



LA FERME D'HUBERT

CUISINE ALPINE

LA TERRASSE D'HUBERT À L'HEURE DU DÉJEUNER

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 nos régions <i>Local charcuterie board</i>	22 €
Planche de fromages de nos régions <i>Local cheese board</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 €
Dips de crudités, sauce au yaourt <i>Raw vegetable dips with yoghurt sauce</i>	12 €
Entrée du jour végétarienne <i>Vegetarian starter of the day</i>	19 €

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 27 €
Piece of Vercors lamb

Pièce de bœuf maturée 28 €
Piece of matured beef

Côte de bœuf 90 €/kg
Prime rib of beef

Omble chevalier de Charles Murgat 26 €
Charles Murgat Arctic char

Poulpe 27 €
Octopus

Garniture : pommes de terre grenaille confites, légumes grillés ou salade avec crudités

Garnish: confit potatoes, 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 €
Tagliatelles à la napolitaine <i>Neapolitan tagliatelle</i>	23 €
Plat du jour végétarien <i>Vegetarian dish of the day</i>	22 €

NOS DOUCEURS OUR SWEETS

Tiramisu à la myrtille <i>Blueberry tiramisu</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 €

Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix nets TTC service compris.
All our meats are from France. 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 / *Local cheese board* 🥛 🥜

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* 🌾 🥚

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* 🌾

Tagliatelles à la napolitaine / *Neapolitan tagliatelle* 🌾 🐟

NOS DOUCEURS / OUR SWEETS

Tiramisu à la myrtille / *Blueberry tiramisu* 🌾 🥚 🥛

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

