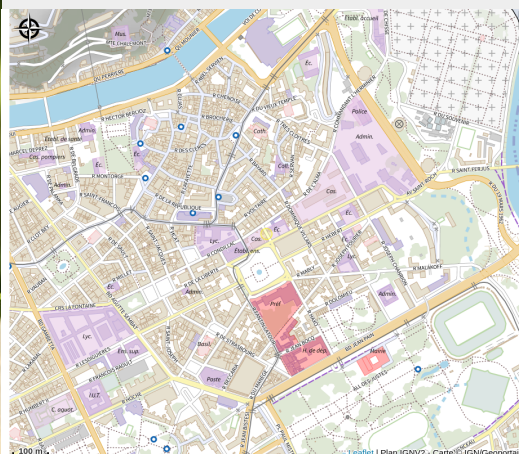


Le Fantin Latour *

Grenoble-Alpes-Métropole



Crédit photo : Fantin Latour (Fantin Latour)



A quelques pas du centre-ville de Grenoble, le Fantin Latour du Chef Stéphane Froidevaux se dresse comme une échappée culinaire.

Infos pratiques

Catégorie : Restaurants

Description

Entouré d'un grand jardin verdoyant, il offre un havre de paix où le temps semble s'arrêter. Les coqs et les poules, en liberté, ajoutent une touche pittoresque, rappelant les charmes de la campagne. À midi, l'établissement prend des airs de brasserie conviviale. Du mardi au samedi, de 12h à 13h30, une variété de plats est proposée, alliant saveurs de saisons et touches créatives. Au soir, le Fantin Latour se transforme. Du mardi au samedi, de 19h à 20h30, le Chef Stéphane Froidevaux vous invite à vivre une expérience gustative dans son restaurant étoilé, où l'amour de la montagne et des plantes sauvages s'exprime à travers des menus raffinés et créatifs. Pour les réunions privées et les événements, le restaurant dispose de 3 salons : 2 salons de 7 à 14 personnes et un autre pouvant accueillir de 15 à 30 personnes. La grande salle du restaurant peut être privatisée également pour des repas d'entreprise (jusqu'à 60 personnes).

Vente à emporter :

Nous proposons un service de vente à emporter, disponible sur notre site internet, offrant des délices culinaires spécialement conçus pour des occasions comme Noël ou Pâques.

Chef à domicile :

Pour des événements particuliers, le chef Stéphane Froidevaux peut se déplacer à domicile, apportant son art culinaire directement chez vous.

Bons cadeaux :

Offrez un moment inoubliable à vos proches, amis ou collègues ! Les bons cadeaux pour la brasserie ou le restaurant gastronomique sont disponibles à l'achat en ligne sur notre site internet ou directement à l'accueil du restaurant.

Accessibilité pour les personnes en situation de handicap

Actuellement, le restaurant est principalement équipé pour accueillir les personnes à mobilité réduite ou avec un handicap moteur (nous travaillons pour rendre le restaurant accessible pour tous les types de handicap). Nous disposons d'une rampe d'accès pour les fauteuils roulants (manuels et électriques), située au 5, rue Abbé de la Salle, (cour arrière). Le restaurant ne possède pas d'ascenseur pour accéder à l'étage. Au rez-de-chaussée, nous avons une toilette aux standards PMR. Une personne avec un handicap moteur peut y accéder en toute autonomie.

Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis.

Carte brasserie : de 12h00 à 13h30

Carte gastronomique : de 19h00 à 20h30

Heure des derniers services : 14h, 21h30.

Tarifs:

Menu adulte : de 32 à 165 €.

Menu adulte : de 32 à 145 €.

Menu Express, au choix :

Une entrée, un plat et un dessert à 38€

ou

Une entrée et un plat ou un plat et un dessert à 32€

+ des plats à la carte (entrée végétale, viandes, poissons, fromage et dessert).

Uniquement le samedi au déjeuner :

Menu Fantin Latour à 45€ par personne (hors boissons)

+ des plats à la carte (entrée végétale, viandes, poissons, fromage et dessert).

Prix par personne (hors boissons)

Restaurant gastronomique au dîner

Du mardi au samedi

Le menu Découverte en 3 temps à 125€,

Le menu Origine (sans viande, ni poisson) en 5 temps, à 145€,

Le menu Stéphane Froidevaux, en 8 temps, 165€.

Prix par personne (hors boissons).

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Carte bancaire/crédit

Services:

Accès Internet Wifi

Accès:

Transports en commun : Tramway ligne A, arrêt Verdun.

Contact

1, rue Général de Beylié

38000 Grenoble

Tél. 04 76 24 38 18

reservation@fantin-latour.net

<http://www.fantin-latour.fr/>