



CARTE ET MENUS




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




A LA CARTE

Pour commencer


-  Potage maison du moment, accompagné de croûtons et Vercorais râpé 6,00 €
- Rillettes de truite fumée aux amandes et pain maison 7,00 €
- Assiette de charcuterie : 7,50 €
caillette froide (pâté régional aux herbes), jambon cru fumé et saucissons
- Salade du jour selon la salade du jour
- Escargots à la bourguignonne maison par 6 8,00 €
par 12 15,00 €

Pour les petites faims

- Planche campagnarde : 15,50 €
assortiment de charcuteries et fromages fermiers accompagné de crudités de saison
-  Tarte salée sur salade et crudités de saison petite 6,50 €
grande 11,50 €

Les gratinées de ravioles du Dauphiné accompagnées de salade et crudités de saison

-  Nature à la crème 12,50 €
-  Au Bleu du Vercors et aux noix de Grenoble 15,50 €

 Plats végétariens

Prix nets, service inclus. Boisson non comprise.



A LA CARTE

La Tartiflette

gratin de pommes de terre au Reblochon, 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

Truite du Vercors entière « façon Bellier » 15,00 €

recette insolite de la famille depuis 3 générations, servie avec du riz bio nature

 Couscous de légumes : 12,00 €
mélange de céréales et/ou légumineuses bio, petits légumes divers et sauce tomate

 Plat de gratin dauphinois 7,50 €

Pour terminer en douceur

Plateau d'assortiment de fromages des fermes du Vercors 7,00 €

Dessert ou glaces maison demandez l'ardoise



MENU ROYANS

Menu à 20 € : Entrée + Plat + Dessert

Formule à 16 € : 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,
servi chaud ou froid, accompagné de croûtons et Vercorais râpé*



*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 Vercorais râpé*



Fromages d'ici

ou

Douceur maison à choisir sur l'ardoise





MENU VERCORS

Menu à 24 € : Entrée + Plat + Dessert

Formule à 20 € : 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,
servi chaud ou froid, accompagné de croûtons et Vercorais râpé*



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

ou

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



Fromages d'ici

ou

Douceur maison à choisir sur l'ardoise



MENU LOULOUS

Menu à 9,50 €, servi jusqu'à 12 ans



Rillettes de truite fumée aux amandes
et ravioles du Dauphiné pochées

ou

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



2 boules de glace maison

ou

Sablé à la confiture

Un verre de jus de pomme artisanal inclus.



LES ALLERGÈNES

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

	Gluten	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Sulfites
Les entrées									
Rillettes de truite aux amandes <i>(et pain maison)</i>	(x)		X				X		
Escargots à la bourguignonne maison						X	X		
Potage maison <i>(variable selon le type de potage)</i>									
Assiette de charcuterie	X					X			
Tarte salée de saison et salade composée	X	X				X			
Les plats chauds									
Truite de la Vernaison entière façon Bellier			X			X			X
Sauté de porc au miel du Vercors et <i>aux noix</i>							X		X
Pintadeau fermier, sauce aux baies de genièvre <i>(sauce liée à la farine de maïs)</i>						X			X
Gratin dauphinois						X			
Ravioles pochées au bouillon de légumes	X	X				X		X	
Gratinées de ravioles au Bleu et noix	X	X				X	X	X	
Tartiflette						X			
Mélange de céréales bio et ses petits légumes <i>(possible sans gluten, soja ou arachide sur demande)</i>	X			X	X				
Les fromages et desserts									
Fromages fermiers						X			
Glaces maison		X				X			



QUELQUES FOURNISSEURS

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

La Chapelle-en-Vercors

Miellerie Vertaco

Miel

Ferme de la Cime du Mas

Bleu du Vercors, faisselles & fromages de vache
Lait de vache pour les glaces maison

Ferme des Grands Goulets

Fromages de chèvre

Saint-Martin-en-Vercors

Épicerie bio la Saponaire

Épicerie, fruits & légumes, produits d'entretien

Bouclette et Cie

Fromages au lait de brebis

Potager vagabond

Légumes du potager

Saint-Agnan-en-Vercors

Arbres et jardins

Légumes 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

Coopérative Valsoleil

Poulets fermiers et pintadeaux de la Drôme

Lans-en-Vercors / Villard-de-Lans

Saveurs du Vercors

Confitures artisanales bio, apéritifs du Vercors

Coopérative Vercors Lait

Lait, Vercorais & autres fromages de vache

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