



Ici nous privilégions le circuit court, les produits locaux et le label BIO



Les Entrées de l'été

Quiche du jour maison avec salade verte	11.00 €
Carpaccio de bœuf et ses copeaux de parmesan	11.00 €
Carpaccio de filets de truite marinés du Vercors	11.00 €
Suppléments de garnitures au choix, frites et salade verte	8.50 €
Foie gras frais et ses toasts	18.00 €
Supplément de salade verte <u>avec foie gras poêlé et jambon cru</u>	8.50 €

Les Salades

Salade aux toasts de chèvre de pays <i>Toasts de chèvre de pays rôtis au miel, noix de pays</i>	11.90 €	
Salade Vercorine <i>Noix de pays, bleu du Vercors, ravioles frites, lardons, croutons</i>	11.90 €	
Salade Méli-Mélo <i>Ravioles frites, filets de truite marinés au pesto, suprêmes d'oranges et de pamplemousses</i>	11.90 €	
Salade verte d'accompagnement	5.50 €	

Les Juniors

Jusqu'à 10 ans
8,50 € / 1 plat au choix

Ravioles pochées ou en gratin
Steak haché 100 g ou Dîot de Savoie et garniture au choix
+ 1 boule de glace au choix inclus



Ici nous privilégions le circuit court, les produits locaux et le label BIO



Les Plats



<i>Burger maison servi avec frites et salade</i>	16.00 €	
<i>Fromage au choix : Bleu du Vercors, Chèvre de pays ou fromage à tartiflette</i>		
<i>Steack haché du boucher ou Burger 100% végétal</i>		
<i>ou Dîots de Savoie</i>		
<i>oignons rouge, tomates, cornichons malossol, mayô, ketchup, supp bacon 1€, supp œuf 1€</i>		
<i>Entrecôte grillée 250g</i>	19.00 €	
<i>La brochette de l'auberge</i>	22.00 €	
<i>Supplément de sauces, morilles ou cèpes</i>	2.50 €	
<i>Supplément de fôte gras poêlé sauce crème et noix</i>	7.50 €	
<i>(Avec toast à la figue, poitrine fumée grillée)</i>		
<i>Le magret de canard</i>		
<i>au miel et vinaigre balsamique</i>	20.00 €	
<i>Filet de truite du Vercors</i>		
<i>nature ou aux amandes grillées</i>	18.00 €	
<i>L'assiette de garnitures</i>	8.00 €	
<i>Gratin dauphinois avec salade verte</i>	11.00 €	
<i>Gratin dauphinois au bleu du Vercors avec salade verte</i>	12.50 €	



Ici nous privilégions le circuit court, les produits locaux et le label BIO



Les Spécialités de montagne

La planche de l'auberge	19.00 €	
<i>Charcuteries, Diot de Savoie, Bleu du Vercors, Chèvre de pays, Ravioles frites, Salade et gratin dauphinois</i>		
Les diots de Savoie au vin blanc	16.00 €	
Fondue Savoyarde	20.00 €	
Fondue aux cèpes ou aux morilles	25.00 €	
Tartiflette originale ou Tartibleue	17.50 €	
Tartiflette aux cèpes ou aux morilles	20.00 €	
La planche de charcuteries	8.50 €	
Salade verte d'accompagnement	5.50 €	

Les Gratins de Ravioles

(Crème fraîche et emmental) + 1 ingrédient au choix

Chèvre de pays, Légumes grillés,

Bleu du Vercors ou truite du Vercors

En entrée 8,50 € / En plat 15,50 € / Salade supp 3.50 €

Foux cèpes ou aux morilles

En entrée 11.00 € / En plat 18.00 € / Salade supp 3.50 €

Fôte gras (parmesan et crème de vinaigre balsamique)

En entrée 14.00 € / En plat 21.00 € / Salade supp 3.50 €