

LIVE MUSIC, LIVE SPORT AND FRESH FOOD TO ENJOY LIFE



SINCE 2015

HOME MADE FOOD



DU MARDI AU VENDREDI *

HAPPY HOURS

PINTS AT 6€

DE 17H À 19H00

MAIS AUSSI

- MARDI** ASSIETTE DE CHARCUTERIE OFFERTE **
à partir de 12€ de commande
- MERCREDI** COCKTAIL PARTY À 7€ (Commande au bar uniquement)
(Mojito, Spritz, Gin Tonic)
- JEUDI** 4 FILLES + 1 PLANCHE APÉRITIVE (mini. 14€)
= UNE BOUTEILLE OFFERTE (rosé ou de blanc moelleux)
- SAMEDI** UN VERRE DE CHARDONNAY OFFERT
avec votre dégustation d'huîtres
- DIMANCHE** TYPICAL ENGLISH BRUNCH AT 22€

* Hors jours fériés, service au bar,
hors Chouffe et Guest beers 7€
** A partir de 19h00



RETROUVEZ TOUS NOS ÉVÈNEMENTS SUR
WWW.HYDE-PARK.EU

HydePark Pub 38



HYDE PARK WELCOME

Le midi, hors week-end et jours fériés JUST FOR LUNCH

MENU DU JOUR À CONSULTER SUR L'ARDOISE
ET AUPRÈS DU PERSONNEL

KIDS MEAL (-12y) 11,00 €

PLATS : Mini burger **ou** Nuggets **ou** Saucisses **ou** Steak haché
*Accompagnements : frites maison **ou** accompagnement du jour*

BOISSONS : 20 cl (soda, jus de fruit, sirop à l'eau)

DESSERTS : Mousse au chocolat **ou** glace 1 parfum

Le midi, hors week-end et jours fériés FORMULE BBC 21,00 €

BURGER Hyde park Classic + BIÈRE ou SODA (25 cl) + CAFÉ (Sup. Thé : 0.50€)

HYDE PARK CLASSIC 27,90 €

ENTRÉES : "Chèvre chaud" salad **ou** "Grenobloise" salad **ou** Caesar salad

PLATS : Fish'N Chips accompagné de frites et d'une sauce tartare
ou Beef & Guinness® accompagné d'une purée de pommes de terre
ou Brochette de volaille marinée aux oranges & épices, accompagnement du jour

DESSERTS : Mousse au chocolat **ou** Dessert du jour **ou** Glace 3 parfums **ou** Faisselle

HYDE PARK SAVOUR 40,90 €

ENTRÉES : Foie gras de canard, chutney de figes, salade mélangée et toasts,
ou Saumon fumé, salade mélangée et toasts **ou** Douzaine d'escargots de Bourgogne

PLATS : Magret de canard rôti et sa sauce à l'orange
ou Pavé de Saumon cuit à la plancha, fleur de sel, citron
ou Cuisses de grenouilles cuisinées à la persillade fraîche
Accompagnement au choix

DESSERTS : Dessert au choix (Coupes alcool sup. 2€)

FRESH
FOOD

HOME MADE

PREMIUM QUALITY
GUARANTEED



Commandez vos plats
préférés à emporter !
au **04 76 05 50 00**

Carte 100% faite maison,
sauf glaces et barbecue ribs

SALADS & BAGELS

GIANT

- «**VEGETARIAN**» **SALAD** Salade mélangée, légumes marinés (poivrons, courgettes, aubergines) oignons frits, parmesan 15,00 €
- "**FARMER**" **SALAD** salade mélangée, lardons, Comté AOP, cerneaux de noix de Grenoble AOP, œuf au plat sur toast grillé 16,50 €
- "**CHEVRE CHAUD**" **SALAD** Salade mélangée, toasts de chèvre chaud, chiffonade de jambon cru, oignons frits 15,50 €
- "**GRENOBLOISE**" **SALAD** Salade mélangée, chiffonade de jambon cru, cerneaux de noix de Grenoble AOP, Bleu du Vercors AOP 15,50 €
- ITALIAN SALAD** Salade mélangée, mozzarella, jambon cru, tomates confites, basilic, copeaux de parmesan, croûtons, oignons frits 16,00 €
- CAESAR SALAD** Salade mélangée, aiguillettes de poulet, bacon grillé, tomates confites, croûtons, copeaux de parmesan et sauce Caesar 16,00 €
- SALMON SALAD** Salade mélangée, toasts de saumon fumé maison, crevettes, philadelphia cream-cheese, avocat, oignons frits 16,50 €
- HYDE PARK SALAD** Salade mélangée, magret de canard fumé maison, gésiers de volaille, oignons frits, toasts au foie gras 17,90 €

Base salade : crudités du moment, ciboulette ciselée et croûtons de pain.

