



*Hôtel*

*Restaurant*

*Bar - Salon de thé*

# Carte et Menus



Notre cuisine étant entièrement «fait-maison» à partir de produits frais, la préparation des plats demande un peu de patience...



## Menu Vercors

Menu complet à 29 €

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

Toast au Bleu du Vercors sur salade

ou

Potage du moment,  
servi avec croûtons et Vercorais râpé



Truite du Vercors entière « façon Bellier »,

↳ pochée au vin rouge et servie avec sa sauce au vin,  
spécialité de notre arrière-grand-père, cuisinée depuis 4 générations

Accompagnement au choix : Gratin dauphinois ou Riz nature



Dessert maison au choix

ou

Fromages d'ici

## Menu Enfant

Loulou : 10 € (jusqu'à 10 ans) // Pitchoune : 8 € (jusqu'à 6 ans)



Rillettes de truite fumée aux amandes  
accompagnées de :

Ravioles nature à la crème ou Riz nature et légumes



Biscuit de Savoie ou 1 boule de glace maison



# Formule Royans

Formule à 19 €

Ravioles pochées à la crème et Vercorais râpé  
accompagnée de salade



Dessert maison au choix

ou

Fromages d'ici

## La carte

Les paninis maison, accompagnés de salade

- Truite fumée, fondue de poireaux, Vercorais 10 €
- Jambon cru fumé, Bleu du Vercors 10 €
- Reblochon, lardons, oignons 10 €

Les assiettes-plats

- **Planche campagnarde :** 18 €  
↳ assortiment de charcuterie et de fromages d'ici, salade
- **Assiette du randonneur :** 18 €  
↳ ravioles du Dauphiné pochées, charcuterie, salade
- **Salade « Grand Veymont » :** 20 €  
↳ salade, toast au Bleu du Vercors, jambon cru fumé, noix et pomme



# La carte

## Pour commencer

- Rillettes de truite fumée aux amandes, pain maison 9 €
- Assiette de charcuterie régionale (variable selon approvisionnement) 10 €
- Potage du moment, servi avec des croûtons et du Vercorais râpé 6 €
- Salade « Petit Veymont » : 11 €  
↳ salade, toast au Bleu du Vercors, jambon cru fumé, noix et pomme

## Les gratinées de ravioles, accompagnées de salade

- Nature à la crème 17 €
- Bleu du Vercors et noix 19 €
- Morilles et crème 21 €

## La tartiflette au Reblochon de Savoie

- Classique : servie avec salade 19 €
- Royale : servie avec salade et charcuterie régionale 23 €

## Les plats chauds

- Truite du Vercors entière « façon Bellier », 23 €  
↳ pochée au vin rouge et servie avec sa sauce au vin depuis 4 générations  
accompagnement au choix : gratin dauphinois ou riz nature
- La suggestion du moment, variable selon l'inspiration du Chef voir l'ardoise
- Le plat de gratin dauphinois 8 €

## Pour terminer en douceur

- Assortiment de fromages locaux 8 €
- Faisselle fermière (avec crème ou coulis de framboises) 5 €
- Dessert ou glace maison au choix voir la carte

# Les fournisseurs locaux

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

## La Chapelle-en-Vercors

- Vertacochochon Viande de porc
- Miellerie Vertaco Miel
- Brasserie du Slalom Bières artisanales
- 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

- Épicerie bio la Saponaire Epicerie, fruits & légumes, produits d'entretien

## Saint-Julien-en-Vercors

- Ferme des Domarières Bleu du Vercors, tomme, faisselles

## Echevis – route des Grands Goulets

- Truites de la Vernaison Truite entière et filet de truite

## Saint-Jean-en-Royans

- Cave Noisel - LMDES Noix en cerneaux et vin de noix
- Coopérative Valsoleil Volailles fermières de la Drôme  
Fruits et légumes de producteurs locaux
- Ferme des Caillats Yaourts naturels

## Lans-en-Vercors / Villard-de-Lans

- Saveurs du Vercors Confitures artisanales bio, apéritifs du Vercors
- Coopérative Vercors Lait Lait, Vercorais & autres fromages de vache
- Ferme des Nobles Charcuteries artisanales

## Et aussi quelques fournisseurs régionaux...

- Ravioles Maison Rambert à Chatte • Ferme bio de Margerie à Portes-les-Valence
- Cafés Fraica à Grenoble • Jambon cru fumé de la Salaison Targe à Grézieu-le-Marché
- Spar à la Chapelle-en-Vercors • Biocoop et Intermarché à Saint Jean-en-Royans...

# Les allergènes

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

	Gluten	Lait	Œufs	Poissons	Arachide	Fruits à coque	Soja	Moutarde	Céleri	Sulfites	Sésame
<b>Vinaigrette dans les salades (possibilité sans moutarde/vinaigre)</b>								X		X	
Toast au Bleu du Vercors sur salade	X	X									
Potage maison ( <i>variable selon le type de potage</i> )											
Rillettes de truite fumée aux amandes ( <i>et pain maison</i> )	(X)	(X)		X		X					
Assortiment de charcuterie	X	X									
Salade « Grand Veymont » : Bleu, jambon cru, noix, pomme	X	X				X					
Planche campagnarde : charcuterie, fromages et salade	X	X									
Assiette du randonneur : ravioles, charcuterie et salade	X	X	X								
Panini : truite fumée, fondue de poireaux, Vercorais	X	X		X		X					
Panini : jambon cru fumé, Bleu du Vercors	X	X									
Panini : Reblochon, lardons, oignons	X	X									
Gratinée de ravioles nature / aux morilles	X	X	X						X		
Gratinée de ravioles au Bleu du Vercors et aux noix	X	X	X			X			X		
Truite entière façon Bellier ( <i>sauce liée à la farine de riz</i> )		X		X						X	
Gratin dauphinois		X									
Tartiflette au Reblochon		X									
Assortiment de fromages fermiers		X				(X)					
Faisselle fermière		X									
Glace maison ( <i>alcool dans glace : marron, chocolat-orange, noix</i> )		X	X								
Dessert maison ( <i>variable, n'hésitez pas à demander</i> )											