



# Carte et Menus



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

## Anti-gaspi :

Plus faim pour terminer votre repas ?

N'hésitez pas à nous demander une boîte pour l'emporter chez vous.

Sinon les restes seront mis dans notre Bokashi et notre partenaire Terr'eau Vercors le collectera pour le transformer en terreau.



# Menu Vercors

Menu complet à 29,50 €

Formule à 25,50 € : « Entrée + Plat » ou « Plat + Dessert »

Toast au Bleu du Vercors sur salade

ou

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

☞ ☞

Truite du Vercors entière « façon Bellier »,

☞ pochée au vin rouge et servie avec sa sauce au vin depuis 4 générations

Accompagnement au choix : Gratin dauphinois ou Riz nature

☞ ☞

Dessert maison au choix ou Faisselle fermière

# Formule Royans

Formule à 19,50 €

Ravioles pochées à la crème et Vercorais râpé,  
accompagnées de salade

☞ ☞

Dessert maison au choix ou Faisselle fermière

# Menu Enfant

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



Ravioles nature à la crème, saucisson et crudités

ou

Riz nature et légumes, saucisson et crudités

☞ ☞

Biscuit de Savoie ou 1 boule de glace maison

# La carte

## Pour commencer

- Rillettes de truite fumée et saumonée aux amandes, pain maison 10,00 €
- Assiette de charcuterie régionale (variable selon approvisionnement) 10,50 €
- Verrine de crudités d'été, mousse de yaourt et sorbet maison à la tomate 8,50 €
- Potage du moment, servi avec croûtons et Vercorais râpé 6,50 €
- Salade « Petit Veymont » : 11,00 €
  - ↳ salade, toast au Bleu du Vercors, jambon cru fumé, noix et pomme

## Les assiettes-plats

- Planche campagnarde : 20,50 €
  - ↳ assortiment de charcuterie régionale et de fromages locaux, salade
- Assiette du randonneur : 20,00 €
  - ↳ ravioles pochées, charcuterie régionale, salade
- Salade « Grand Veymont » : 21,00 €
  - ↳ salade, toast au Bleu du Vercors, jambon cru fumé, noix et pomme

## Les gratinées de ravioles de la Mère Maury

	<u>sans salade</u>	<u>avec salade</u>
• Nature à la crème	16,00 €	18,50 €
• Bleu du Vercors et noix	18,00 €	20,50 €
• Morilles et crème	19,00 €	21,50 €

## Les plats chauds

- La suggestion du moment, variable selon l'inspiration du Chef voir l'ardoise
- Truite du Vercors entière « façon Bellier », 23,00 €
  - ↳ pochée au vin rouge et servie avec sa sauce au vin depuis 4 générations
  - accompagnement au choix : gratin dauphinois ou riz nature
- Bol végétarien, servi avec salade et crudités 16,50 €
  - ↳ riz nature et légumes, sauce tomate, galette de légumineuses, chutney au miel
- Le plat de gratin dauphinois sans salade : 8,50 € avec salade : 11,00 €

## Pour terminer

- Assortiment de fromages locaux 9,00 €
- Faisselle fermière à la crème ou au coulis de framboises 5,00 €
- Dessert ou glace maison au choix voir la carte

# Les fournisseurs locaux

Le Vercors et ses alentours étant riches en produits de qualité à forte valeur environnementale, nous privilégions les circuits courts pour notre approvisionnement dès que cela est possible.

## La Chapelle-en-Vercors

- Vertacochon Viande de porc
- Miellerie Vertaco Miel
- Brasserie du Slalom Limonade et 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 et Saint Julien-en-Vercors

- Épicerie bio la Saponaire Epicerie, fruits & légumes, produits d'entretien
- Ferme Primordia Champignons (Shiitake et pleurotes)
- 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
- Ferme des Caillats Yaourts natures et fromages de vache
- Coopérative Valsoleil Volailles fermières de la Drôme  
Fruits et légumes de producteurs locaux

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

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

## Et aussi quelques fournisseurs régionaux...

- Ravioles de la Mère Maury à Romans-sur-Isère
- Jambon cru et charcuterie de la Salaison Targe à Grézieu-le-Marché (69)
- Thés les 2 Marmottes à Bons-en-Chablais (74)
- Spar à la Chapelle-en-Vercors • Biocoop et Intermarché à Saint Jean-en-Royans