

Les Salades repas

Feuilleté aux cèpes, et salade	18 €
Salade Vercorine <i>Bleu du Vercors, noix du Dauphiné, Ravioles frites, lardons</i>	18 €
Salade au saumon <i>Tranches de saumon fumé, Ravioles frites, Toasts grillés, Suprêmes d'orange et de pomelos</i>	18 €
Salade au St Marcellin rôti au miel <i>Toasts de Saint Marcellin rôti au miel, Amandes grillées</i>	18 €
Assiette végétarienne <i>Légumes du moment, bol de velouté du moment, salade et toasts au bleu</i>	18 €

Et pour accompagner votre salade

L'assiette de frites	7.00 €
La planchette de charcuteries fines	12.00 €
L'ardoise 4 fromages	10.00 €

La viande origine France

Burger maison servi avec frites et salade 22,00 €

*Steack haché de bœuf 150g,
Oignons rouges, Tomates, Cornichon doux,
Sauce burger*

1 Fromage au Choix :

Cheddar ou Bleu du Vercors ou Saint Marcellin

Supplément bacon : + 1,00 €

Côte de bœuf pour 2 personnes minimum

Côte d'au moins 1kg.

39,00 € par personne

Gratin Dauphinois, Frites maison, Légumes du moment, salade verte et sauce aux Cèpes

3^{ème} Personne : +15,00 €

Menu des 2 Moucherolles

***Salade Vercorine**

***Saumon fumé et son Toast sur lit de salade**

***Feuilleté aux Cèpes et salade verte**

***Planche de charcuteries fines**

***Gratin de ravioles d'entrée au choix**

- à la truffe ou - au foie gras – ou au Bleu du Vercors

***Soupe ou Velouté du moment**

***Pièce du boucher grillée sauce aux Cèpes**

***Suprême de volaille sauce aux Cèpes**

***Filet de truite à la Clairette de Die et aux amandes**

***Diots de Savoie infusés au foin**

Nos plats sont servis avec une garniture du moment

***Gratin de ravioles** *(servi sans garniture)*

- à la truffe ou - au foie gras – ou au Bleu du Vercors

***Profiterole, glace au choix et chocolat fondu maison**

***Gâteau aux pommes et aux noix, sauce anglaise et glace vanille**

***Gâteau coulant au chocolat, sauce anglaise et glace vanille**

***Tartelette aux myrtilles sauvages et glace vanille**

***Tiramisu à la Chartreuse**

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

32€

2 plats : entrée plat ou plat-dessert

39€

3 plats

Les Gratins de Ravioles

Gratin de ravioles à la truffe	25.00 €
Gratin de ravioles au foie gras (Copeaux de parmesan et crème de vinaigre balsamique)	25.00 €
Gratin de ravioles au Saint Marcellin et au miel	18.00 €
Gratin de ravioles au bleu du Vercors	18.00 €
Gratin de ravioles au saumon et à l'emmental	18.00 €

Supplément salade : 5.00 €

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

Le plat chaud, au choix 25€/pers

***Pièce du boucher grillée sauce aux Cèpes**

***Suprême de volaille sauce aux Cèpes**

***Filet de truite à la Clairette de Die et aux amandes**

***Diots de Savoie infusés au foin**

Nos plats sont servis avec un gratin dauphinois et la garniture du moment

Les Spécialités de Montagne

Fondue Savoyarde	22.00 €
Servie avec une salade d'accompagnement	
Fondue aux cèpes <u>OU</u> aux morilles	26.00 €
Servie avec une salade d'accompagnement	
Nos fondues peuvent être servies pour 1 personne. Nous pouvons être amené à limiter le nombre de caquelons par table.	
L'assiette de charcuteries fines	12.00 €
(Jambon blanc et cru, rosette, saucisson, coppa, chorizo, lonzo)	
Gratin dauphinois	18.00 €
Servi avec salade verte	
Gratin dauphinois au bleu du Vercors	22.00 €
Servi avec salade verte	
Tartiflette au reblochon	25.00 €
Servie avec salade verte	
Tartibieu	25.00 €
Servie avec salade verte	
Racliflette (tartiflette à la raclette fumée)	25.00 €
Servie avec salade verte	
RACLETTE aux trois fromages (minimum 2 personnes)	27.00 € / personne
Raclette au lait cru, Raclette fumée et bleu du Vercors Servie avec salade verte et Charcuteries (jambon blanc, jambon cru et rosette)	