

## **Les Salades repas**

<b>Feuilleté sauce aux cèpes et salade</b>	<b>18.00 €</b>
<b>Salade Vercorine</b> <i>Bleu du Vercors, noix du Dauphiné, Ravioles frites, lardons</i>	<b>18.00 €</b>
<b>Salade à la truite fumée*</b> <i>Ravioles frites, agrume et toasts *Dans le cas de rupture de truite fumée elle sera remplacée par du saumon fumé</i>	<b>18.00 €</b>
<b>Salade au toasts de Saint-Marcellin rôtis au miel</b> <i>Saint-Marcellin et amandes</i>	<b>18.00 €</b>
<b>Soupe ou velouté du moment, servie avec salade et toast au fromage</b>	<b>18.00 €</b>

## **Et pour accompagner votre salade...**

L'assiette de frites	7.00 €
La planchette de charcuteries fines	13.50 €
L'ardoise 3 fromages (Bleu du Vercors, St Marcellin et Tomme de Savoie)	7.00 €

## **La viande origine France**

<b>Burger maison servi avec frites et salade</b>	<b>25,00 €</b>
	<b>Supplément bacon : + 1,00 €</b>
<i>Steack haché de bœuf 150g, Oignons rouges, Tomates, Cornichon doux, Sauce burger</i>	
<b>1 Fromage <u>au Choix</u> : Bleu du Vercors <u>ou</u> St Marcellin <u>ou</u> Tomme de Savoie <u>ou</u> fromage à Raclette <u>ou</u> Raclette à la Truffe <u>ou</u> Raclette à l'ail des ours</b>	

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

**3<sup>ème</sup> Personne : +15,00 €**

### **Menu Junior / Jusqu'à 10 ans**

**13,00 € / 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 Moncherolles***

**\*Salade Vercorine**

**\*Feuilleté aux cèpes**

**\*Gratin de ravioles d'entrée**

**au Bleu du Vercors ou au St Marcellin ou à la truite fumée aux cèpes et champignons bruns**

**Soupe ou velouté du moment**

---

**\*Truite entière aux amandes**

**Servi avec la garniture du moment**

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

**sauce aux cèpes et champignons bruns**

**Servi avec la garniture du moment**

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

**\*Gratin de ravioles (servi avec salade) –**

**Au Bleu du Vercors ou St Marcellin ou à la truite fumée ou**

**aux cèpes et champignons bruns**

---

**\*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**

**26.00 €**

***le plat chaud au choix***

**33.00 €**

***2 plats : entrée-plat ou plat-dessert***

**40.00 €**

***Menu complet***

## **Les Spécialités de Montagne**

Nos fondues peuvent être servies pour 1 personne.

**1 caquelon maximum par table de 2 personnes**

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

**Fondue Savoyarde** 26.50 €

Servie avec une salade d'accompagnement

**Fondue aux cèpes et champignons bruns ou aux morilles** 27.00 €

Servie avec une salade d'accompagnement

**Fondue du Vercors (base savoyarde + bleu du Vercors)** 27.00 €

Servie avec une salade d'accompagnement

**L'assiette de charcuteries de l'Isère et de Savoie** 13.50 €

**Gratin dauphinois** 21.00 €

Servi avec salade verte

**Gratin dauphinois au bleu du Vercors ou Reblochon ou St Marcellin** 23.50 €

Servi avec salade verte

**Gratin dauphinois au fromage à raclette, raclette à la truffe  
ou raclette à l'ail des ours** 23.50 €

Servi avec salade verte

**Tartiflette au bleu du Vercors ou Reblochon ou St Marcellin** 26.50 €

Servie avec salade verte

**Tartiflette au fromage à raclette, raclette à la truffe  
ou raclette à l'ail des ours** 26.50 €

Servie avec salade verte

**RACLETTE AU 4 FROMAGES - Minimum 2 personnes - 27.00 €** *par personne*

*Servies avec charcuteries, pomme de terres et salade*

*Raclette au lait cru + à l'ail des ours + à la truffe + au bleu du vercors*

**Jusqu'à 10 ans ½ portions de spécialités de montagne = 13€**

## 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.

**Sur place, à partager ou à emporter**

**Pâte = 230g**

### **Pinsa du vercors**

18.00 €

*Sauce tomates, fromage râpé, bleu du Vercors, ravioles*

### **Napolitaine**

18.00 €

*Sauce tomates, fromage râpé, câpres et anchois*

### **La Bergère**

18.00 €

*Sauce tomates, fromage râpé, noix, fromage de chèvre et miel*

### **Reine**

18.00 €

*Sauce tomates, fromage râpé, jambon blanc et champignons frais*

### **Flammekueche**

18.00 €

*Crème fraîche, fromage râpé, oignons et lardons*

Toutes nos salades sont décorées avec de la tomate et de l'oignon rouge. Notre vinaigrette contient de la <u>moutarde</u> .	Gluten (Blé, seigle, orge, avoine)	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sulfites (à plus de 10mg/kg)	Lupin	Mollusques	Sésame
	*							*				*		*
	*													
							*							
							*							
				*				*						
							*			*				
							*							
	*		*				*	*						
											*			