



BRASSERIE RÉCONFORTANTE

Bienvenue à La Table de Plan Joran, notre brasserie offre une expérience réconfortante au cœur des montagnes. Niché dans un cadre pittoresque, notre restaurant célèbre la richesse de la cuisine de bistrot avec des plats qui réchauffent le cœur et l'âme. Chaque bouchée est une invitation à savourer les saveurs authentiques de la région, préparées avec soin et passion.

Notre engagement envers une cuisine faite maison est une promesse de qualité, chaque ingrédient est soigneusement sélectionné pour son origine locale et sa fraîcheur. Nous entretenons une relation forte avec nos petits producteurs, une collaboration qui se traduit dans chaque assiette, une symphonie de goûts qui évoque le terroir de manière authentique. Parmi nos partenaires locaux, Maison Baud (charcuterie) 74 - Coopérative du Val d'Arly (fromages) 74 - Alpes Viandes (viandes) 73, ...

Un restaurant Maison des Drus - maison mère de 18 restaurants d'altitude.

Welcome to La Table de Plan Joran, our brasserie offers a comforting experience in the heart of the mountains. Nestled in a picturesque setting, our restaurant celebrates the richness of bistro cuisine with dishes that warm the heart and soul. Each bite is an invitation to savor the authentic flavors of the region, prepared with care and passion.

Our commitment to homemade cuisine is a promise of quality, each ingredient is carefully selected for its local origin and freshness. We maintain a strong relationship with our small producers, a collaboration that translates into each plate, a symphony of tastes that evokes the terroir in an authentic way.

A Maison des Drus restaurant - 18 high-altitude restaurants.

PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE

📷 @planjoran 📘 @planjoranrestaurant

**Vous avez succombé aux délices de la Table de Plan Joran ?
Faites-nous part de votre expérience en partageant vos moments gourmands et
identifiez-nous. Suivez nous pour découvrir nos actualités !**

*Tell us about your experience by sharing your gourmet moments and tag us.
Follow us to discover our news!*



LES APERITIFS

| | |
|--|--------|
| COUPE DE CHAMPAGNE BRUT DUVAL LEROY 20 CL | 20 € |
| COUPE DE CHAMPAGNE ROSÉ DUVAL LEROY 20 CL | 24 € |
| KIR ROYAL AU CHAMPAGNE 20CL | 20 € |
| <i>Pour les kirs, nous vous proposons différentes crèmes Noisette, Myrtille, Framboise, Pêche</i> | |
| KIR AU VIN DE SAVOIE | 8 € |
| RICARD | 7.50 € |
| VODKA, GIN | 7.50 € |
| RHUM HAVANA CLUB 7ANS | 9.50 € |
| PORTO, SUZE | 7.50 € |
| LONG DRINK | 12 € |



LES COCKTAILS

| | |
|--|------|
| NEGRONI FLOWER <i>Gin – Vermouth rouge – Campari – Sirop de Violette – Glaçons</i> | 15 € |
| IMPERIAL WINTER <i>Cognac – Jus de Pomme – Cannelle – Zeste d'Orange – Glaçons</i> | 15 € |
| CARIBBEAN GINGER <i>Rhum blanc – Jus Citron/Gingembre – Sucre de Canne – Cardamome – Citron – Glaçons</i> | 15 € |
| BLUEBERRY FIZZ <i>Liqueur St Germain – Champagne – Crème de Myrtille – Jus de Myrtille</i> | 15 € |
| ALPINE BREEZE <i>Génépi – Jus de Poire – Sirop de Sapin – Romarin – Glaçons</i> | 15 € |
| SUMMER MEMORIES <i>Vermouth blanc – Crème de Pêche – Basilic – Eau gazeuse – Glaçons</i> | 15 € |

À PARTAGER

TRINQUER ENSEMBLE

L'OS À MOËLLE GRILLÉ 19 €
Croutons, pickles, cornichons, câpres
Marrow bones, croutons, pickles, gherkins, capers

INFLUENCES VÉGÉTALES 19 €
Tartare de betterave cassis, houmous lentilles et noisettes, duxelle de champignons
Vegetable Influences, blackcurrant beetroot tartare, lentil and hazelnut hummus, mushroom duxelle

FOCACCIA 21 €
Pesto rosso, légumes rôtis, copeaux de carottes, basilic
Focaccia, pesto rosso, roasted vegetables, carrot shavings, basil

LES PLATS GOURMANDS

EPAULE D'AGNEAU 40 € /p
Grémolata, pickles, mousseline de pomme de terre
Lamb shoulder, gremolata, pickles, potato mousseline

