



## Formule du midi à 19,50 €

(le midi en semaine uniquement, hors jours fériés)

Suggestion du Chef



Dessert maison du jour

## Menu Royans

Menu à 22 € : Entrée + Plat + Dessert

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

Crumble de légumes d'été



Gratinée de ravioles nature à la crème  
accompagnée de salade et crudités



Dessert maison au choix

## Menu Enfant

Formule Loulou : 10 € (jusqu'à 10 ans)

Formule Pitchoune : 8 € (jusqu'à 6 ans)



Ravioles nature à la crème

ou Riz nature et légumes

servi avec

Rillettes de truite fumée aux amandes et crudités



Biscuit de Savoie ou glace maison

## Menu Vercors

Menu à 29 € : Entrée + Plat + Dessert

Formule à 25 € : Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Verrine de crudités, mousse de yaourt et sorbet maison à la tomate

ou

Toast au Bleu du Vercors sur salade



Truite du Vercors entière « façon Bellier »

recette insolite cuisinée au vin rouge depuis 4 générations

accompagnement au choix : gratin dauphinois ou riz nature

ou

Longe de porc de « VertaCochon » snackée,

sauce à la bière du Slalom et au miel

accompagnement au choix : gratin dauphinois ou riz nature



Dessert maison au choix

ou

Fromages d'ici

# A la carte

## Pour commencer

<i>Rillettes de truite fumée aux amandes</i>	9,00€
<i>Verrine de crudités, mousse de yaourt et sorbet maison à la tomate</i>	8,00€
<i>Tarte salée, salade et crudités</i>	7,00€
<i>Potage du moment, croûtons et Vercorais râpé</i>	6,00€
<i>Assiette de charcuterie régionale (variable selon arrivage)</i>	10,00€

## Le coin des salades

	<i>petite</i>	<i>grande</i>
<i>La « Font d'Urle » : salade et crudités, toast au Bleu du Vercors et noix</i>	9,00€	16,00€
<i>La « Grand Veymont » : salade et crudités, jambon cru fumé, Vercorais, croûtons et pomme</i>	10,00€	18,00€
<i>La « Herbouilly » : salade et petits légumes d'été, galette de haricots rouges et chutney au miel, olives</i>	8,00€	15,00€

## Les assiettes-repas

<i>Planche campagnarde : assortiment de charcuterie et de fromages fermiers, salade et crudités</i>	18,00€
<i>Assiette du randonneur : ravioles du Dauphiné pochées, charcuterie, salade et crudités</i>	18,00€

## Les gratinées de ravioles du Dauphiné, accompagnées de salade et crudités

<i>Gratinée de ravioles au Bleu du Vercors et aux noix</i>	19,00€
<i>Gratinée de ravioles aux morilles et à la crème</i>	21,00€

## Les plats chauds

<i>Truite entière « façon Bellier », recette insolite cuisinée au vin rouge depuis 4 générations</i>	23,00€
<i>accompagnement au choix : gratin dauphinois ou riz nature</i>	
<i>Poulet fermier de la Drôme aux morilles et à la crème</i>	28,00€
<i>accompagnement au choix : gratin dauphinois ou riz nature</i>	
<i>Bol végétarien servi avec salade et crudités :</i>	16,00€
<i>riz nature et petits légumes, sauce tomate, galette de haricots rouges et chutney au miel</i>	
<i>Le plat de gratin dauphinois</i>	8,00€
<i>La suggestion du moment, variable selon l'inspiration du chef</i>	voir l'ardoise

## Pour terminer en douceur

<i>Assortiment de fromages locaux</i>	8,00€
<i>Faisselle fermière (avec crème ou coulis de framboises)</i>	5,00€
<i>Dessert ou glace maison au choix</i>	à choisir sur l'ardoise