



L'ESPÉRANCE

CUISINE DE PARTAGE

À L'Espérance, l'été se vit autour de grandes tablées, où l'on prend le temps de savourer, d'échanger, de rire. Notre carte estivale célèbre la simplicité joyeuse des produits de saison, travaillés avec justesse et fraîcheur, et sublimés par les racines italiennes de notre chef. Ici, la cuisine est généreuse, instinctive, pensée pour être partagée. Des tapas ensoleillées aux plats à déguster ensemble, chaque assiette invite à un moment de convivialité, dans une ambiance décontractée et chaleureuse. Parce que nous croyons que les plus beaux souvenirs se créent autour d'un bon repas, laissez-vous porter par une bistronomie sincère, inspirée par l'été et l'envie de faire plaisir.

At L'Espérance, summer is lived around large tables, where we take the time to savour, share and laugh. Our summer menu celebrates the joyful simplicity of seasonal produce, worked with precision and freshness, and enhanced by our chef's Italian roots. The cuisine here is generous, instinctive and designed to be shared. From sun-drenched tapas to dishes that can be enjoyed together, each plate invites you to share a moment of conviviality in a warm, relaxed atmosphere. Because we believe that the most beautiful memories are created around a good meal, let yourself be carried away by a sincere bistronomy, inspired by summer and the desire to please.

TOUS LES JOURS 12H-14H30 & 19H-21H30



MENU DÉJEUNER

ENTRÉES - STARTERS

Carpaccio de bœuf tendre et parmesan 18 €
Tender beef carpaccio and parmesan

Tomates anciennes savoureuses, burrata crémeuse 18 €
Tasty heirloom tomatoes and creamy burrata

ASSIETTES ESTIVALES - SUMMER PLATES

César au poulet croustillant, version classique et généreuse 24 €
Generous crispy chicken Caesar salad

Salade montagnarde : chèvre chaud pané, Saint-Marcellin, saumon fumé et noix 26 €
Mountain-style salad: warm breaded goat cheese, Saint-Marcellin, smoked salmon and walnuts

PLATS - MAIN DISHES

Aubergines à la parmigiana, fondantes et gratinées 24 €
Melt-in-your-mouth eggplant parmigiana, oven-gratinated

Burger de bœuf savoureux, pain brioché toasté 28 €
Flavour-packed beef burger on toasted brioche bun

Croque-monsieur gourmet, béchamel à la truffe d'été 28 €
Gourmet croque-monsieur with summer truffle béchamel

Poisson du moment - Prix du marché
Catch of the moment

Poulpe grillé tendre, caponata et crème de burrata 30 €
Tender grilled octopus, caponata and burrata cream

DESSERTS

Cookie tiède, noix de macadamia et glace vanille (pour deux) 16 €
Warm macadamia cookie with vanilla ice cream (for two)

Soupe de fraise acidulée, touche de citron 12 €
Zesty strawberry soup, lemon notes

Tiramisu traditionnel au café 12 €
Traditional coffee tiramisu

MENU DÎNER

PLANCHES / SHARING BOARDS

Planche de charcuterie 20 €

Charcuterie platter

Planche de fromages 20 €

Cheese platter

Planche de saumon 24 €

Salmon platter

Planche mixte 24 €

Mixed platter

Sardines 14 €

Sardines

Anchois 14 €

Anchovies

ENTRÉES / STARTERS

Gaspacho vert, ricotta citronnée et huile d'herbes 16 €

Green gazpacho, lemon-infused ricotta, and herb oil

Carpaccio de bœuf, crème de morilles

Entrée 20 € / Plat 28 €

Beef carpaccio, morel cream

Œuf parfait, crème de Saint-Marcellin, épinard 18 €

Slow-cooked egg, Saint-Marcellin cheese, spinach

Tartare de truite, agrumes et coriandre

Entrée 18 € / Plat 28 €

Trout tartare, citrus fruits and coriander

Carpaccio de tomates anciennes, stracciatella et basilic 18 €

Carpaccio of tomatoes, stracciatella, and basil

MENU DÎNER

PÂTES / PASTA

Tagliatelles fraîches au beurre et parmesan 22 €
Fresh tagliatelle with butter and parmesan

Tagliatelles fraîches à la crème de truffe d'été 28 €
Fresh tagliatelle with summer truffle cream

Gnocchi à la sorrentina 24 €
Sorrentina-style gnocchi

Tagliatelles fraîches au pesto et parmesan 24 €
Fresh tagliatelle with pesto and parmesan

Tagliatelles fraîches à la bolognaise 28 €
Fresh tagliatelle with bolognese sauce

Gnocchi à la crème de truffe d'été 28 €
Gnocchi with summer truffle cream

PLATS À PARTAGER DISHES TO SHARE

Côte de veau rôtie 7 € les 100 g
Roast veal chop

Loup entier 75 €
Whole sea Bass

T-Bone de Boeuf 7 € les 100 g
Beef T-Bone

Deux accompagnements inclus,
au choix ci-dessous,
4 € par garniture supplémentaire.

*Two side dishes of your choice
included, €4 per
additional side dish.*

Écrasé de pommes de terre
Mashed potatoes

Légumes de saison sautés mi-cuits
Semi-cooked seasonal vegetables

Salade verte
Green salad

Tagliatelles fraîches
Fresh homemade tagliatelle

Frites fraîches maison
Homemade french fries

Liste des allergènes disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix nets TTC service compris.
List of allergens available on request. All our meats are of French origin. Net prices including tax and service.

MENU DÎNER

PLATS À DÉGUSTER SEUL DISHES TO ENJOY ON THEIR OWN

Suprême de volaille jaune, écrasé de pommes de terre 28 €
Yellow poultry supreme, mashed potatoes

Côtes d'agneau, épinards sautés au beurre 30 €
Lamb chops, spinach sautéed in butter

Dorade, légumes de saison grillés 30 €
Sea bream, grilled seasonal vegetables

Carpaccio de bœuf, crème de morilles, frites fraîches maison et salade 28 €
Beef carpaccio, morel cream, homemade french fries and green salad

Tartare de truite, agrumes et coriandre, frites fraîches maison et salade 28 €
Trout tartare, citrus fruits and coriander, homemade french fries and green salad

DESSERTS

Tarte aux abricots rôtis, glace au lait d'amande 12 €
Roasted apricot tart, almond milk ice cream

Tarte à la rhubarbe 12 €
Rhubarb tart

Crème brûlée 12 €

Pêche pochée au sirop léger, sablé et verveine 14 €
Poached peach in light syrup, shortbread and verbena

Mousse au chocolat, fleur de sel 12 €
Chocolate mousse with fleur de sel

Glace 3 € la boule
Ice cream 3 € per scoop

MENU ENFANTS / KID'S MENU

Entrée + Plat + Dessert 25 €

Boisson incluse

Starter + Main course + Dessert

Soft included

Assiette de saumon fumé

Smoked salmon platter

Salade verte et crudités

Green salad and raw vegetables

Gnocchi à la sorrentina

Sorrentina-style gnocchi

Tagliatelles à la bolognaise ou beurre et parmesan

Tagliatelle with bolognese sauce or butter and parmesan

Nuggets de poulet, frites ou légumes

Chicken nuggets, french fries or vegetables

Filet de poisson blanc, frites ou légumes

Fish fillet, french fries or vegetables

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

2 boules de glace

2 scoops of ice cream

Salade de fruits

Fruit salad

