

Le Garage

Sur la route des saveurs

Des vieux tubes Citroën, un vélo de postier dans un arbre, une décoration oscillant entre loft branché et table d'hôtes. À proximité de Grenoble, au cœur d'Inovalée, Le Garage ne laisse personne indifférent... La cuisine non plus : imaginée au fil des saisons, sélectionnant des produits frais et variés, traditionnelle mais revisitée avec des produits... du monde entier. Le résultat ? Une invitation au voyage, comme ce tartare de saumon aux fruits de la passion, radis croquants et combava, un fruit très utilisé à la Réunion, dans les rougails et dans les punches. Loin du tumulte de la ville, on



se ressource, sur la terrasse (50 couverts) et l'on mange sur des tables chinées avec soin dans une ambiance animée le midi, plus intime le soir. Tout cela fonctionne à merveille grâce à « une équipe de passionnés qui aime allier précision, qualité et générosité. Sans oublier la couleur apportée par des petits légumes croquants, des gousses d'ail confit et des jus corsés » confie Joey Benillouche, responsable associé du restaurant. Pas étonnant de retrouver des épcuriens, des connaisseurs grenoblois et des amateurs avertis, de toute la vallée. Un bon conseil : réservez !

• **Le Garage**, 134, chemin de l'Étoile, 38330 Montbonnot-Saint-Martin. Tél. : 04 76 25 62 56. www.restaurant-le-garage.com

► Formule midi (entrée, plat, dessert) : 19 €. Plat du jour : 12 €.



Le Restaurant du Stade

Brasserie euro-asiatique

C'est une invitation au voyage à travers l'Asie. Associant le design élégant occidental et l'art asiatique, cette table propose des mets savoureux, préparés selon la tradition. Son concept ? Un espace brasserie de 50 couverts et une partie buffet de 150 places, intégrant un système unique de plancha sur table ! Ouverte depuis quatre mois,



sa terrasse, d'une capacité de 50 personnes, permet de déguster des spécialités raffinées, des sushis aux nems, en profitant du soleil estival. Ouvert sept jours sur sept, un bar à huîtres viendra bientôt compléter l'offre de ce restaurant aux multiples saveurs.

• **Le Restaurant du Stade**, 33, boulevard Jean-Pain, Grenoble (parking Vinci gratuit).

Tél. : 04 76 89 88 88.
► Plat du jour à 9,50 € du lundi au vendredi midi. Buffet grillade avec plancha à table : 12,80 € le midi et 18,80 € le soir.

Le Bistrot des Terrasses

Le bien-être partagé



Dernière création du chef étoilé des Terrasses d'Uriage, Le Bistrot des Terrasses (ouvert depuis janvier) donne sur une large avancée de grès en léger surplomb du parc, dans le cadre splendide et majestueux d'Uriage au pied de Belledonne, à moins de 20 minutes de Grenoble. Baignée par la douceur du parc, vaste jardin aux formes tendres, l'atmosphère est à la décontraction. La cuisine traditionnelle version « bistrot » du chef Christophe Aribert se veut simple et épurée à l'image de

la truite aux ravioles ou du poulet aux écrevisses...

• **Le Bistrot des Terrasses**, Grand Hôtel Uriage, 60, place Déesse-Hygie, 38410 Uriage-les-Bains. Tél. : 04 76 89 10 80. www.grand-hotel-uriage.com

► Deux formules midi et soir : entrée-plat ou plat-dessert à 26 € et entrée plat-dessert à 32 €. Menu enfant à 18 €. Réservation conseillée.

Le Quai

Table cachée

Quelle est discrète, cette table lovée de l'autre côté des quais. Et pourtant, dans le quartier, c'est une institution ! Hamdi Rojdi qui a succédé à Jean-Marc Pastor, fait toujours la part belle à la cuisine italienne : les pizzas (cuisson au feu de bois, pâte ultra-croustillante...) triomphent auprès des habitués, qui savent que la maison réserve aussi de belles surprises... Comme cette ardoise estivale, qui met à l'honneur du poisson frais, cuisiné selon l'arrivage, entier ou en filet (saumon, rouget, daurade, ou encore cabillaud). Une carte méditerranéenne de grande qualité, servie sur la terrasse, abritée par les vignes et les lavandes en fleur... et c'est tout simplement, le bonheur.