**NOS SALADES SONT ÉGALEMENT
DISPONIBLES EN VERSION ENTRÉE,
UNIQUEMENT SUIVIES D'UN PLAT**



Suggestion de présentation

*Découvrez aussi
nos TAPAS !!
voir carte du bar*

ORIGINAL BAGELS

- VEGETARIAN BAGEL** Pain Bagel artisanal, aubergines et poivrons marinés, avocat, cheddar, oignons frits et rouges, cornichons, mayonnaise, salade et tomate 15,00 €
- "**CHEVRE FRAIS**" **BAGEL** Pain Bagel artisanal, chèvre frais aux herbes, copeaux jambon cru, poivrons marinés, concombre, salade 15,00 €
- ITALIAN BAGEL** Pain Bagel artisanal, pesto, jambon cru, mozzarella, parmesan, tomates confites, salade 15,50 €
- SALMON BAGEL** Pain Bagel artisanal, saumon fumé maison, oignons rouges, salade, avocat, concombre, ciboulette et philadelphia cream cheese 16,00 €

Accompagnements Bagels :

Frites maison et salade ou Accompagnement du jour

BURGERS & PUB CLASSICS

Accompagnements : Frites maison et salade

TASTY BURGERS

- THE HYDE PARK CLASSIC** 16,50 €
Bun artisanal, steak haché, poitrine fumée, cheddar, oignons, tomate, salade, sauce burger
- THE RÖSTI BURGER :** 17,50 €
Galettes de pommes de terre maison, steak haché, tomate, oignons, Reblochon AOP, salade, sauce burger
- THE SPECIAL BURGER :** 16,90 €
Bun artisanal, steak haché, poitrine fumée, St-Marcelin IGP, oignons, tomate, salade, sauce burger
- THE RANCH BURGER** 17,90 €
Bun artisanal, steak haché, oeuf à cheval, oignons, tomate, salade, poitrine fumée, emmental râpé, sauce burger
- THE CHICKEN BURGER** 16,50 €
Bun artisanal, escalope de poulet, jambon cru, Reblochon AOP, salade, tomate, oignons, sauce burger
- THE MOUNTAIN BURGER** 16,50 €
Bun artisanal, steak haché, jambon cru, fromage à raclette, salade, tomate, oignons, sauce burger
- THE ITALIAN BURGER** 16,90 €
Bun artisanal, steak haché, coppa, mozzarella AOP, pesto maison, salade, tomate, oignons
- HONEY GOAT BURGER** 17,90 €
Bun artisanal, steak haché, miel, cerneaux de noix de Grenoble AOP, bûche de chèvre, salade, tomate, oignons, sauce burger
- BURGER GRENOBLOIS** 17,90 €
Bun artisanal, steak haché, poitrine fumée, Bleu du Vercors AOP, cerneaux de noix de Grenoble AOP, oeuf à cheval, salade, tomate, oignons, sauce burger

**NOS
STEAKS HACHÉS
SONT HACHÉS
SUR PLACE**

SUP.

Oeuf,
Poitrine fumée,
Fromage

+1€

**BURGERS XL =
DOUBLE STEAK !**

+4€

**THE BURGER
OF THE MONTH :**

*Consulter
notre ardoise*

PUB CLASSICS

- BEEF & GUINNESS®** 16,00 €
Bœuf mariné à la Guinness®, carottes, lardons, pruneau d'Agen AOP, accompagnés d'une purée de pommes de terre maison
- FISH'N CHIPS** 16,50 €
Filet de cabillaud pané, accompagné de frites maison et d'une sauce tartare
- BBQ RIBS (400G environ)** 16,50 €
Travers de porc caramélisés, accompagnés de frites maison

