

## Les Salades repas

<b>Feuilleté sauce aux cèpes et salade</b>	18.00 €
<i>Bleu du Vercors, noix du Dauphiné, Ravioles frites, lardons</i>	
<b>Assiette de Terrine aux 2 truites crème fouettée au curry</b>	18.00 €
<i>Servie avec salade,</i>	
<b>Salade Vercorine</b>	18.00 €
<i>Bleu du Vercors, noix du Dauphiné, Ravioles frites, lardons</i>	
<b>Salade au toasts de Saint-Marcellin rôtis au miel</b>	18.00 €
<i>Saint-Marcellin et amandes</i>	

## Et pour accompagner votre entrée

L'assiette de frites	7.00 €
La planchette de charcuteries fines	13.50 €
L'ardoise 4 fromages	10.00 €

## La viande origine France

**Burger maison servi avec frites et salade** 25,00 €

**Supplément bacon :** + 1,00 €

*Steack haché de bœuf 150g,*

*Oignons rouges, Tomates, Cornichon doux,*

*Sauce burger*

**1 Fromage au Choix :**

**Bleu du Vercors ou St Marcellin ou Bournette**

**Côte de bœuf pour 2 personnes minimum**

*Côte d'au moins 1kg.*

**39,00 € par personne**

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

**3<sup>ème</sup> 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**

**\*Terrine aux 2 truites crème fouettée au curry**

**\*Gratin de ravioles d'entrée au Bleu du Vercors ou au St Marcellin**

---

**\*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**

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

**au foie gras 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 €*

*3 plats*

## Les Spécialités de Montagne

Nos fondues peuvent être servies pour 1 personne. /1 caquelon par table

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