



# NOS MENUS

## MENU VERCORS 22€

ou formule à 18€

avec Entrée & Plat **ou** Plat & Dessert

Rillettes de truite fumée aux amandes

*ou*

Salade Vercors

*ou*

Tarte salée de saison et salade composée

*ou*

Potage maison, croûtons et comté râpé



Truite de la Vernaison entière façon Bellier

*ou*

Ravioles du Dauphiné pochées au bouillon de légumes

*ou*

Mijoté de porc au miel du Vercors et aux noix



Plateau de fromages des fermes du Vercors

*ou*

2 boules de glace de Fabienne

ou Dessert de Céline

## FORMULE TERRE 14.50€

Couscous végétarien :

Mélange de céréales bio et ses légumes



Plateau de fromages des fermes du Vercors

*ou*

2 boules de glace de Fabienne ou

Dessert de Céline

## MENU TRADITION 30€

ou formule à 26€

avec Entrée & Plat **ou** Plat & Dessert

Rillettes de truite fumée aux amandes

*ou*

Tarte salée de saison et salade composée

*ou*

Escargots à la bourguignonne maison (x12)

*ou*

Potage maison, croûtons et comté râpé



Pintadeau fermier, sauce aux baies de genièvre

*ou*

Sauté d'agneau du Vercors au paprika

*ou*

Poulet fermier aux morilles et à la crème  
(supplément 2€)



Plateau de fromages des fermes du Vercors

*ou*

2 boules de glace de Fabienne

ou Dessert de Céline



**LES LOULOUS 9,50€**  
(jusqu'à 12 ans)

Rillettes de truite fumée  
et ravioles du Dauphiné

*ou*

Rillettes de truite fumée  
et mélange de céréales et ses légumes



2 boules de glace maison  
ou meringue au chocolat



# A LA CARTE

Sauf dimanche et jours fériés

## Les entrées

Rillettes de truite fumée aux amandes et pain maison	7.80 €
Assiette de charcuterie : <i>caillette froide, jambon cru fumé et rosette de Lyon</i>	7.20 €
Potage maison accompagné de croûtons et comté râpé	5.80 €

## Les salades

Salade Vercors :	petite	8.20 €
<i>salade, pomme, noix de Grenoble, caillette froide et Bleu du Vercors</i>	grande	14.80 €
Salade Montagnarde :	petite	8.60 €
<i>salade, pomme, noix de Grenoble, jambon cru fumé, croûtons, comté</i>	grande	15.40 €

## Les plats chauds

Truite de la Vernaison entière façon Bellier	14.80 €
Sauté d'agneau du Vercors au paprika, sauce au choix	19.80 €
Le plat de gratin dauphinois	7.50 €

## Les fromages d'ici

Plateau d'assortiment de fromages des fermes du Vercors	7.00 €
Faisselle fermière nature, à la crème ou au coulis de framboise	3.50 €

## Les douceurs maison

Desserts de Céline ou glaces & sorbets de Fabienne à découvrir sur l'ardoise



# SALON-DE-THÉ

## POUR LES PETITES FAIMS

<i>Potage maison (chaud ou froid), accompagné de croûtons et comté râpé.....</i>	5.80 €
<i>Rillettes de truite fumée aux amandes et pain maison.....</i>	9.20 €
<i>Assiette de charcuterie.....</i>	9.80 €
<i>Salade Montagnarde : salade, pomme, noix, Comté, jambon cru fumé, croûtons.....</i>	15.40 €
<i>Salade Vercors : salade, pomme, noix, caillette froide et Bleu du Vercors.....</i>	14.80 €
<i>Planche campagnarde : assortiment de charcuteries &amp; de fromages fermiers et salade composée.....</i>	15.80 €

## LES PLAISIRS GLACÉS MAISON

<u><i>Ardéchoise</i></u> : 2 boules glace marron, crème de marron, chantilly .....	7.50 €
<u><i>Lune de miel</i></u> : 2 boules glace miel, chocolat fondu, chantilly .....	7.50 €
<u><i>Voconce</i></u> : 2 boules sorbet Clairette, Clairette de Die Tradition* .....	7.50 €
<u><i>Pêche melba</i></u> : 2 boules glace vanille, pêches au sirop, amandes, confiture, chantilly .....	7.50 €
<u><i>Poire belle-hélène</i></u> : 2 boules glace vanille, poire au sirop, chocolat fondu .....	7.50 €
<u><i>Dame blanche</i></u> : 3 boules glace vanille, chocolat fondu, chantilly .....	9.50 €
<u><i>La Bellier</i></u> : 2 boules chocolat à l'orange, 1 boule pralin, chocolat fondu, amandes, chantilly .....	9.50 €
<u><i>Café liégeois</i></u> : 2 boules glace vanille, 1 boule glace moka, café, chocolat fondu, chantilly .....	9.50 €
<u><i>Chocolat liégeois</i></u> : 2 boules glace vanille, 1 boule glace chocolat, chocolat au lait, chocolat fondu, chantilly.....	9.50 €
<u><i>Iceberg</i></u> : 2 boules glace menthe, 1 boule glace chocolat, Get 27*, chocolat fondu, chantilly.....	10.50 €