



A LA CARTE

Prix nets, boisson non comprise

Nos entrées

Assortiment de trempettes et tartinades : 7.00 €
crudités et gressins à tremper dans différentes sauces maison

Assiette de charcuterie : 7.50 €
caillette froide (pâté régional aux herbes), jambon cru fumé et saucisson

Tarte salée servie avec une salade composée

petite	6.50 €
grande	11.50 €

Potage maison du moment, servi chaud ou froid, 6.00 €
accompagné de croûtons et comté râpé

Nos salades

Salade Estivale :

petite	7.00 €
grande	13.00 €

salade, rillettes de truite, concombre, tomate, poivron, oignon, radis, cornichon

Salade Vercors :

petite	8.00 €
grande	15.00 €

salade, caillette froide, Bleu du Vercors, pomme et noix de Grenoble

Salade Montagnarde :

petite	9.00 €
grande	16.00 €

salade, jambon cru fumé, Comté, croûtons, pomme et noix de Grenoble

Notre cuisine étant élaborée maison à partir de produits de qualité, majoritairement locaux ou régionaux et de préférence bio, certains plats demandent donc un peu de patience...



A LA CARTE

Prix nets, boisson non comprise

Nos plats chauds

<i>Poulet fermier bio de la Drôme aux morilles et à la crème</i>	24.00 €
servi avec du gratin dauphinois ou de la purée de pois cassés	
<i>Truite du Vercors entière « façon Bellier »</i>	14.00 €
recette insolite de la famille, servie avec du riz bio nature	
<i>Gratinées de ravioles du Dauphiné, accompagnées de salade composée</i>	
<i>Aux morilles et à la crème</i>	16.50 €
<i>Au Bleu du Vercors et aux noix de Grenoble</i>	15.50 €
<i>Couscous de légumes :</i>	11.00 €
mélange de céréales bio, petits légumes divers et sauce tomate maison	
<i>Plat de gratin dauphinois</i>	7.50 €

Les fromages d'ici

<i>Plateau d'assortiment de fromages des fermes du Vercors</i>	7.00 €
<i>Faisselle fermière à la crème ou au coulis de framboise</i>	4.00 €

Les douceurs maison sont à découvrir sur l'ardoise

Pour toute intolérance à un aliment, n'hésitez pas à nous demander, certains plats peuvent être adaptés en conséquence.



MENU VERCORS

Menu à 22 € : Entrée + Plat + Dessert

Formule à 18 € : Entrée + Plat ou Plat + Dessert

*Rillettes de truite du Vercors fumée aux amandes
et pain maison*

ou

Salade Vercors :

salade, caillette froide, Bleu du Vercors, pomme et noix de Grenoble

ou

Potage maison du moment,

servi chaud ou froid, accompagné de croûtons et Comté râpé



*Truite du Vercors entière « façon Bellier »,
recette insolite de la famille, accompagnée de riz bio nature*

ou

*Mijoté de porc au miel du Vercors et aux noix de Grenoble
accompagné de riz bio nature*

ou

*Ravioles du Dauphiné pochées au bouillon de légumes
servies avec de la crème et du comté râpé*



Faisselle fermière au coulis de framboises ou à la crème

ou

2 boules de glace ou dessert maison à choisir sur l'ardoise



MENU GOURMAND

Menu à 30 € : Entrée + Plat + Dessert

Formule à 26 € : Entrée + Plat ou Plat + Dessert

*Rillettes de truite du Vercors fumée aux amandes
et pain maison*

ou

*Assortiment de trempettes et tartinades :
crudités et gressins à tremper dans différentes sauces maison*

ou

Escargots à la bourguignonne maison (par 12)



*Pintadeau fermier de la Drôme, sauce aux baies de genièvre
accompagné de gratin dauphinois ou de purée de pois cassés*

ou

*Sauté d'agneau du Vercors au paprika
accompagné de gratin dauphinois ou de purée de pois cassés*



Plateau d'assortiment de fromages des fermes du Vercors

ou

2 boules de glace ou dessert maison à choisir sur l'ardoise



MENU LOULOUS 9.50€

Servi jusqu'à 12 ans

Un verre de jus
de pomme bio
offert !



Rillettes de truite fumée
et ravioles du Dauphiné
ou

Rillettes de truite fumée
et mélange de céréales bio et ses petits légumes



2 boules de glace ou sorbet maison
ou
Sablé à la confiture

QUELQUES VINS A DECOUVRIR DANS NOTRE CARTE...

Vins blancs

Gewurztraminer	Domaine Kuentz-Bas	75 cl	25.40 €
Chablis	Domaine Droin	75 cl	35.40 €
Crozes-Hermitage	Domaine Laurent Habrard	75 cl	39.80 €



Vins rouges

Chatillon-en-Diois	Domaine Poulet & Fils	75 cl	21.40 €
Bourgueil	Domaine de La Lande	75 cl	27.80 €
Saint Joseph	Domaine les Hauts-Chassis	75 cl	38.40 €
Saint Emilion Tradition	Domaine Wagnon	75 cl	51.40 €



Vins rosés

Côtes-du-Rhône	Domaine de la Reméjeanne	75 cl	20.80 €
Les Baux-de-Provence	Château Romanin	75 cl	31.80 €





QUELQUES FOURNISSEURS

Le Vercors étant riche en produits de qualité et principalement bio, nous privilégions les circuits courts pour notre approvisionnement.

	<u><i>La Chapelle-en-Vercors</i></u>
<i>Miellerie Vertaco</i>	<i>Miel</i>
<i>Ferme des Grands Goulets</i>	<i>Fromages de chèvre</i>
<i>Ferme des Bruyères</i>	<i>Faisselles et fromages au lait de vache</i>
	<i>Lait de vache pour les glaces maison</i>
<i>Ferme de la Cime du Mas</i>	<i>Bleu du Vercors, faisselles & fromages de vache</i>
	<i>Lait de vache pour les glaces maison</i>
	<u><i>Saint-Martin-en-Vercors</i></u>
<i>Epicerie la Saponaire</i>	<i>Epicerie, fruits & légumes bio.</i>
	<i>Produits d'entretien écologiques</i>
<i>Bouclette et Cie</i>	<i>Fromages au lait de brebis</i>
<i>Potager vagabond</i>	<i>Légumes bio du potager</i>
	<u><i>Saint-Agnan-en-Vercors</i></u>
<i>Arbres et jardins</i>	<i>Légumes bio du potager</i>
	<u><i>Echevis – route des Grands Goulets</i></u>
<i>Trites de la Vernaison</i>	<i>Truite entière et filet de truite saumonée & fumée</i>
	<u><i>Saint-Jean-en-Royans</i></u>
<i>Cave Noisel</i>	<i>Noix en cerneaux et vin de noix</i>
<i>Passion Nature</i>	<i>Poulets fermiers et pintadeaux de la Drôme</i>
	<u><i>Lans-en-Vercors</i></u>
<i>Saveurs du Vercors</i>	<i>Confitures artisanales bio, apéritifs du Vercors</i>

Et aussi...Ravioles du Dauphin à Saint Marcellin, Intermarché à Saint Jean-en-Royans, Cafés Folliet à Chambéry...