• **Le Quai**, 1, quai de la Graille, Grenoble. Tél. : 09 53 98 20 27.
www.lequai-38.fr

► Suggestions du jour : 12 €. Formules : 2 plats : 15,90 €, 3 plats : 20,90 €. Désormais ouvert le dimanche soir.



Le Provence

Haute cuisine méditerranéenne

Sous un plafond de feuillages encadré de verdure et pierres sèches, la terrasse aux volumes parfaits donne l'impression de goûter à l'arrière-pays méditerranéen. Ventilation naturelle, spécialités

de la mer : tout ici rappelle les saveurs du Sud, comme ce poisson de ligne sélectionné quotidiennement, présenté entier, grillé à la plancha, et assaisonné aux huiles les plus fines. Sur l'ardoise, Éric Gaggio inscrit ses heureuses récréations : thon, sèches, rougets, saint-jacques, turbo, tartare de gambas sauvages, marinades, fumaisons maison... On peut aussi mettre le cap sur le foie gras, autre délice de la maison, bien que l'été, ce soit la formule « Homard bleu » qui fasse sensation : homard grillé entier, avec dessert et verre de rosé. Pour la saison estivale, Danièle Gaggio sélectionne un grand choix de vins au verre.

• **Le Provence**, 28, avenue du Grésivaudan, 38700 Corenc.
Tél. : 04 76 90 03 38. www.leprovence.fr

► Formule midi à 27,50 €. Le soir formule à partir de 37,90 €. Ouvert tout l'été. Fermé le dimanche en juillet et août. Réservation conseillée.



La Cave-Le Restaurant

Plaisirs de terroir

Depuis la terrasse, on savoure la vue (imprenable sur la chaîne de Belledonne !) et une cuisine pleine de tendresse, élaborée avec des produits sélectionnés auprès d'une majorité de producteurs locaux. « Nous travaillons en filières courtes avec les coopératives locales, notamment celle du Grésivaudan, en choisissant rigoureusement nos produits », confie Isabelle Charpin. À la manière d'une brasserie moderne, la cuisine mêle aux plats traditionnels de terroir des saveurs



d'Asie, selon l'inspiration du chef, Jérôme Dauphin. Ici, nulle place à la routine, les plats créatifs, rendent hommage aux saisons, et secouent les papilles. Courez !

• **La Cave-Le Restaurant**, 661, route de Chambéry, 38330 Saint-Ismier.
Tél. : 04 76 77 05 96.
www.restaurant-saint-ismier.fr

► Plat du jour à partir de 12 € (midi).

Le Relais de Sassenage

La pause détente

Situé à l'entrée de Sassenage, juste après le Drac dans le prolongement de l'avenue des Martyrs, cette adresse offre à la pause de midi, un agréable coin de détente et de verdure, avec vue sur la Chartreuse et le Vercors. L'ardoise, qui change chaque semaine, propose des produits frais et de saison (viande de race montbéliarde, exclusivement) auxquels s'ajoute un choix de desserts fabuleux. On apprécie l'accueil, la rapidité de service, la cuisine délicate et autre excellente surprise, la piscine d'agrément.

• **Le Relais de Sassenage**, 10, rue de Chamechaude, 38360 Sassenage.
Tél. : 04.76.27.20.21.

► Formule plat, avec entrée ou dessert à partir de 17€. Ouvert du lundi au vendredi midi et soir et le week-end sur réservation. Groupe à partir de 20 personnes. Hôtel de 45 chambres.



Le XS

Terrasse panoramique



Surplombant la zone commerciale de Seyssins, c'est avec vue sur la chaîne de Belledonne que l'on déguste une cuisine inventive sur une terrasse panoramique – ouverte à l'année et conçue façon « rooftop » ! On en devient vite accros : tempérée par ses cheminées et son chauffage au sol – ce qui permet de profiter des extérieurs en hiver –, l'espace se déploie dès les beaux jours à ciel ouvert – et joue l'accord gourmand et de saison : poulpe entier à la plancha, XS Burger et ses variations (très attendu, l'assemblage mascarpone, tomates séchées, pesto, gorgonzola et jambon de Parme), entrecôte Angus façon Café de Paris, et déclinaisons de risottos... Nec plus ultra : l'ambiance douce et tamisée, à la nuit tombée.