OMBLE CHEVALIER MEUNIÈRE 45 € /p
Sauce grenobloise
Omble chevalier meunière, Grenoble sauce

FONDRE D'AMOUR

FONDUE DANS SA MICHE DE PAIN 39 € /p
Salade, charcuterie, pomme de terre
*supplément truffe 5 €
Fondue in its loaf of bread, salad, charcuterie, potatoes
*truffle supplement 5 €

LES ENTRÉES

LE VELOUTÉ RUSTIQUE 22 €
Artichauts, Beaufort AOP, noisettes et truffes
Rustic Velouté, artichokes, Beaufort AOP, hazelnuts and truffles

PAIN PERDU EN CHAUD-FROID 24 €
Compotée d'oignons, champignons, feta végétale, céleri rave
Hot & cold French toast, onion compote, mushrooms, vegetable feta, celery root

PÂTÉ EN CROÛTE MAISON DES DRUS 26 €
Au foie gras et son chutney aux myrtilles
Maison des Drus pâté en croûte with foie gras and blueberry chutney

COMME UN HARENG À L'HUILE DE NOS LACS 25 €
Truite et pommes de terre rattes
Herring in oil from our lakes, trout and fingerling potatoes

LES PLATS

CÔTE DE VEAU, cuisson basse température, sauce chien 42 €
Veal chop, low temperature cooking

PALERON DE BOEUF au vin rouge, et pickles d'oignons rouges 40 €
Red wine beef chuck and red onion pickles

MAC & CHEESE TRUFFE, chiffonnade de jambon 39 €
Truffle Mac & Cheese, ham chiffonade

PIPE RIGATE ET GAMBAS, bisque de gambas, citron, gingembre 42 €
Pipe rigate et Prawns, prawn bisque, lemon, ginger

LOBSTER ROLL, pain roll, homard, mayonnaise huile de homard 38 €
Lobster Roll, bread roll, lobster, lobster oil mayonnaise

CARBONADE VALDOTAINE, tofu fumé, légumes, frites de polenta 39 €
VALDOTAINE CARBONADE, smoked tofu, vegetables, polenta fries

SIDES

Pomme de terre grenailles / Purée de pommes de terre
Purée de pommes de terre à la truffe (+5 €) / Frites artisanales
Légumes anciens croquants et poêlés / Purée de potimarron
New potatoes / Mashed potatoes
Truffle mashed potatoes (+€5) / Artisanal fries
Crunchy and pan-fried ancient vegetables / Pumpkin puree

À PARTAGER

TRINQUER ENSEMBLE

L'OS À MOËLLE GRILLÉ 19 €
Croutons, pickles, cornichons, câpres
Marrow bones, croutons, pickles, gherkins, capers

INFLUENCES VÉGÉTALES 19 €
Tartare de betterave cassis, houmous lentilles et noisettes, duxelle de champignons
Vegetable Influences, blackcurrant beetroot tartare, lentil and hazelnut hummus, mushroom duxelle

FOCACCIA 21 €
Pesto rosso, légumes rôtis, copeaux de carottes, basilic
Focaccia, pesto rosso, roasted vegetables, carrot shavings, basil

LES PLATS GOURMANDS

POULET À LA RÔTISSOIRE 38 € /p
(~ 1kg) Pommes de terre sautées et jus de cuisson
Roast chicken (~ 1kg), fried potatoes and cooking juices

EPAULE D'AGNEAU 40 € /p
Grémolata, pickles, mousseline de pomme de terre
Lamb shoulder, gremolata, pickles, potato mousseline

OMBLE CHEVALIER MEUNIÈRE 45 € /p
Sauce grenobloise
Omble chevalier meunière, Grenobloise sauce

FONDRE D'AMOUR

FONDUE DANS SA MICHE DE PAIN 39 € /p
Salade, charcuterie, pomme de terre
*supplément truffe 5 €
Fondue in its loaf of bread, salad, charcuterie, potatoes
*truffle supplement 5 €

LES ENTRÉES

LE VELOUTÉ RUSTIQUE 22 €
Artichauts, Beaufort AOP, noisettes et truffes
Rustic Velouté, artichokes, Beaufort AOP, hazelnuts and truffles

PAIN PERDU EN CHAUD-FROID 24 €
Compotée d'oignons, champignons, feta végétale, céleri rave
Hot & cold French toast, onion compote, mushrooms, vegetable feta, celery root

PÂTÉ EN CROÛTE MAISON DES DRUS 26 €
Au foie gras et son chutney aux myrtilles
Maison des Drus pâté en croûte with foie gras and blueberry chutney

