



CHEF PAUL EDOUARD ROUTHIAU

Bienvenue aux Seiglières !



Le chef Paul-Édouard Routhiau, ainsi que toute son équipe sont heureux de vous recevoir en ce lieu historique du massif de Belledonne, qui depuis plus d'un siècle maintenant voit s'asseoir à ses tables gens du pays, ancêtres bien connus, touristes de passages, et amoureux ravis de prendre racine en ces écrans alpins merveilleux.

Jadis poussaient ici, à 1100 mètres d'altitude, des champs de seigles, en mémoire desquels ce lieu se nomme.

A quelques enjambées du site protégé du Marais, et de la Gaffe d'où démarrent tant de belles randonnées ; parfumées des rhododendrons de l'été, et parfois éblouies d'un chamois, d'un coq de bruyère, ou d'une truite furtive dans les ruisseaux éclaboussés de soleil.

...Puisque nous sommes en Dauphiné : « *Régalez-Y vous !* »



Nous remercions chaleureusement tous les vaillants : famille et amis, qui ont participé au coup de fraîcheur ayant permis cette réouverture.

Nous les remercions pour leur soutien cher à nos cœurs.

L.V

Une note sur le...

Le Café

Nous vous proposons les cafés de la Brûlerie des Alpes : née en 1926 elle est la première torréfaction créée sur le bassin grenoblois. Nos dates anniversaire se rejoignent !

Nous avons choisi de travailler deux cafés :

La Meije que vous retrouverez en toutes saisons.

Mont Blanc, cru d'exception, pour finir en intensité, afin de parfaire l'accord avec la carte du chef.

La Meije

50 % Arabica, 50 % Robusta « un mélange apprécié pour sa rondeur, son équilibre, et sa robustesse » 2.50 €

Mont Blanc

*100 % Arabica « ce mélange d'arabica vous ravira les papilles avec ses notes chocolatées et sa grande longueur en bouche » agriculture biologique non U.E.
..... 4.50 €*

Décaféiné

100 % Arabica, décaféiné à l'eau, sans solvant 100 % naturel, ce café offre un profil harmonieux qui combine des notes légères et gourmandes 2.50 €

Carte des Vins

VIN ROUGE (75cl)

AOP CÔTES DU RHÔNE, LA DEVEZE, Domaine Dionyzos, 2024	4B	28.00€
VDF LE BRAQUE, Domaine Coudoulet, 2023		26.00€
AOC VENTOUX, LA TUILLIERE, Domaine Piéblanc, 2023	4B	28.00€
AOC BORDEAUX, RIVE DROITE, Olivier Cazenave, 2024	4B	28.00€
VDF PARCELLE N°14, Château Gigognan, 2023		28.00€
AOC CAHORS, LE COMBAL, Domaine Cosse Maisonneuve, 2021 (nature)	4B	30.00€
AOC ANJOU, SOMNANBULE, Domaine Le Fief Noir, 2023		34.00€
AOC SAUMUR CHAMPIGNY, LES CALCAIRES, Complices de Loire, 2023	4B	35.00€
AOP COTES DE PROVENCE, CLOS DE L'OURS, Le Chemin, 2023	4B	45.00€
AOC MOULIN A VENT, CHAMP DE COUR, Domaine Richard Rottiers, 2023 (nature)	4B	45.00€
AOC CROZES-HERMITAGE, Domaine des Entrefaux, 2023	4B	45.00€
AOP SAINT-JOSEPH, Reflet de Syrah, Roland Grangier, 2023		51.60€
AOC SAVOIE, LES GRANGES TISSOT, La Combe des Grand'Vignes, 2021 (nature)	4B	57.00€
AOC PERNAND-VERGELESSES, Domaine Pavelot, 2023 (nature)	4B	59.00€
AOC BANDOL, Château Canadel, 2017	4B	64.00€
AOP CORBIÈRES, ALARIC, Château La Baronne, 2006	4B	60.00€
IGP CÔTEAUX DU GRESIVAUDAN, PERSAN, Domaine Finot, 2022	4B	67.00€
AOP CORNAS, BARYTE, Domaine Vendôme, 2021	4B	76.00€
AOC CAHORS, LES LAQUETS, Domaine Cosse Maisonneuve, 2021 (nature)	4B	76.00€
AOC CÔTE-RÔTIE, LES ELOTINS, Domaine Billon, 2021		80.00€
AOC CAHORS, LE SID, Domaine Cosse Maisonneuve, 2002 (nature)	4B	MAGNUM (150cL) 160.00€

