

Les Salades Repas

Feuilleté aux cèpes, et salade 17,50 €

Salade au Saint Marcellin rôti au miel 17,50 €

Toasts de Saint Marcellin Rôti au miel, amandes grillées

Salade Vercorine 17,50 €

Bleu du Vercors, noix du Dauphiné, ravioles frites, lardons

Salade au saumon fumé 17,50 €

Tranche de saumon fumé, ravioles frites, toasts grillés, suprêmes d'orange et de pomelos

Salade végétarienne 17,50 €

Salade, légumes, œuf dur de Corrençon, ravioles frites, glace myrtille

Soupe ou velouté du moment et salade 17,50 €

Notre soupe ou velouté du moment accompagnée de salade et toasts de bleu du Vercors

Les plats gratinés

Gratin dauphinois 17,50 €

Gratin dauphinois au bleu du Vercors 21,00 €

Tartiflette au Reblochon 23,00 €

Racliflette fumée 23,00 €

Tartibieu 23,00 €

Tous accompagnés d'une salade

Planchette de charcuteries fines 11,50 €

Les gratins de ravioles

Au Saint Marcellin 17,00 €

Au Bleu du Vercors 17,00 €

Au Saumon fumé 17,00 €

Aux Légumes grillés 17,00 €

Supplément salade 4,00 €

Les viandes

Burger maison servi avec frites et salade 20,00 €

Steak haché de bœuf 150g, oignons rouges, tomates, cornichons doux, sauce burger

1 Fromage au choix : Cheddar ou Bleu du Vercors ou Raclette

Supplément Bacon +1,00€

Diots de Savoie infusés au foie 22,00 €

Frites et salade

Côte de bœuf pour 2 personnes minimum 39,00 € par personne

Côte d'au moins 1kg servie avec frites, salade, gratin et légumes

Sauce au cèpes

Supplément 3^{ème} personne +12,00€

Spécialités de montagne

Fondue Savoyarde 21,00 €

Fondue aux cèpes ou aux Morilles 24,00 €

Nos fondues sont servies avec une salade d'accompagnement

Planchette de charcuteries fines 11,50 €

Raclette 3 Fromages, 2 personnes minimum 27,00 €

Charcuteries fines, pommes de terre BIO et salade verte

Le menu junior

1 Plat au choix : jusqu'à 10 ans 12,50 €

- Ravioles à la crème en gratin

- Goujonettes de volaille panées, frites ou salade

- Steak haché, frites ou salade

1 boule de glace au choix offerte

Le Menu des 2 Moucherolles

*Feuilleté aux cèpes et salade verte, ou
Salade Vercorine, ou
Saumon fumé et son toast sur lit de salade, ou
Planchette de charcuteries fines, ou
Gratin de ravioles d'entrée au choix : à la truffe ou au foie gras
ou au bleu du Vercors, ou
Soupe ou velouté du moment*

*Pièce du boucher sauce cèpes, ou
Diots de Savoie infusés au foin, ou
Filet de truite à la clairette de Die et aux amandes, ou*

Servis avec garniture du jour

Gratin de ravioles à la truffe ou au foie gras ou au bleu du Vercors

Servis sans garniture

*Profiterole, glace au choix et chocolat fondu maison, ou
Tartelette aux myrtilles sauvages et glace vanille, ou
Tiramisu à la chartreuse, ou
Gâteau coulant au chocolat et glace vanille, ou
Gâteau aux pommes et aux noix, sauce anglaise et glace vanille, ou
Glace 2 boules au choix*

Entrée, plat et dessert = 35,00€

Entrée, plat ou plat, dessert = 30,00€

Plat seul = 25,00€

**TOUS LES
DIMANCHES**

Places limitées

**Auberge
des
moucherolles**

**B
R
U
N
C
H**

COCKTAIL MIMOSA REVISITÉ
OU
1 JUS DE FRUIT
CAFÉ FILTRE ET THÉ À VOLONTÉ
VIENNOISERIES
PAIN PERDU
SIROP D'ÉRABLE
ŒUFS AU PLAT
PAIN BEURRE CONFITURES
CHARCUTERIES
FROMAGES
QUICHE
FROMAGES BLANC
ET
FRUITS

SUR RESERVATION AU

04 76 95 82 78

26€

*Pour visiter nos chambres, pour une privatisation ou un séminaire,
contactez-nous !*

<https://www.auberge-vercors-moucherolles.com>