COMME UN HARENG À L'HUILE DE NOS LACS 25 €
Truite et pommes de terre rattes
Herring in oil from our lakes, trout and fingerling potatoes

LES PLATS

CÔTE DE VEAU, cuisson basse température, sauce chien 42 €
Veal chop, low temperature cooking

PALERON DE BOEUF au vin rouge, et pickles d'oignons rouges 40 €
Red wine beef chuck and red onion pickles

MAC & CHEESE TRUFFE, chiffonnade de jambon 39 €
Truffle Mac & Cheese, ham chiffonnade

PIPE RIGATE ET GAMBAS, bisque de gambas, citron, gingembre 42 €
Pipe rigate et Prawns, prawn bisque, lemon, ginger

LOBSTER ROLL, pain roll, homard, mayonnaise huile de homard 38 €
Lobster Roll, bread roll, lobster, lobster oil mayonnaise

CARONAIDE VALDOTAINE, tofu fumé, légumes, frites de polenta 39 €
VALDOTAINE CARONAIDE, smoked tofu, vegetables, polenta fries

SIDES
Pomme de terre grenailles / Purée de pommes de terre
Purée de pommes de terre à la truffe (+5 €) / Frites artisanales
Légumes anciens croquants et poêlés / Purée de potimarron
New potatoes / Mashed potatoes
Truffle mashed potatoes (+€5) / Artisanal fries
Crunchy and pan-fried ancient vegetables / Pumpkin puree


DESSERTS

- COMME UN MONT-BLANC** 13 €
Sablé, crème de marrons, poire pochée et sauce aux marrons
Like a Mont-Blanc, shortbread, chestnut cream, poached pear and chestnut sauce
- LES CRÊPES SUZETTE** 13 €
Crêpes arrosées au Grand Marnier
Crêpes Suzette, crepes drizzled with Grand Marnier
- RIZ AU LAIT DES DRUS** 13 €
Recette à l'ancienne
Drus rice pudding, old-fashioned recipe
- ANANAS CONFIT AUX ÉPICES** 13 €
Crème légère coco
Pineapple confit with spices, light coconut cream
- PLATEAU DE FROMAGES** 13 €
Assortiment de fromages, salade, compotée et beurre
Variation of cheese – salad, compotée and butter


TRÈS GOURMAND

- CLASSIQUE** 15 €
Déclinaison de desserts - café / thé / infusion / chocolat
Variation of desserts - coffee / tea / infusion / chocolate
- DIGESTIF** 18 €
Déclinaison de desserts - digestif (2cl)
Digestif – Variation of desserts - digestive (2cl)
- PRESTIGE** 20 €
Déclinaison de desserts - coupe de Champagne
Variation of desserts – glass of Champagne


MENU ENFANTS 21 €

- VELOUTÉ**
Cream Soup
- PÂTES DU MOMENT**
Pasta
- BROWNIE**
Brownie


DESSERTS

- MYRTILLE RENVERSÉE ET INVERSÉE** 13 €
Meringue suisse, sablé, confit de myrtilles & espuma fromage blanc du Val d'Arly
Blueberry upside down and inverted, Swiss meringue, shortbread, blueberry confit et Val d'Arly white cheese espuma
- COMME UN MONT-BLANC** 13 €
Sablé, crème de marrons, poire pochée et sauce aux marrons
Like a Mont-Blanc, shortbread, chestnut cream, poached pear et chestnut sauce
- LES CRÊPES SUZETTE** 13 €
Crêpes arrosées au Grand Marnier
Crêpes Suzette, crepes drizzled with Grand Marnier
- RIZ AU LAIT DES DRUS** 13 €
Recette à l'ancienne
Drus rice pudding, old-fashioned recipe
- ANANAS CONFIT AUX ÉPICES** 13 €
Crème légère coco
Pineapple confit with spices, light coconut cream
- PLATEAU DE FROMAGES** 13 €
Assortiment de fromages, salade, compotée et beurre
Variation of cheese – salad, compotée and butter


TRÈS GOURMAND

- CLASSIQUE** 15 €
Déclinaison de desserts - café / thé / infusion / chocolat
Variation of desserts – coffee / tea / infusion / chocolate
- DIGESTIF** 18 €
Déclinaison de desserts - digestif (2cl)
Digestif – Variation of desserts – digestive (2cl)
- PRESTIGE** 20 €
Déclinaison de desserts - coupe de Champagne
Variation of desserts – glass of Champagne


MENU ENFANTS 21 €

- VELOUTÉ**
Cream Soup
- PÂTES DU MOMENT**
Pasta
- BROWNIE**
Brownie