**GARNITURES
SUPPLÉMENTAIRES : 4 €**

Purée de pommes de terre
Frites Maison
Salade mélangée
Accompagnement du jour



Suggestion de présentation

MAIN MEALS

FISH & SEA FOOD

CASSOLETTE DE MOULES	16,50 €
Accompagnée de frites maison, cuisinées façon marinière ou A la crème (+1€) ou Au Roquefort (+1€)	
DOUBLE CASSOLETTE DE MOULES (pour 1 personne)	26,00 €
Accompagnée de frites maison, cuisinées façon marinière ou A la crème (+1€) ou Au Roquefort (+1€)	
PAVÉ DE SAUMON	17,50 €
Accompagnement du jour ou frites maison & salade mélangée	
TARTARE DE SAUMON FRAIS	17,50 €
Coupé au couteau, filet d'huile d'olive, fleur de sel, jus de citron, échalotes, ciboulette, accompagné de frites maison, d'une salade mélangée	
	DOUBLE : 26,50 €
PLATEAU D'HUÎTRES	22,90 €
Plateau de dégustation d'huîtres spéciales fines de clair n°3 (x12)	
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ par nos soins	12,00 €
philadelphia cream cheese et toasts grillés	



Suggestion de présentation

POKE BOWL

POKE BOWL SAUMON	18,50 €
Saumon fumé maison, tartare de saumon frais, crevettes, boulgour, carottes râpées, avocat, tomates cerises, graines de sésame	
POKE BOWL POULET	16,50 €
Aiguillettes de poulet marinées aux herbes, concombre, carottes râpées, avocat, tomates cerises, boulgour, graines de sésame	

MAIN MEALS

MEATS CLASSICS

BROCHETTE DE VOLAILLE	16,00 €
Brochette de volaille marinée aux oranges & épices, accompagnement du jour	
CARPACCIO DE BŒUF	16,50 €
Carpaccio de bœuf, tomates confites, oignons et copeaux de parmesan DOUBLE : 25,00 € (huile d'olive, vinaigre balsamique et basilic), accompagné de frites maison et salade	
TARTARE DE BŒUF, coupé au couteau	17,50 €
Tartare de bœuf Cru ou Poêlé, accompagné de frites maison, DOUBLE : 25,50 € et d'une salade mélangée	
BAVETTE BLACK ANGUS (200g)	17,50 €
Bavette Black Angus, accompagnée de frites maison et salade mélangée	
ENTRECÔTE (350g)	24,50 €
Entrecôte, accompagnée de frites maison et salade mélangée, sauce au choix	
CÔTE DE BŒUF	25,50 €
Côte de bœuf, accompagnée de frites maison et salade mélangée, sauce au choix	
FILET DE BŒUF	26,90 €
Filet de bœuf, accompagné de frites maison et salade mélangée, sauce au choix	
MAGRET DE CANARD (magret entier)	26,50 €
Magret de canard rôti, escalope de foie gras poêlé, sauce à l'orange, accompagnement au choix	
SOURIS D'AGNEAU	26,50 €
Souris d'agneau, jus de cuisson au thym, galettes de pommes de terre maison	

Sauces : Roquefort, Echalote, Poivre, Thym, Cèpes

LOCAL SPECIALTIES

RAVIOLES DU ROYANS	15,90 €
Ravioles du Royans gratinées, cuisinées à la crème et emmental, accompagnées de salade ou personnalisées (+1€) : Reblochon ou Bleu du Vercors ou Fromage à raclette ou St-Marcellin Supplément Saumon Fumé maison (+2€)	
CHOUROUTE TRADITION (de Septembre à Mai)	26,50 €
Choucroute, saucisse de Franckfort, saucisse de Montbéliard, poitrine fumée, jarreton de porc, pommes de terre	
FRENCH FROGS	25,90 €
Cuisses de Grenouilles cuisinées à la persillade fraîche, accompagnement au choix	

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES : 4 €



Purée de pommes de terre
Frites Maison
Salade mélangée
Accompagnement du jour



DESSERTS

FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS RÉGIONAUX	7,50 €
FAISSELLE Accompagnée de sa crème ou de son coulis	5,50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	7,00 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT + 1 boule vanille (+0,50 €)	7,50 €
TIRAMISU TRADITIONNEL	7,00 €
CRÈME BRULÉE à la vanille bourbon	7,00 €
CRÈME BRULÉE à la vanille bourbon, flambée à la chartreuse verte	8,00 €
PARIS BREST	8,00 €
SALADE DE FRUITS FRAIS	6,00 €
CAFÉ OU DÉCA GOURMAND (Thé gourmand : +0,50€)	8,90 €
IRISH COFFEE	9,50 €
CHARTREUSE COFFEE	10,00 €