• **Le XS**, Le XS, 106, rue de la Liberté, 38180 Seyssins. Tél. : 04 76 21 62 09. www.xs-restaurant.com

► Du lundi au vendredi midi, 2 plats du jour à 10 €, suggestion du jour à 12 € (poisson ou viande). Desserts à 6 €. DJ live du jeudi au samedi soir, groupe de musique live un mardi sur deux, et soirée à thème chaque jeudi soir en été.

À ma façon

L'originalité dans la simplicité



On s'y sent comme chez soi ! Ouverte il y a à peine un mois, cette jeune table se distingue par sa cuisine simple, parsemée de touches d'inventivité et d'exotisme. « Je m'inspire des différents styles culinaires existants en apportant ma créativité et du raffinement, tant dans l'élaboration des plats que dans leur dressage », explique Marine Béranger, gérante et chef.

À l'écart du tumulte urbain grenoblois (bien que très proche de l'hypercentre), ce havre de paix et de bon goût fait plaisir : médaillon de foie gras, roulé au paprika ou encore carpaccio de truite marinée aux baies roses, aneth et coriandre... Une cuisine savoureuse à l'image de la décoration claire et avenante.

• **À ma façon**, 10, rue Docteur-Mazet, 38000 Grenoble. Tél. : 09 51 58 50 61. www.amafaconrestaurant.com

► Formule midi (entrée-plat ou plat-dessert) à partir de 13,50 €.

L'Envol des Saveurs

Ascensionnelle

Lové au cœur d'un quartier résidentiel, L'Envol des Saveurs met vos papilles en émoi : sa cuisine s'apparente à une danse culinaire, qui rend grâce à la tradition française tout en la revisitant ! Il faut goûter au chèvre frais des Échelles, accompagné d'une petite vinaigrette au miel et sa salade de pousses, au carré de porc fermier, cuit à basse température, émoussillé par un jus de romarin et son espuma de gratin dauphinois, au filet de fera, servi ici avec une crème de fèves et son écume d'espelette, pour comprendre la recherche d'équilibre et le goût des saisons qui sous-tendent chaque création. Dimitri Taquet et Mélanie Tuttle qui mettent un point d'honneur, label de Maître Restaurateur oblige, à travailler les produits frais et locaux, ont évidemment le goût



de l'environnement. Aux beaux jours, le cadre arboré donne l'occasion de s'attabler en terrasse : 40 couverts, avec pergola, stores, le tout face aux cimes (encore) enneigées du massif de Belledonne. Formidable.

• **L'Envol des Saveurs**, 51, rue Jean-Jaurès, 38920 Crolles. Tél. : 04 76 04 80 99. www.lenvoldessaveurs.fr

► Formule du midi : 20 €. Menu à partir de 26 €.

Le Trolle

Entre montagne et ville

D'une belle élégance contemporaine, la nouvelle terrasse du Trolle, capable d'accueillir une centaine de convives, offre une ambiance claire et cosy. Là, pins et oliviers forment un écrin de verdure méridional avec vue sur la chaîne de Belledonne. L'espace extérieur prolonge la salle de restaurant animée par les portraits des plus grandes figures du jazz. Pour vos déjeuners d'affaires, le chef Sébastien Palinski, membre d'Euro-



Toques, prépare chaque jour deux plats différents à base de viande ou de poisson frais, accompagnés de légumes de saison dans des assiettes généreuses. Adossé à l'hôtel Best Western Dauphitél (près de soixante-dix chambres), géré aussi par Albert Vizzini depuis 12 ans, le restaurant est idéalement situé au cœur du parc d'entreprises du sud grenoblois, entre la clinique des Cèdres et l'hôpital sud d'Échirolles, à deux pas de la rocade sud. Connue pour sa capacité à accueillir des réceptions et séminaires, le restaurant organise également des dîners Jazz (sur réservation). Côté pratique : un parking privé gratuit et un accès internet par fibre optique et wifi offert.

• **Restaurant Le Trolle**, Maître restaurateur, 16, avenue de Kimberley, 38130 Echirolles. Tél. : 04 76 33 60 60. www.dauphitehotel.com

► Carte variée. Formule à partir de 23 €.