VIN ROSÉ (75cl)

AOC CÔTES DE PROVENCE, Domaine Tour Saint Honoré, 2024 (nature)	4B	27.00€
AOC BANDOL, Château Canadel, 2024	4B	44.00€

Carte des Vins

VIN BLANC (75cl)

IGP MEDITERRANEE, VIOGNIER, Domaine St Roch, 2023.....	27.00€
VDF LES POISCAILLES, Domaine Coudoulet, 2023.....	27.00€
AOC SAINT BRIS, SAUVIGNON, Domaine des Malandes, 2023 	28.00€
IGP COTE CATALANE, ULTIME RECOLTE, Jeff Carrel 2024 	30.00€
AOP TOURAINE SAUVIGNON, POINTE D'AGRUMES, Complices de Loire, 2023.....	30.00€
AOC SAVOIE CHIGNIN, André et Michel Quenard 2024.....	28.00€
AOC ANJOU, L'ÉCHAPPÉE, Domaine Le Fief Noir, 2023 	34.00€
AOC CROZES-HERMITAGE, Domaine Les Entrefaux, 2024 	43.00€
VDF ROUSSANNE, Domaine Christophe Blanc, 2023.....	43.00€
AOC SAVOIE CHIGNIN BERGERON, EXCEPTION, La Combe des Grand'Vignes, 2023 (nature) 	47.00€
VDF ARGOS , Domaine Les Poète, 2020.....	48.00€
VDF ORPHEE, Domaine Les Poète, 2020.....	48.00€
AOC CHABLIS, Domaine des Malandes, 2023 	48.00€
IGP CÔTEAUX DU GRESIVAUDAN, ALTESSE, Domaine Finot, 2023 	50.00€
AOC CONDRIEU, LES MATISSES, Domaine Billon, 2022	69.00€

LES BULLES (75cl)

AOC MONTLOUIS SUR LOIRE, L'EVANESCENTE, Complices de Loire.....	34.00€
AOP CHAMPAGNE, INSTANT PRESENT, EXTRA BRUT, Lancelot Pienne.....	60.00€
AOP CHAMPAGNE, GRANDE RÉSERVE, BRUT, Dehours et Fils, NV.....	80.00€
AOP CHAMPAGNE, TERRE DE MEUNIER, EXTRA BRUT, Dehours et Fils, NV	90.00€

VIN AU VERRE (12 cl)

ROUGE AOC BORDEAUX, RIVE DROITE, Olivier Cazenave, 2024 	6.00€
ROUGE AOP CÔTES DU RHÔNE, LA DEVEZE, Domaine Dionyzos, 2024 	6.00€
ROSÉ AOC CÔTES DE PROVENCE	6.00€
BLANC IGP MEDITERRANEE, VIOGNIER, Domaine St Roch, 2023.....	6.00€
BLANC AOC SAVOIE CHIGNIN, André et Michel Quenard 2024	6.00€
BLANC IGP Côte Catalane, ULTIME RECOLTE, Jeff Carrel 2024	6.00€

PRIX NET TTC, SERVICE COMPRIS, AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), IGP (Indication Géographique Protégée), VDF (Vin de France), AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les Boissons

Boissons chaudes

Café*	2.50€
Déca* 100% naturel (décaféiné à l'eau)	2.50€
Café* grand cru du moment 	4.50€
Noisette	2.50 €
Double café	3.50 €
Grand café crème	3.90€
Chocolat chaud	3.50€
Chocolat viennois	3.90€
Thés vert ou noir bio	3.50€
Infusions bio (verveine, tilleul, citronnelle, lavande)	3.90€

* voir notre carte des cafés...

Boissons fraîches

Jus de fruit «Thomas le prince» bio  33 cl (Pomme, Poire, Abricot, Tomate, Orange).....	5.50€
Jus de citron ou d'orange pressés.....	5.50€
Coca Cola 33 cl	3.90€
Perrier 33 cl	3.90€
Schweppes 25 cl	3.90€
Vittel 25 cl	3,00€
San Pellegrino 1litre.....	5.00€
Limonade Alpik bio  33 cl.....	3.90€
Thé glacé Alpik bio  33 cl.....	3.90€
Diabolo 25 cl	2.80€
Sirop à l'eau 25 cl	2.00€
Supplément sirop (Menthe, Grenadine, Violette, Fraise, Pêche, Orgeat, Citron).....	0.30€

Les Kombuch'Alpes

Kombucha : Boisson vivante et naturelle à base de thé fermenté, sans sucre (résidus infimes possibles) et sans alcool. Produit à Fontaine !

