

## Les Salades repas

<b>Feuilletés aux cèpes, et salade</b>	17.50 €
<b>Salade Corrençonnaise</b> <i>Feuilleté de chèvre au miel, noix et fromage de chèvre de pays, glace aux noix</i>	17.50 €
<b>Salade Vercorine</b> <i>Bleu du Vercors, noix du Dauphiné, Ravioles frites, lardons</i>	17.50 €
<b>Salade au saumon fumé</b> <i>Tranches de saumon fumé, Ravioles frites, Toast grillés, Suprêmes d'orange et de pomelos</i>	17.50 €
<b>Salade au St Marcellin rôti au miel</b> <i>Toast de Saint Marcellin rôti au miel, Amandes grillées</i>	17.50 €
<b>Salade végétarienne</b> <i>Salade, Légumes, Œuf dur de Corrençon, Ravioles frites, Glace myrtille</i>	17.50 €

## La viande origine France

### **Burger maison servi avec frites et salade 20,00 €**

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

#### **1 Fromage au Choix :**

**Cheddar ou Bleu du Vercors ou Raclette fumée**

**Supplément bacon :** + 1,00 €

**Double Burger :** + 11,50 €

### **Diots de Savoie infusé au foin 19,00 €**

*Frites et Salade*

### **Côte de bœuf pour 2 personnes minimum**

*Côte d'au moins 1kg.*

**39,00 € par personne**

*Gratin Dauphinois, et / ou Frites, et / ou Légumes frais, Sauce aux Cèpes*

*3<sup>ème</sup> Personne :* +12,00 €

## *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 - au foie gras -**

---

**\*Brochette de Saint-Jacques au bacon sauce Tériyaki**

**\*Pièce du boucher 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 gratin dauphinois, légumes frais et flan de légumes**

**\*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**

*26€ : le plat seul    31€ : 2 plats    35€ : 3 plats*

## Les Gratins de Ravioles

Crème fraîche et emmental + 1 ingrédient ci-dessous au choix  
Au saint Marcellin **ou** Bleu du Vercors **ou** saumon fumé ou légumes grillées 17.00 €

Supplément salade 4.00 €

## Les Spécialités de Montagne

**Fondue Savoyarde (sur commande-uniquement à l'intérieur)** 21.00 €  
**Fondue aux cèpes ou aux morilles (sur commande-uniquement à l'intérieur)** 24.00 €  
Nos fondues sont servies avec une salade d'accompagnement

**Gratin dauphinois avec salade verte** 17.50 €  
**Gratin dauphinois au bleu du Vercors avec salade verte** 21.00 €

**L'assiette de charcuteries** 11.50 €

**Tartiflette au reblochon** 23.00 €  
Servi avec salade verte

**Tartibleu** 23.00 €  
Servi avec salade verte

**Racliflette fumée au reblochon** 23.00 €  
Servi avec salade verte

**Supplément sauce aux cèpes ou sauce aux morilles** 3.50 €  
Servi avec salade verte

