

Les Salades repas

Feuilleté sauce aux cèpes et salade	18.00 €
Salade Vercorine	18.00 €
<i>Bleu du Vercors, noix du Dauphiné, Ravioles frites, lardons</i>	
Salade à la truite fumée*	18.00 €
<i>Ravioles frites, agrumes et toasts *Dans le cas de rupture de truite fumée elle sera remplacée par du saumon fumé</i>	
Salade au toasts de Saint-Marcellin rôtis au miel	18.00
€	
<i>Saint-Marcellin et amandes</i>	

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 <u>au Choix</u> : Bleu du Vercors <u>ou</u> St Marcellin <u>ou</u> Tomme de Savoie	

Côte de bœuf pour 2 personnes minimum Côte d'au moins 1kg
SUR COMMANDE

41,00 € par personne

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

3^{ème} Personne : +18,00 €

Menu Junior / Jusqu'à 10 ans

13,00 € / 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**

***Gratin de ravioles d'entrée**

au Bleu du Vercors ou au St Marcellin ou à la truite fumée aux cèpes et champignons bruns

***Poisson du moment**

Servi avec la garniture du moment

***La viande du moment,**

sauce aux cèpes et champignons bruns

Servi avec la garniture du moment

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

**Au Bleu du Vercors ou St Marcellin ou à la truite fumée ou
aux cèpes et champignons bruns**

***Profiterole, glace vanille et chocolat chaud fondu maison**

***Tartelette myrtilles**

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

***Dessert du moment**

26.00 €

le plat chaud au choix

33.00 €

2 plats : entrée-plat ou plat-dessert

40.00 €

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

NOUS NE SERVONS PAS LA FONDUE EN TERRASSE

Fondue Savoyarde

26.50 €

Servie avec une salade d'accompagnement

Fondue aux cèpes et champignons bruns ou aux morilles

27.00

€

Servie avec une salade d'accompagnement

Fondue du Vercors (base savoyarde + bleu du Vercors)

27.00 €

Servie avec une salade d'accompagnement

L'assiette de charcuteries *de l'Isère et de Savoie*

13.50 €

Gratin dauphinois

21.00 €

Servi avec salade verte

Gratin dauphinois au bleu du Vercors ou Reblochon

23.50 €

Servi avec salade verte

Jusqu'à 10 ans ½ portions de spécialités de montagne = 13€

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 <i>Sauce tomates, fromage râpé, bleu du Vercors, ravioles</i>	18.00 €
Napolitaine <i>Sauce tomates, fromage râpé, câpres et anchois</i>	18.00 €
La Bergère <i>Sauce tomates, fromage râpé, noix, fromage de chèvre et miel</i>	18.00 €
Reine <i>Sauce tomates, fromage râpé, jambon blanc et champignons frais</i>	18.00 €
Flammekueche <i>Crème fraîche, fromage râpé, oignons rouge et lardons</i>	18.00 €

Toutes nos salades sont décorées avec de la tomate et de l'oignon rouge.
Notre vinaigrette contient de la moutarde.

	Gluten (Blé, seigle, orge, avoine)	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sulfites (à plus de 10mg/kg)	Lupin	Mollusques	Sésame
Pain de campagne	*							*				*		*
Pain blanc	*													
Ravioles														
Fromages et plats à base de fromages							*							
Soupe							*							
Saumon fumée, Truite fumée et Truite				*				*						
Sauce cépes							*			*				
Gratin dauphinois et autres							*							
Desserts	*		*				*	*						
Nos vins										*				