



LA FERME D'HUBERT

CUISINE ALPINE

Notre engagement : un circuit court qui traduit son respect du terroir alpin
et la richesse des filières locales.

La Ferme d'Hubert met en lumière une cuisine alpine où jardins et potagers, lacs et rivières,
pâturages et prairies, arbres fruitiers et vergers, invitent à une balade initiatique,
prémices de la découverte de l'Alpinothérapie®.

Le Chef met à l'honneur végétaux sauvages cueillis dans l'Oisans et produits frais de
grande qualité provenant de la chaîne des Alpes, du nord au sud.

*Our commitment: a short supply chain that reflects its respect for the local produce
and the wealth of local resources.*

*La Ferme d'Hubert showcases Alpine cuisine, where gardens and vegetable patches, lakes
and rivers, pastures and meadows, fruit trees and orchards invite you to take the first step
in discovering Alpinothérapie®.*

The Chef uses wild plants gathered in the mountains, high-quality products from the Alps.



NOS TAPAS DES MONTAGNES À PARTAGER

MOUNTAIN TAPAS TO SHARE

Fingers de polenta aux champignons (8 pièces) <i>Polenta fingers with mushrooms (8 pieces)</i>	12 €
Sucettes au fromage fermier (4 pièces) <i>Farmhouse cheese lollipops (4 pieces)</i>	12 €
Planche de charcuterie de notre région <i>Regional charcuterie board</i>	22 €
Planche de fromages de nos régions <i>Cheese board with local cheeses</i>	22 €
Planche mixte charcuterie et fromages <i>Mixed charcuterie and cheese board</i>	26 €
Duo de truite et saumon fumés et son beurre au citron <i>Duo of smoked fish with lemon butter</i>	26 €
Tenders de poulet au tandoori <i>Chicken tenders with tandoori sauce</i>	14 €
Matafans	10 €
Fromage de pomme de terre <i>Potato cheese</i>	10 €
Dips de crudités, sauce au yaourt <i>Raw vegetable dips with yoghurt sauce</i>	12 €

Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix nets TTC service compris.
All our meats are from France. Net prices including service.



NOS VIANDES D'EXCEPTION ET POISSONS AU BRASERO

OUR EXCEPTIONAL MEATS AND BRAISED FISH

Pièce d'agneau du Vercors

Piece of Vercors lamb

27 €

Pièce de bœuf maturé

Piece of matured beef

28 €

Ombre chevalier de Charles Murgat

Charles Murgat Arctic char

26 €

Poulpe

Octopus

27 €

Garniture : pommes de terre grenailles rôties au romarin, légumes grillés ou salade avec crudités

Garnish: roast potatoes with rosemary, grilled vegetables or salad with raw vegetables

Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix nets TTC service compris.
All our meats are from France. Net prices including service.



NOS PLATS POUR REPRENDRE DES FORCES OUR DISHES TO RESTORE YOUR STRENGTH

Gratin de crozets <i>Crozet gratin</i>	21 €
Salade César <i>Caesar salad</i>	20 €
Potage du jour <i>Soup of the day</i>	17 €
Tagliatelle à la napolitaine <i>Neapolitan tagliatelle</i>	23 €

NOS DOUCEURS OUR SWEETS

Tiramisu à la myrtille <i>Tiramisu with blueberry</i>	15 €
Crêpe Suzette	14 €
Boule de glace avec topping au choix <i>Ice cream scoops with your choice of topping</i>	4 € / boule
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	15 €

Prix nets TTC service compris.
Net prices including service.



ALLERGÈNES

NOS TAPAS DES MONTAGNES À PARTAGER / MOUNTAIN TAPAS TO SHARE

Fingers de polenta aux champignons / *Polenta fingers with mushrooms*



Sucettes au fromage fermier / *Farmhouse cheese lollipops*



Planche de fromages de nos régions / *Cheese board with local cheeses*



Planche mixte charcuterie et fromages / *Mixed charcuterie and cheese board*



Duo de truite et saumon fumés et son beurre au citron / *Duo of smoked fish with lemon butter*



Tenders de poulet au tandoori / *Chicken tenders with tandoori sauce*



Matafans



Fromage de pomme de terre / *Potato cheese*



Dips de crudités, sauce au yaourt / *Raw vegetable dips with yoghurt sauce*



NOS VIANDES D'EXCEPTION ET POISSONS AU BRASERO / OUR EXCEPTIONAL MEATS AND BRAISED FISH

Omble chevalier de Charles Murgat / *Charles Murgat Arctic char*



Poulpe / *Octopus*



NOS PLATS POUR REPRENDRE DES FORCES / OUR DISHES TO RESTORE YOUR STRENGTH

Gratin de crozets / *Crozet gratin*



Salade César / *Caesar salad*



Potage du jour / *Soup of the day*



Tagliatelle à la napolitaine / *Neapolitan tagliatelle*



NOS DOUCEURS / OUR SWEETS

Tiramisu à la myrtille / *Tiramisu with blueberry*



Crêpe Suzette



Boule de glace avec topping au choix / *Ice cream scoops with your choice of topping*



 Oeuf / *Egg*

 Lait / *Milk*

 Mollusque / *Mollusc*

 Poisson / *Fish*

 Gluten / *Gluten*

 Fruits à coque / *Nuts*