Suggestion de présentation

 100% DES DESSERTS
SONT FAITS MAISON



ICE CREAMS

GLACES

VACHERIN GLACÉ MAISON	8,00 €
PROFITEROLES Vanille, Chocolat, ou Chartreuse	8,00 €
LES LIÉGEOIS : CAFÉ, CHOCOLAT, CAMEL crème chantilly	7,50 €
DAME BLANCHE 3 boules de glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly	7,50 €
DAME NUTELLA : 3 boules de Glace Vanille, Nutella®, crème chantilly	7,50 €
COUPE CHARTREUSE Crème glacée Chartreuse, Chartreuse verte, crème chantilly	9,90 €
COUPE COLONEL Sorbet citron vert, vodka, crème chantilly	9,90 €
COUPE ICEBERG Glace menthe chocolat et Get 27, crème chantilly	9,90 €
BANANA SPLIT Banane, glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, crème chantilly	8,50 €
COUPE SORBET ou COUPE CRÈME GLACÉE	
1 parfum au choix	3,00 €
2 parfums au choix	5,00 €
3 parfums au choix	7,00 €

SORBETS : Fraise, Framboise, Myrtille, Cassis, Citron, Citron vert, Mangue, Passion, Pomme, Poire

CRÈMES GLACÉES : Coco, Pistache, Chocolat, Café, Vanille, Vanille Smarties®, Stracciatella, Menthe chocolat, Chartreuse, Rhum Raisin, Caramel beurre salé

Personnalisez
votre glace +1€

Chantilly,
Speculoos,
M&M's®,
Sauce Chocolat maison,
Nutella®,
Caramel beurre salé maison



DRINKS & SPIRITS

EAUX

	25 cl	50 cl	1 L
VITTEL	3,00 €		
EVIAN		4,00 €	5,00 €
SAN PELLEGRINO		4,50 €	6,50 €
EAU DE PERRIER Fines bulles		4,00 €	5,50 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, CAFÉ ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ	1,80 €	CAPPUCCINO	4,00 €
CAFÉ NOISETTE	1,90 €	CHOCOLAT CHAUD	3,50 €
CAFÉ DOUBLE	3,50 €	INFUSION ou THÉ	3,50 €
CAFÉ CRÈME	3,70 €	IRISH COFFEE	9,50 €
GREEN CHAUD (Chocolat chaud, Chartreuse)	7,00 €	CHARTREUSE COFFEE	10,00 €



Suggestion de présentation

DIGESTIFS - Verre (4 cl)

CHARTREUSE VERTE, JAUNE	8,50 €
CHARTREUSE MOF	9,00 €
CHARTREUSE 1605	9,50 €
CHARTREUSE 9 ^È CENTENAIRE	10,00 €
CHARTREUSE VEP, VERTE, JAUNE	14,00 €
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX	8,50 €

CHARTREUSE

DÉGUSTATION DE 4 CHARTREUSE (4x 1 cl) : 12,00 €
Chartreuse Verte + Chartreuse Jaune + Chartreuse MOF + Chartreuse VEP Verte ou Jaune

COGNAC OTARD VSOP	8,00 €
GET 27, GET 31	7,00 €
POIRE WILLIAM, COINTREAU, CALVADOS	8,00 €



VINS PÉTILLANTS & CHAMPAGNES

	Coupe	Bouteille
PROSECCO	8,00 €	35,00 €
PIPER HEIDSEICK, Champagne Cuvée Essentielle (4 ans de maturation)		65,00 €
RUINART, Champagne		95,00 €

Verre (4cl)

