

LIVE MUSIC, LIVE SPORT AND FRESH FOOD TO ENJOY LIFE



SINCE 2015

HOME MADE FOOD 

DU LUNDI AU VENDREDI*

HAPPY HOURS

ALL PINTS AT 5€

DE 17H À 19H00

MAIS AUSSI

- LUNDI*** PINTES À 5€ (Commande au bar uniquement)
- MERCREDI** COCKTAIL PARTY À 6€
- JEUDI** AFTERWORK BUTCHER SLATE OFFERTE**
- SAMEDI** DÉGUSTATION D'HUÎTRES (en terrasse de Novembre à Avril)
- DIMANCHE** TYPICAL ENGLISH BRUNCH AT 15€

* Hors jours fériés, service au bar
** A partir de 19h00



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

HydeParkPub38



HYDE PARK WELCOME

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

PLAT DU JOUR	10,90 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT OU FAISSELLE	15,50 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU FAISSELLE	18,90 €

KIDS MEAL (-12y) 10,00€

PLATS : Mini burger (steak 85g) **ou** Nuggets (6 pièces)
ou Steak haché (170g) **ou** Demi-Cassolette de moules
*Accompagnements : frites fraîches **ou** légumes de saison*

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 20,00€

BURGER + BIÈRE (25 cl) + CAFÉ (Sup. Thé : 0.50€) (Hors Burger du mois et French Burger)

HYDE PARK CLASSIC 25,90€

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, tombée de légumes de saison

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

HYDE PARK SAVOUR 33,90€

ENTRÉES : Foie gras de canard, chutney de figues, salade mélangée et pain aux figues,
ou Saumon fumé, salade mélangée et pain de seigle

PLATS : Magret de canard rôti et sa sauce au thym
ou Noix de Saint Jacques cuisinées à la crème citronnée,
Accompagnement au choix

DESSERTS : Dessert au choix (Coupes alcool sup. 1€)

FRESH
FOOD

HOME MADE

PREMIUM QUALITY
GUARANTEED



*Commandez vos plats préférés à emporter
et profitez de 10% de réduction !!!!*

Rendez-vous sur www.Hyde-park.click
ou au **04 76 05 50 00**

Carte 100% faite maison,
sauf glaces et barbecue ribs

* de Septembre à Mai

SALADS & BAGELS

GIANT

- «**VEGETARIAN**» **SALAD** Salade mélangée, légumes marinés (poivrons, courgettes, aubergines, oignons frits), parmesan 12,90 €
- "**LYONNAISE**" **SALAD** Salade mélangée, œuf poché, lardons, croûtons, échalotes 13,90 €
- "**CHEVRE CHAUD**" **SALAD** Salade mélangée, toasts de chèvre chaud, chiffonade de jambon cru, tomates cerises, oignons frits 13,90 €
- "**GRENOBLOISE**" **SALAD** Salade mélangée, chiffonade de jambon cru, cerneaux de noix de Grenoble, Bleu du Vercors 13,90 €
- ITALIAN SALAD** Salade mélangée, mozzarella, jambon cru, tomates cerises, tomates confites, basilic, copeaux de parmesan, croûtons, oignons frits 13,90 €
- CAESAR SALAD** Salade mélangée, émincé de poulet, bacon grillé, tomates confites, croûtons, copeaux de parmesan et sauce Caesar 13,90 €
- HYDE PARK SALAD** Salade mélangée, magret de canard fumé, gésiers de volaille, oignons frits, tomates cerises, toasts au foie gras 14,70 €
- SALMON SALAD** Salade mélangée, toasts de saumon fumé, crevettes, philadelphia cream-cheese, avocat, oignons frits, tomates cerises 14,70 €

