




CARTE ET MENUS

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

Pour commencer

 Potage maison du moment, accompagné de croûtons et Comté râpé	6.00 €
Rillettes de truite fumée aux amandes et pain maison	6.50 €
Assiette de charcuterie : caillette froide (pâté régional aux herbes), jambon cru fumé et saucisson	7.50 €
Salade Vercors : crudités de saison, caillette froide, Bleu du Vercors, pomme et noix de Grenoble	8.00 €
Escargots à la bourguignonne maison	par 6 8.50 € par 12 16.50 €

Pour les petites faims

Planche campagnarde Assortiment de charcuteries et fromages fermiers accompagné de crudités de saison	15.50 €
Tarte salée sur salade et crudités de saison	petite 6.50 € grande 11.50 €

Les gratinées de ravioles du Dauphiné accompagnées de salade composée

Aux morilles et à la crème	16.50 €
 Au Bleu du Vercors et aux noix de Grenoble	15.50 €



A LA CARTE

La tartiflette

Gratin de pommes de terre au Reblochon, crème, lardons et oignons


La Classique : accompagnée de salade composée 16.00 €

La Royale : accompagnée de salade composée et charcuterie 20.00 €

Les spécialités de la maison

Poulet fermier bio aux morilles et à la crème 24.00 €
servi avec du gratin dauphinois ou de la purée de pois cassés

Truite du Vercors entière « façon Bellier » 14.00 €
recette insolite de la famille, servie avec du riz bio nature

 *Couscous de légumes* : 11.00 €
mélange de céréales et/ou légumineuses bio, légumes divers et sauce tomate maison

 *Plat de gratin dauphinois* 7.50 €

Les fromages d'ici

Plateau d'assortiment de fromages des fermes du Vercors 7.00 €

Faisselle fermière à la crème ou au coulis de framboise 4.00 €

Les douceurs maison sont à découvrir sur l'ardoise



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

Tarte salée sur salade et crudités de saison

ou

 *Potage maison du moment,
accompagné de croûtons et Comté râpé*




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

ou

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

ou

 *Assiette de ravioles du Dauphiné pochées au bouillon de légumes
accompagnée de crème et Comté râpé*



Fromages fermiers d'ici

ou

Douceur maison à choisir sur l'ardoise



MENU LOULOUS 9.50€

Servi jusqu'à 12 ans



Rillettes de truite fumée
et ravioles du Dauphiné pochées
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

Un verre de jus de pomme bio offert !



QUELQUES FOURNISSEURS

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

La Chapelle-en-Vercors

Miellerie Vertaco

Miel

Ferme des Grands Goulets

Fromages de chèvre

Ferme de la Cime du Mas

Bleu du Vercors, faisselles & fromages de vache

Lait de vache pour les glaces maison

Saint-Martin-en-Vercors

Epicerie la Saponaire

Epicerie, fruits & légumes bio.

Produits d'entretien écologiques

Bouclette et Cie

Fromages au lait de brebis

Potager vagabond

Légumes bio du potager

Saint-Agnan-en-Vercors

Arbres et jardins

Légumes bio du potager

Echevis – route des Grands Goulets

Truites de la Vernaison

Truite entière et filet de truite saumonée & fumée

Saint-Jean-en-Royans

Cave Noisel

Noix en cerneaux et vin de noix

Valsoleil

Poulets fermiers et pintadeaux de la Drôme

Lans-en-Vercors

Saveurs du Vercors

Confitures artisanales bio, apéritifs du Vercors

Et aussi... Ravioles Maison Rambert à Chatte, Spar à La Chapelle-en-Vercors, Intermarché à Saint Jean-en-Royans, Cafés Folliet à Chambéry, Ferme de Margerie à Portes-les-Valence...

La famille Bellier vous accueille depuis 5 générations

Augustine Bellier tenait l'hôtel Bellier au début des années 1900



*Son fils Henri avec son épouse Renée
créateurs des 2 hôtels Bellier actuels*



*Leur fils Edmond et son épouse Ninou
qui ont pris la suite jusqu'en 1994*



*Leur fille Fabienne,
gérante de l'hôtel de La Chapelle
et Chef de cuisine*



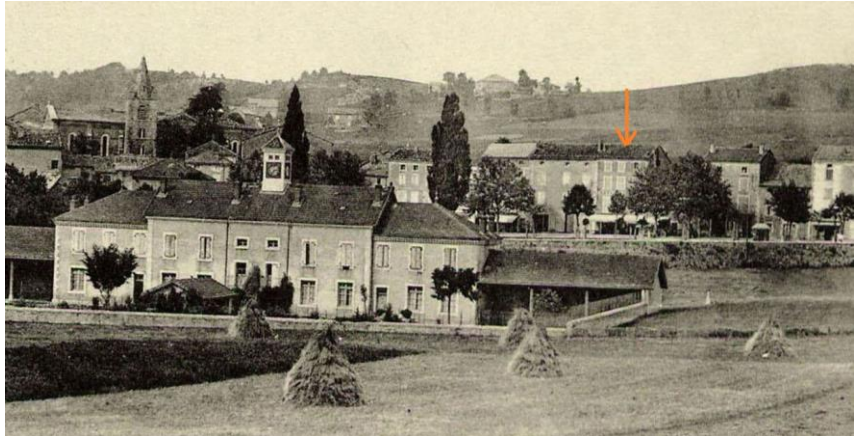
*Leur fille Magali,
gérante de l'hôtel de Val d'Isère*



et ses filles, Sophie, Céline & Sandra

Historique de l'hôtel

Au début des années 1900, l'hôtel Bellier se trouvait sur la place du village.



En 1932 Henri et Renée construisent un 2^{ème} hôtel à l'emplacement actuel. C'est un hôtel luxueux avec 30 chambres et un restaurant d'une centaine de places.



Passionné de ski, Henri ouvre un refuge au Plateau de Beure pour loger et nourrir les clients qui vont y skier. Les marchandises y sont amenées en traîneau à chiens.



Les deux hôtels et le refuge sont brûlés pendant la guerre. A la reconstruction, Henri et Renée choisissent de bâtir un chalet à La Chapelle pour l'été et un hôtel plus important à Val d'Isère pour l'hiver.



Notre bassin de baignade à filtration naturelle

Depuis avril 2007, notre piscine traditionnelle a été transformée en bassin à filtration naturelle pour une baignade plus saine et écologique.

Comment ça marche ?

① Le bassin de régénération de faible profondeur est composé de couches de graviers dans lesquels poussent les plantes qui purifient, oxygènent et dénitrifient l'eau. Une vie bactérienne s'équilibre de façon à laisser une eau de baignade de qualité.



② Sous le ponton, l'eau est aspirée par les skimmer en surface, puis filtrée dans un textile et réinjectée sous le sable et les galets.

③ La zone de baignade offre une eau de qualité, naturellement chauffée par les pierres qui « stockent » la chaleur du soleil.

LES 7 RÈGLES D'UNE BAIGNADE NATURELLE



Ne pas jeter de pierres au fond du bassin.



Ne rentrer dans l'eau qu'après avoir pris une douche pour éviter d'apporter des bactéries.



Mettre un pansement imperméable si vous avez une plaie non cicatrisée.



Ne pas marcher sur les graviers de la zone de régénération, mais uniquement sur les rochers.



Ne pas déranger la faune et la flore de la zone de régénération.



Respecter ce bassin c'est contribuer à respecter l'environnement.



Comme pour tout bassin de baignade, pensez à surveiller vos enfants.