

Les Salades repas

Feuilleté sauce aux cèpes et salade	18.00 €
Salade Vercorine <i>Bleu du Vercors, noix du Dauphiné, Ravioles frites, lardons</i>	18.00 €
Salade au toasts de Saint-Marcellin rôtis au miel <i>Saint-Marcellin et amandes</i>	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	

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

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 Moncherolles

***Salade Vercorine**

***Feuilleté aux cèpes**

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

***Truite entière aux amandes**

Servi avec la garniture du moment

***La viande du moment inscrit à l'ardois, sauce aux cèpes**

Servi avec la garniture du moment

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

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 €

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 25.50 €

Servie avec une salade d'accompagnement

Fondue aux cèpes ou aux morilles 26.00 €

Servie avec une salade d'accompagnement

Fondue du Vercors (base savoyarde + bleu du Vercors) 26.00 €

Servie avec une salade d'accompagnement

L'assiette de charcuteries fines 13.50 €

(Jambon blanc et cru, rosette, saucisson, coppa, chorizo, lonzo)

Gratin dauphinois 20.00 €

Servi avec salade verte

Gratin dauphinois au bleu du Vercors 22.50 €

Servi avec salade verte

Tartiflette au reblochon 25.50 €

Servie avec salade verte

Tartibieu 25.50 €

Servie avec salade verte

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 fraîche, fromage râpé, oignons et lardons</i>	