Base salade : salades mélangées, carottes râpées, chou rouge, tomates cerises

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



Suggestion de présentation

ORIGINAL BAGELS

- VEGETARIAN BAGEL** Pain Bagel artisanal, avocat, aubergine marinée, cheddar, oignons frits et rouges, cornichons, mayonnaise, salade et tomate 13,90 €
- "**CHEVRE FRAIS**" **BAGEL** Pain Bagel artisanal, chèvre frais aux herbes, copeaux jambon cru, poivrons marinés, concombre et salade 14,10 €
- SALMON BAGEL** Pain Bagel artisanal, saumon fumé maison, oignons rouges, ciboulette et philadelphia cream cheese 14,30 €
- ITALIAN BAGEL** Pain Bagel artisanal, pesto, jambon cru, mozzarella, parmesan, tomates confites 14,30 €

Accompagnements Burgers et Bagels :

Frites fraîches ou Salade mélangée ou Légumes de saison

BURGERS & PUB CLASSICS

TASTY BURGERS

THE HYDE PARK CLASSIC

Bun artisanal, steak haché 170g, bacon grillé, cheddar, oignons, tomate et salade

14,50 €

THE RÖSTI BURGER :

Galettes de pommes de terre maison, steak haché 170g, oignons, Reblochon, salade, mayonnaise

15,50 €

THE PEPPER BURGER :

Bun artisanal, steak haché 170g, sauce tomate, poivrons marinés, tomme de Savoie

14,90 €

THE SPECIAL BURGER :

Bun artisanal, steak haché 170g, bacon grillé, saint-marcelin, oignons, tomate et salade

14,90 €

**NOS
STEAKS HACHÉS
SONT HACHÉS
SUR PLACE**

THE ITALIAN BURGER

Bun artisanal, steak haché 170g, coppa, mozzarella, pesto, oignons, tomate et salade

14,90 €

THE RANCH BURGER

Bun artisanal, steak haché 170g, oeuf à cheval, lard et emmental râpé

15,50 €

THE CHICKEN BURGER

Bun artisanal, escalope de poulet, jambon cru, Reblochon, tomate

14,90 €

THE MOUNTAIN BURGER

Bun artisanal, steak haché 170g, jambon cru, fromage à raclette, salade, tomate, oignons

14,90 €

THE FRENCH BURGER

Bun artisanal, steak haché 170g, escalope de foie gras, Comté, oignons, salade, tomate

16,90 €

SUP.

Œuf,
Bacon,
Cheddar

+1€

BURGERS XL = +3€
STEAK HACHÉ 340 G !

**THE BURGER
OF THE MONTH :**

Consulter
notre ardoise

PUB CLASSICS

BEEF & GUINNESS®

Bœuf mariné à la Guinness®, accompagné d'une purée de pommes de terre (de Septembre à Mai)

14,70 €

FISH'N CHIPS

Filet de cabillaud pané, accompagné de frites fraîches et d'une sauce tartare

14,70 €

BBQ RIBS (400G)

Travers de porc caramélisés, accompagnés de frites fraîches

16,50 €

**GARNITURES
SUPPLÉMENTAIRES : 3 €**

Purée de pommes de terre
Frites fraîches
Salade et copeaux de parmesan
Légumes de saison
Risotto du Chef



MAIN MEALS

FISH

CASSOLETTE DE MOULES Accompagnée de frites fraîches Cuisinées façon marinière ou A la crème ou Au Roquefort	15,50 €
DOUBLE CASSOLETTE DE MOULES (pour 1 personne) Cuisinées façon marinière ou A la crème ou Au Roquefort	22,50 €
PAVÉ DE SAUMON Cuit à la plancha, filet d'huile d'olive, fleur de sel, citron et légumes de saison	16,50 €
TARTARE DE SAUMON FRAIS Coupé au couteau, filet d'huile d'olive, fleur de sel, citron, accompagné de frites fraîches, d'une salade mélangée et pignons de pin	16,50 € DOUBLE : 22,90 €
NOIX DE ST JACQUES cuisinées à la crème citronnée, Risotto du Chef	20,50 €
BROCHETTE DE GAMBAS ET DE NOIX DE ST JACQUES grillées à la plancha, Risotto du Chef	22,90 €

