachi, pâte de pistache et matcha 16,00 €
PIC BLANC 3330 : Meringue, chestnut vermicelle and vanilla cream sudachi, pistachio paste and matcha

CITRON TROMPE L'ŒIL : Ganache montée au citron, crème citron yuzu, crumble et gel citron 16,00 €
LEMON TROMPE L'ŒIL : Lemon-whipped ganache, yuzu lemon cream, crumble and lemon gel

TOUT CHOCOLAT : Biscuit brownies aux noix, crème chocolat et truffe noire, chartreuse, sauce chocolat et tuile de mélisse 16,00 €
ALL CHOCOLATE : Biscuit brownies with nuts, chocolate cream and black truffle, chartreuse, chocolate sauce and lemon balm

LE CAFE GOURMAND 20,00 €
GOURMAND COFFEE

LE CHAMPAGNE OU GÉNÉPI OU CHARTREUSE GOURMAND 24,00 €
GOURMAND CHAMPAGNE OR GÉNÉPI OR CHARTREUSE

2108



Laissez-nous votre avis!

+33 9 80 72 12 99

www.signal2108.fr

SIGNAL

prix nets nets prices





SIGNAL

Saison 2024 - 2025



Notre charcuterie est sans sulfite. Our charcuterie is sulphite free.

Les fromages proviennent des Alpagnes, fromagerie de Bernard Mure Ravaud MOF, meilleur fromager du monde 2007.
Cheeses are from Les Alpagnes, Bernard Mure Ravaud's cheese dairy, MOF, best cheese maker of the world 2007.
La fondue est cuisinée à partir de meules de fromages rapés par nos soins.
Fondue is cooked from cheeses grated by ourselves.



Palettes To share

LA CHARCUTERIE ITALIENNE, noix de Grenoble AOP, beurre AOP Charentes-Poitou et jeunes pousses ITALIAN CHARCUTERIE, walnuts of Grenoble, butter, and green salad	29,00 €
LES FROMAGES DES ALPAGES, noix de Grenoble AOP, beurre AOP Charentes-Poitou et jeunes pousses   "ALPAGES" CHEESES, walnuts of Grenoble, butter and green salad	31,00 €
LA CHARCUTERIE ITALIENNE ET LES FROMAGES DES ALPAGES, noix de Grenoble AOP, beurre AOP Charentes-Poitou et jeunes pousses ITALIAN CHARCUTERIE AND SELECTION OF "ALPAGES" CHEESES, walnuts of Grenoble, butter and green salad	31,00 €

Entrées Starters

LA SOUPE : Potage du jour THE SOUP: Soup of the day	21,00 €
LA SALADE SIGNAL VEGGIE : Tempura de butternut, légumes croquants, graines de courge torréfiées, tomates confites, mélange de jeunes pousses, vinaigrette de jus de betterave réduit  VEGGIE SIGNAL SALAD : Butternut tempura, crunchy vegetables, roasted pumpkin seeds, Candied tomatoes, young shoots, reduced beet juice vinaigrette	27,00 €
LA TRUITE : Gravlax de truite «Charles Murgat» origine Isère, combava, oeufs de truite, algues wakamé, quenelle de mascarpone aux agrumes et herbes fraîches, vinaigrette au yuzu  TROUT : Gravlax of local trout «Charles Murgat», combava, trout eggs, wakame seaweed, Mascarpone quenelle with citrus and fresh herbs, yuzu vinaigrette	29,00 €

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 italian artisanal charcuterie and green salad	40,00 €
LA RACLETTE À L'ANCIENNE, servie avec charcuterie Italienne artisanale, pommes de terre vapeur et jeunes pousses RACLETTE served with some italian artisanal charcuterie, steamed potatoes and green salad	40,00 €
LE BOEUF : Joue de Boeuf cuite basse température 16H, légumes anciens THE BEEF : Beef cheek cooked low temperature 16H, old vegetables	36,00 €
LE POISSON : Filet d'Omble-Chevalier «Charles Murgat» Isère, purée de panais, topinambours rôtis, chips de carotte, sauce chien  THE FISH : «Charles Murgat» local lake fish, parsnip puree, roasted topinambour, carrot chips, sauce «chien»	40,00 €
LE RISOTTO : Risotto de shiitaké, légumes d'hiver glacés, tuiles de parmesan  RISOTTO : Shiitake risotto, frozen winter vegetables, parmesan crisps	34,00 €

 plat végétarien / vegetarian

 provenance région Auvergne-Rhône-Alpes / origin : local region Auvergne-Rhône-Alpes

prix nets / nets prices



 plat végétarien / vegetarian

 provenance région Auvergne-Rhône-Alpes / origin : local region Auvergne-Rhône-Alpes

prix nets / nets prices

Liste des Allergènes sur demande. Allergens list on request.

Le pain frais est livré tous les jours élaboré par LE BOULANGER DE L'ALPE place Paganon à l'Alpe d'Huez.
Everyday fresh bread is delivered, made by the bakery LE BOULANGER DE L'ALPE at Alpe d'Huez resort.

Menu des ETOILES

75,00 €

LA SOUPE Potage du jour THE SOUP: Soup of the day LA SALADE SIGNAL VEGGIE  Tempura de butternut, légumes croquants, graines de courge torréfiées, tomates confites, mélange de jeunes pousses, vinaigrette de jus de betterave réduit VEGGIE SIGNAL SALAD : Butternut tempura, crunchy vegetables, roasted pumpkin seeds, Candied tomatoes, young shoots, reduced beet juice vinaigrette LA TRUITE  Gravlax de truite «Charles Murgat» origine Isère, combava, oeufs de truite, algues wakamé, quenelle de mascarpone aux agrumes et herbes fraîches, vinaigrette au yuzu TROUT : Gravlax of local trout «Charles Murgat», combava, trout eggs wakame seaweed, Mascarpone quenelle with citrus and fresh herbs, yuzu vinaigrette

LE BOEUF Joue de Boeuf cuite basse température 16H, légumes anciens THE BEEF : Beef cheek cooked low temperature 16H, old vegetables 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 served with italian artisanal 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 charcuterie, steamed potatoes and green salad

CITRON TROMPE L'ŒIL Ganache montée au citron, crème citron yuzu, crumble et gel citron LEMON TROMPE L'ŒIL : Lemon-whipped ganache, yuzu lemon cream, crumble and lemon gel TOUT CHOCOLAT Biscuit brownies au noix, crème chocolat et truffes noires et chartreuse, sauce chocolat, tuile de mélisse ALL CHOCOLATE : Biscuit brownies with nuts, chocolate cream and black truffles and chartreuse, chocolate sauce, lemon balm

Menu Enfants (jusqu'à 12 ans) Kids menu (until 12 years)

28,00 €

Mini raclette / Mini burger & frites fraîches / Escalope milanaise & frites fraîches
Mini raclette / Mini burger & french fries / Escalope milanese & french fries



Moelleux au chocolat / Glace Haribo
Chocolate cake / Candy ice-cream