KOMBUCHA cassis menthe 33 cl	5.50€
KOMBUCHA pomme coing verveine 33 cl	5.50€
KOMBUCHA badiane romarin 33 cl	5.50€
GINGER BEER 33 cl	5.50€

Nos Alcools

DIGESTIF (4 cl)

Cognac	6.00 €
Armagnac	6.00 €
Calvados	6.00 €
Baileys	6.00 €
Génépi des pères chartreux	6.00 €
Vin de noix des pères chartreux	6.00 €
Liqueur de Gentiane des pères chartreux	6.00 €
Eau de vie de Poire, ou de Mirabelle	6.00 €
Limoncello	6.00 €
Menthe Pastille (<i>cousine du Get 27, originaire du lieu de naissance du chef Paul-Edouard, à deux pas d'Angers</i>)	6.00 €
Rhum - Angostura hors d'âges 7 ans (<i>Trinidad</i>)	6.50 €
Rhum - Six Saints (<i>île Grenade</i>)	7.50 €
Rhum - Santa Teresa (<i>Venezuela</i>)	8.50 €
Rhum - HSE « Black Sheriff » (<i>le seul rhum Martiniquais au monde à bénéficier d'une AOC</i>)	8.50 €
Whisky - Jack Daniels, single barrel	7.00 €
Whisky – Sequoia, single malt tourbé bio, du Vercors 	13.50 €



NOS CHARTREUSES (4cl)

Chartreuse Verte	8.00 €
Savant mélange de 130 plantes, découverte dans un manuscrit offert aux moines chartreux en 1605, qui sont macérées, puis distillées pour obtenir cette superbe et puissante liqueur du nom de son massif de naissance : la Chartreuse !	
Chartreuse Jaune	8.00 €
Issue des mêmes plantes mais travaillée différemment, la chartreuse jaune offre un rendu plus rond, plus léger que sa sœur et un plus fort potentiel de vieillissement.	
Chartreuse M.O.F	11.00 €
Cuvée réalisée en collaboration avec les Meilleurs Ouvriers de France sommelier en 2008. Liqueurs jaune retravaillée, plus vive, avec un gout prononcé de fenouil.	
Chartreuse 9ème Centenaire	11.00 €
Celle-ci fût produite en 1984, pour célébrer les 900 ans de l'ordre des pères chartreux en 1084 par Saint Bruno. C'est une remarquable liqueur d'assemblage ; les chartreux ont sélectionné des liqueurs dans des profils de vieillissements différents.	
Chartreuse du Foudre 147	11.00 €
Petite dernière de la grande famille des Chartreuses, c'est une cuvée d'assemblage, qui allie finesse et fougue. Elle est toujours vieillie dans les caves de l'ancienne distillerie de Voiron.	

Nos Alcools

DISTILLERIE AMBIX à Vizille (4 cl)

ELEXIR DU ROY 11.00€

Issu d'une recette datant de 1720 provenant du château de Vizille. L'élisir du ROY fut retrouvé par le fondateur de la distillerie Monsieur Pernet.

Au nez des notes épicées et florale. Une fois en bouche le safran et la fleur d'oranger seront portés par une sucrosité qui englobera votre palais le tout dans un équilibre parfaitement exécuté

VULNERAIRE10.00€

Cette plante emblématique du massif de la chartreuse est cueilli à la main avant de reposer plusieurs semaine en macération à la distillerie .

Vous serez bercé par ces note végétale rappelant le sous-bois , la menthe, la noisette mais aussi le gazon fraîchement tondu avec une touche légèrement poivrée .

LE SECRET10.00€

Je suis une eau de vie local et artisanale. Mon ingrédient principal reste introuvable pour vous mais est produit à seulement 21 km de la distillerie Ambix.

Pur produit du terroir, je suis porteuse de note fraîche et raffinées. Je suis une réelle innovations entre le savoir faire de nos fermier et celui des distillateur .Saurez-vous me découvrir ?

LE TARRAZU10.00€

Je suis très heureux de vous proposer cette liqueur de café, elle symbolise un beau partenariat entre deux fleurons des métier de bouche Isérois, créée par la distillerie AMBIX en partenariat avec le café du COSTA RICA de la Brûlerie des Alpes.