SEA FOOD

ASSIETTE D'HUÎTRES Huîtres spéciales fines de clair n°3 (x6)	11,90 €
PLATEAU D'HUÎTRES Plateau de dégustation d'huîtres spéciales fines de clair n°3 (x12)	21,50 €
COCKTAIL DE CREVETTES sauce mayonnaise, sauce cocktail	15,00 €



MAIN MEALS

MEATS CLASSICS

BROCHETTE DE VOLAILLE Brochette de volaille marinée aux oranges & épices, tombée de légumes de saison	15,00 €
CARPACCIO DE BŒUF (140g) Carpaccio de bœuf, tomates confites, oignons et copeaux de parmesan DOUBLE : 20,90 € (huile d'olive, vinaigre balsamique et basilic), accompagné de frites fraîches	14,90 €
TARTARE DE BŒUF, coupé au couteau (180g) Tartare de bœuf Cru ou Poêlé, accompagné de frites fraîches, et d'une salade mélangée	15,50 € DOUBLE : 21,50 €
BAVETTE BLACK ANGUS (180g) Bavette Black Angus, accompagnée de frites fraîches, sauce au choix	15,50 €
ENTRECÔTE (350g) Entrecôte, accompagnée de frites fraîches, sauce au choix	21,50 €
CÔTE DE BŒUF (400g) Côte de bœuf, accompagnée de frites fraîches, sauce au choix	22,50 €
MAGRET DE CANARD 350g (magret entier) Magret de canard roti, escalope de foie gras poêlé, accompagné d'une tombée de légumes de saison, sauce au thym	23,90 €
SOURIS D'AGNEAU Souris d'agneau, sauce au thym, galettes de pommes de terre maison	22,90 €

Sauces : Roquefort, Echalote, Poivre, Thym

LOCAL SPECIALTIES

RAVIOLES DU ROYANS Ravioles du Royans gratinées, cuisinées à la crème et emmental, accompagnées de salade	14,90 €
CHOUROUTE TRADITION (de septembre à mai) Choucroute, saucisse de Franckfort, saucisse de Montbéliard, poitrine fumée, jarreton de porc, pommes de terre	20,90 €
FRENCH FROGS Cuisses de Grenouilles cuisinées à la persillade fraîche, accompagnées d'une tombée de légumes de saison	20,90 €

**GARNITURES
SUPPLÉMENTAIRES : 3 €**

Purée de pommes de terre
Frites fraîches
Salade et copeaux de parmesan
Légumes de saison
Risotto du Chef



Suggestion de présentation

DESSERTS

FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS RÉGIONAUX	6,00 €
FAISSELLE Accompagnée de sa crème ou de son coulis	4,50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	5,50 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT + 1 boule vanille (+0,50 €)	6,00 €
DESSERT DU JOUR	6,00 €
TIRAMISU TRADITIONNEL	6,00 €
CRÈME BRULÉE à la vanille bourbon	5,50 €
CRÈME BRULÉE à la vanille bourbon, flambée à la chartreuse verte	6,00 €
PARIS BREST	6,50 €
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	5,50 €
CAFÉ GOURMAND (Thé gourmand : +0,50€)	6,90 €
IRISH COFFEE ou CHARTREUSE COFFEE	7,30 €



Suggestion de présentation



100% DES DESSERTS
SONT FAITS MAISON



ICE CREAMS

GLACES

VACHERIN GLACÉ MAISON	6,90 €
PROFITEROLES Vanille, Chocolat, ou Chartreuse	6,70 €
LES LIÉGEOIS : CAFÉ, CHOCOLAT	6,70 €
DAME BLANCHE 3 boules de glace vanille, sauce chocolat	6,70 €
DAME NUTELLA : 3 boules de Glace Vanille, Nutella®	6,70 €
COUPE CHARTREUSE Crème glacée à la Chartreuse, Chartreuse verte	7,90 €
COUPE COLONEL Sorbet citron vert, vodka	7,90 €
COUPE ICEBERG Glace menthe chocolat et Get 27	7,90 €
COUPE SORBET ou COUPE CRÈME GLACÉE	
1 parfum au choix	2,50 €
2 parfums au choix	4,50 €
3 parfums au choix	6,50 €

