

Les Salades repas

Feuilleté sauce aux cèpes et salade 18.00 €

Salade Vercorine 18.00 €

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

Salade à la truite fumée* 18.00 €

Ravioles frites et toasts

Salade au toasts de Saint-Marcellin rôtis au miel 18.00

€

Saint-Marcellin et amandes

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 €

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

1 Fromage au Choix : Bleu du Vercors ou St Marcellin ou Tomme de Savoie

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

***Truite aux amandes**

Servi avec la garniture du moment

***La viande du moment,**

sauce aux cèpes et champignons bruns

Servi avec la garniture du moment

***Diots de Savoie infusés au foin, sauce oignons et vin rouge**

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**

***Moelleux aux pommes et aux noix crème anglaise et glace vanille**

***Fondant au chocolat crème anglaise et glace vanille**

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

ou

***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	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 fines	13.50 €
Tartiflette au Reblochon	27.00 €
Servie avec salade verte	
Tartiflette au bleu du Vercors	27.00 €
Servie avec salade verte	
Gratin dauphinois	21.00 €
Servi avec salade verte	

Gratin dauphinois au bleu du Vercors ou Reblochon	25.00
€	
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	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 rouge et lardons</i>	

Toutes nos salades sont décorées avec de la tomate et de l'oignon rouge. Notre vinaigrette contient de la <u>moutarde</u> .	Gluten (Blé, seigle, orge, avoine)	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sulfites (à plus de 10mg/kg)	Lupin	Mollusques	Sésame
	*							*				*		*
	*													
							*							
	*						*							
				*				*						
							*			*				
							*							
	*		*				*	*						
											*			