



Équinoxe Resto & Broue Pub

Entrée

- Soupe à l'oignon** (9)
Bouillon à la bière, croûtons et fromage emmental
Onion soup: beer broth, croutons and emmental cheese
- Escargots à l'ail gratinés** (9)
Garlics snails au gratin.
- Arancini** (12)
Arancini aux fromages servi avec aioli à la truffle
Cheese arancini served with truffle aioli
- Salade du marché** (8)
Vinaigrette italienne, balsamique ou ranch
Market salad: Italian, balsamic or ranch vinaigrette
- Salade César** (10)
Extra poitrine de poulet grillée (6)
Cesar salad: extra grilled chicken breast.
- Antipasto (fromage de l'Abbaye)** (21)
Fontina fumée, Mont St-Benoit, Le Moine, chorizo, olives, oignons caramélisés à la bière, abricot et Noix Grenoble
Fontina smoke cheese, Mont St-Benoit, Le Moine, chorizo, olives, caramelized onions with beer, apricot and walnut
- Bruschetta** (9)
Tomates, huiles, ail, oignons verts, basilic
Tomatoes, oil, garlic, greens onions, basil
- Pain à l'ail** (5)
Gratinés extra (2)
Garlic bread: au gratin extra (2)
- Frites de patate douce** (8)
Servi avec mayonnaise, mayonnaise épicée ou dijonnaise.
Sweet potato fries: served with mayonnaise, spicy mayonnaise or dijonnaise.
- Frites** (6)
Servi avec mayonnaise, mayonnaise épicée ou dijonnaise.
Fries: served with mayonnaise, spicy mayonnaise or dijonnaise.
- Calmar** (12)
Calmar frit servi avec aioli
Fried calamari served with aioli
- Rondelle d'oignon** (8)
Onion rings
Servi avec mayonnaise épicée, served with spicy mayonnaise
- Cornichons frits (4)** (8)
Servi avec mayonnaise épicée.
Served with spicy mayonnaise.
- Polpettes** (12)
Servi avec sauce tomate maison et parmesan
Served with homemade tomato sauce and parmesan