Toutes nos coupes de glace sont agrémentées d'une crème chantilly

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

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

Personnalisez
votre glace +1€

Smarties®,
Speculos,
M&M's®,
Sauce Chocolat,
Nutella®



Verre (4cl)

- | | | | | | |
|--|--|------|---|--|-------|
|  | JURA 12 years Elixir - <i>Highlands</i> | 9 € |  | YOICHI | 10 € |
| | 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> | 10 € |  | NIKKA FROM THE BARREL | 10 € |
| | Nez : Riche bouquet d'agrumes.
Bouche : Amples 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> | 9 € |  | TOKINOKA | 10 € |
| | Nez : Epicé, 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> | 10 € |  | TOGOUCHI PREMIUM | 10 € |
| | 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> | 8 € | Distillerie du Vercors  | | |
| | Nez : Tourbé, iodé et fumé.
Bouche : Huileuse, fumée et fruitée.
Finale : Florale et herbacée, évoque l'orge maltée fumée. | |  | SEQUOIA Tourbé | 9 € |
|  | TALISKER 10 years - <i>Skye</i> | 8 € | | 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 | 9 € |
|  | LAPHROAIG 10 years - <i>Islay</i> | 9 € | | 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 | 10 € |
|  | AULTMORE 12 years - <i>Speyside</i> | 9 € | | 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 | 7 € |
|  | GLENMORANGIE 10 ans - <i>Highlands</i> | 9 € |  | JACK DANIEL HONEY | 7,5 € |
| | 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 | 7 € |
| | | |  | BUSHMILLS 10 years | 7 € |
| | | |  | W. WILLIAM LAWSON'S | 6 € |
| | | |  | CRAGGANMORE | 8 € |
| | | |  | ABERFELDY 12 years - <i>Highlands</i> | 8 € |
| | | |  | CRAIGELLACHIE | 10 € |
| | | |  | STRATISLA | 10 € |
| | | |  | SCAPA <i>Highlands</i> | 10 € |
| | | |  | AKASHI | 10 € |

**DÉGUSTATION
WHISKIES
& RHUMS**

3 VERRES (2CL) 15 €

Découvrez un plus large choix
au bar !

DRINKS & SPIRITS

EAUX

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

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, CAFÉ ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ	1,50 €	CAPPUCCINO	3,50 €
CAFÉ NOISETTE	1,60 €	CHOCOLAT CHAUD	3,00 €
CAFÉ DOUBLE	3,00 €	INFUSION ou THÉ	3,00 €
CAFÉ CRÈME	3,20 €	IRISH COFFEE	7,30 €
GREEN CHAUD (Chocolat chaud, Chartreuse)	5,50 €		



Suggestion de présentation

DIGESTIFS - Verre (4 cl)

CHARTREUSE VERTE, JAUNE	6,00 €
CHARTREUSE MOF	7,00 €
CHARTREUSE 1605	7,50 €
CHARTREUSE 9 ^E CENTENAIRE	8,00 €
CHARTREUSE VEP, VERTE, JAUNE	12,00 €
GÉNÉPI DES FRÈRES CHARTREUX	6,00 €
COGNAC OTARD VSOP	6,00 €
GET 27, GET 31, GET X-COLD	6,00 €
COINTREAU, POIRE WILLIAM	6,00 €

CHARTREUSE



VINS PÉTILLANTS & CHAMPAGNES

	Coupe	Bouteille
MARTINI PROSECCO	6,00 €	28,00 €
RUINART, Champagne		80,00 €
PIPER HEIDSEICK, Champagne Cuvée Essentielle (4 ans de maturation)		60,00 €

LIVE MUSIC, LIVE SPORT AND FRESH FOOD TO ENJOY LIFE

Ouvert 7/7j, de 9h00 à 1h00*



*Commandez vos plats préférés à emporter
et profitez de 10% de réduction !!!!*

Rendez-vous sur **www.Hyde-park.click**
ou 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.