

Les Salades repas

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

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

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 ou fromage à Raclette ou Raclette à la Truffe ou Raclette à l'ail des ours	
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

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 Moucherolles

*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

— 3 —

***Truite entière aux amandes**

Servi avec la garniture du moment

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

sauce aux cépes 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

10

*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 <u>ou</u> 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 €
<i>Sauce tomates, fromage râpé, bleu du Vercors, ravioles</i>		
Napolitaine		18.00 €
<i>Sauce tomates, fromage râpé, câpres et anchois</i>		
La Bergère		18.00 €
<i>Sauce tomates, fromage râpé, noix, fromage de chèvre et miel</i>		
Reine		18.00 €
<i>Sauce tomates, fromage râpé, jambon blanc et champignons frais</i>		
Flammekueche		18.00 €
<i>Crème fraiche, fromage râpé, oignons et lardons</i>		

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 coquilles	Céleri	Moutarde	Sulfites (à plus de 10mg/kg)	Lupin	Mollusques	Sésame
		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Pain de campagne	*							*					*		*
Pain blanc	*														
Raviolies															
Fromages et plats à base de fromages								*							
Soupe								*							
Saumon fumée, Truite fumée et Truite					*				*						
Sauce cépes								*				*			
Gratin dauphinois et autres								*							
Desserts	*		*					*	*				*		
Nos vins												*			