

Les Salades repas

| | |
|---|---------|
| Feuilleté sauce aux cèpes et salade | 18.00 € |
| Salade Vercorine <i>Bleu du Vercors, noix du Dauphiné, Ravioles frites, lardons</i> | 18.00 € |
| Salade au toasts de Saint-Marcellin rôtis au miel <i>Saint-Marcellin et amandes</i> | 18.00 € |
| Salade à la truite fumée*, ravioles frites et agrumes <i>Servie avec 1 boule de glace</i> | 18.00 € |

**Dans le cas de rupture de truite fumée elle sera remplacée par du saumon fumé*

Et pour accompagner votre salade...

| | |
|--|---------|
| L'assiette de frites | 7.00 € |
| La planchette de charcuteries fines | 13.50 € |
| L'ardoise 4 fromages (Bleu du Vercors, St Marcellin, Tomme de Savoie et Comté) | 10.00 € |

La viande origine France

| | |
|---|----------------|
| Burger maison servi avec frites et salade | 25,00 € |
| Supplément bacon : + 1,00 € | |
| <i>Steack haché de bœuf 150g, Oignons rouges, Tomates, Cornichon doux, Sauce burger</i> | |
| 1 Fromage au Choix : | |
| Bleu du Vercors ou St Marcellin ou Tomme de Savoie | |

| | |
|--|-----------------------------|
| Côte de bœuf pour 2 personnes minimum | |
| <i>Côte d'au moins 1kg.</i> | 39,00 € par personne |
| <i>Gratin Dauphinois, Frites, Légumes du moment, salade verte et sauce aux Cèpes</i> | |

3^{ème} Personne : +15,00 €

Menu Junior / Jusqu'à 10 ans

12,50 € / 1 plat au choix

Ravioles en gratin ou Goujonnettes de volaille ou Steak haché

Frites

+ 1 boule de glace au choix OFFERTE

Menu des 2 Moucherolles

***Salade Vercorine**

***Feuilleté aux cèpes**

***Gratin de ravioles d'entrée** au Bleu du Vercors ou au St Marcellin ou à la truite fumée

***Poisson du moment à la Grenobloise**
(câpres, citron, croûtons et sauce béarnaise)

Servi avec la garniture du moment

***La viande du moment inscrit à l'ardoise**

Servi avec la garniture du moment

***Diots de Savoie au vin rouge et oignons, infusés au foin**

***Gratin de ravioles (servi avec salade) –**
à la truite fumée ou au Bleu du Vercors ou St Marcellin

***Profiterole, glace vanille et chocolat chaud fondu maison**

***Tartelette myrtilles**

***Glace artisanale, 2 boules au choix**

***Moelleux aux pommes et aux noix crème anglaise et glace vanille**

***Fondant au chocolat crème anglaise et glace vanille**

25.50 € *le plat chaud au choix*

32.50 € *2 plats entrée-plat ou plat-dessert*

39.50 € *Menu complet*

Les Spécialités de Montagne

Nos fondues peuvent être servies pour 1 personne.

1 caquelon maximum par table de 2 personnes

La fondue n'est pas servie en terrasse

Les fromages de notre fondue : beaufort, emmental de Savoie, Abondance et Vercorais

| | |
|--|----------------|
| Fondue Savoyarde | 25.50 € |
| Servie avec une salade d'accompagnement | |
| Fondue aux cèpes <u>OU</u> aux morilles | 26.00 € |
| Servie avec une salade d'accompagnement | |
| Fondue du Vercors (base savoyarde + bleu du Vercors) | 26.00 € |
| Servie avec une salade d'accompagnement | |
| L'assiette de charcuteries fines | 13.50 € |
| (Jambon blanc et cru, rosette, saucisson, coppa, chorizo, lonzo) | |
| Gratin dauphinois | 20.00 € |
| Servi avec salade verte | |
| Gratin dauphinois au bleu du Vercors | 22.50 € |
| Servi avec salade verte | |
| Tartiflette au reblochon | 25.50 € |
| Servie avec salade verte | |
| Tartibieu | 25.50 € |
| Servie avec salade verte | |

Les Pinsas

La Pinsa est **une spécialité italienne** composée d'un mélange de farines, dont le pourcentage d'eau est élevé et dont l'apport en matières grasses est faible. La pâte nécessitant une longue fabrication est étalée à la main, elle est très digeste, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.

A partager ou à emporter

Pâte = 230g

| | |
|--|---------|
| Pinsa du vercors <i>Sauce tomates, fromage râpé, bleu du Vercors, ravioles</i> | 17.50 € |
| La Bergère <i>Sauce tomates, fromage râpé, noix, fromage de chèvre et miel</i> | 17.50 € |
| Reine <i>Sauce tomates, fromage râpé, jambon blanc et champignons frais</i> | 17.50 € |
| Flammekueche <i>Crème fraîche, fromage râpé, oignons et lardons</i> | 17.50 € |

Formule Pinsa 19.50€

Uniquement le midi du lundi au samedi (hors jours fériés)

Pinsa au choix individuelle (Pâte = 130g)

+

Glace 2 boules parfum au choix ou dessert du moment