 JURA 12 years Elixir - <i>Highlands</i> 10 €	 YOICHI 11 €	
Nez : Arômes d'amandes pilées, ananas, café torréfié. Bouche : Notes d'agrumes, caramel, épices. Finale : Longue et épicée.	Nez : Fruité sur fond d'orge maltée et de fraîcheur mentholée. Bouche : Ronde et vanillée. Finale : Longue, complexe et équilibrée entre les notes boisées, fruitées et florales.	
 OBAN 14 years - <i>Highlands</i> 11 €	 NIKKA FROM THE BARREL 11 €	
Nez : Riche bouquet d'agrumes. Bouche : Ample saveurs de fruits et d'épices. Finale : Longue, douce et moelleuse conjuguant le bois de chêne et une pointe iodée.	Nez : Fin, floral, fruité et notes d'épices. Bouche : Puissante, ferme qui évolue sur les fruits mûrs. Finale : Longue, notes marines et de fruits mûrs.	
 DALWHINNIE 15 years - <i>Highlands</i> 10 €	 TOKINOKA 11 €	
Nez : Épicé, herbacé et légèrement fumé. Bouche : sucrée confirmant le nez. Finale : révélant la réglisse, l'orge et la citronnelle.	Nez : léger, à dominante de céréales, Bouche : Moelleuse, présente un bel équilibre aromatique sur des notes de fruits jaunes, d'amandes et de raisins de Corinthe.	
 LAGAVULIN 16 years - <i>Islay</i> 11 €	 TOGOUCHI PREMIUM 11 €	
Nez : Ample, notes animales, orge fumée, tourbon onctueuse. Bouche : Tourbée, révélant des notes marines. Finale : Fumée, notes finement boisées.	Révèle des arômes de chocolat et de vanille. Finale : Longue et fruitée.	
 CAOL ILA 12 years - <i>Islay</i> 10 €	Distillerie du Vercors 	
Nez : Tourbé, iodé et fumé. Bouche : Huileuse, fumée et fruitée. Finale : Florale et herbacée, évoque l'orge maltée fumée.	 SEQUOIA Tourbé 10 €	
 TALISKER 10 years - <i>Skye</i> 10 €	Bouche : Une bouche minérale et saline, une tourbe élégante et délicate Finale : Longue, prolongée sur des notes de tourbe délicates et une pointe de fumée.	
Nez : Ample et marin, tourbé, épicé avec une belle fraîcheur. Bouche : Sur des notes salées. Finale : Sèche sur des notes fumées.	 SEQUOIA Première impression 10 €	
 LAPHROAIG 10 years - <i>Islay</i> 10 €	Bouche : Douce et enveloppante sur des arômes floraux et fruits jaunes. Finale : Se prolonge sur de délicates notes florales.	
Nez : Tourbé, mentholé, arômes de fruits rouges et de réglisse. Bouche : Assez légère. Finale : Courte et maltée.	 LES MOISSONS 11 €	
 AULTMORE 12 years - <i>Speyside</i> 10 €	Domaine des hautes glaces (Rhône-Alpes) France Bouche : Profonde et soyeuse, notes de pâte d'amande. Finale : Ample et veloutée sur des notes d'orge maltée.	
Un produit du brouillard, de la tourbière et des ruisseaux débordants, un nez végétal de mousse couverte de rosée teinté d'un délicat parfum floral.	 JACK DANIEL'S 8,5 €	
 GLENMORANGIE 10 ans - <i>Highlands</i> 10 €	 JACK DANIEL HONEY 8,5 €	
Nez : Notes sublimes de mandariniers, citronniers, poiriers, et pêcheurs complétées de gingembre. Bouche : Notes d'amandes, de noix de coco et d'épices. Finale : Charme et persistance remarquable de ces fruits savoureux.	 JAMESON 12 years 8 €	
	 BUSHMILLS 10 years 8 €	
	 W. WILLIAM LAWSON'S 7 €	
	 CRAGGANMORE 9 €	
	 ABERFELDY 12 years - <i>Highlands</i> 9 €	
	 CRAIGELLACHIE 11 €	
	 STRATISLA 11 €	
	 SCAPA <i>Highlands</i> 11 €	
	 AKASHI 11 €	

**DÉGUSTATION
WHISKIES
& RHUMS**

3 VERRES (2CL) 16 €

Découvrez un plus large choix
au bar !

LIVE MUSIC, LIVE SPORT AND FRESH FOOD TO ENJOY LIFE

**Ouvert du mardi au dimanche,
de 9h00 à 1h00***



Commandez vos plats préférés à emporter
au **04 76 05 50 00**



* Susceptible de modifications

6 Avenue François Mitterrand - 38500 Voiron
Tél. 04 76 05 50 00

Réservations, repas de groupe, séminaires, privatisation du site : nous consulter

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix mentionnés nets en euros, taxes et service compris. Liste des allergènes présents dans nos plats disponible à l'accueil.