



Carte et Menus



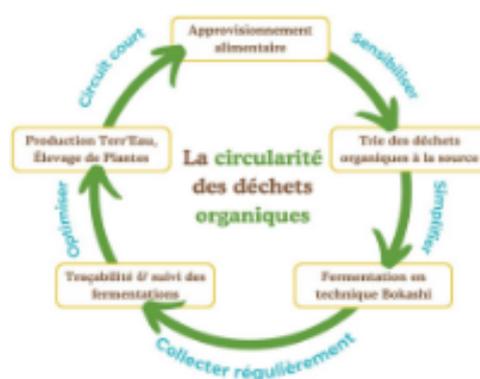
Notre cuisine familiale étant entièrement «fait-maison» à partir de produits frais, la préparation des plats demande un peu de patience...

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.





La carte

Prix nets, service compris

Pour commencer

- Tatin d'oignon, mousse infusée au foin 8.00 €
- Rillettes aux 2 truites, gingembre et agrumes, et pain maison toasté 10.50 €
- Potage du moment, accompagné de croûtons et fromage local râpé 6.50 €
- Salade de Bleu du Vercors pané, œuf mollet, noix, vinaigrette au miel 9.50 €
- Assiette de charcuterie régionale (variable selon approvisionnement) 10.50 €

Les ravioles de la Mère Maury

- Assiette du randonneur : ravioles pochées, charcuterie régionale, salade 20.00 €
- Gratinée de ravioles

	<u>sans salade</u>	<u>avec salade</u>
↳ à la truite et aux épinards	18.00 €	20.50 €
↳ aux morilles et à la crème	19.00 €	21.50 €

Le coin montagnard

- Tartiflette Classique : avec salade 19.50 €
- Tartiflette Royale : avec salade et charcuterie régionale 23.50 €

Les spécialités de la maison

- Suggestion du Chef voir l'ardoise
- Inspiration autour du cochon 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
- Bol végétarien servi avec salade et crudités 16.50 €
↳ riz nature, légumes, sauce tomate, galette de légumineuses, chutney au miel
- Plat de gratin dauphinois

	<u>sans salade</u>	<u>avec salade</u>
	8.50 €	11.00 €

Pour terminer en douceur

- Faisselle fermière 5.00 €
- Assortiment de fromages d'ici 9.00 €
- Dessert ou glace maison au choix voir la carte



Menu Vercors

29,50 €

Prix nets, service compris

ou en formule « Entrée + Plat » ou « Plat + Dessert » à 26,50 €

Croque de butternut au Bleu du Vercors
sur salade et crudités

ou

Potage du moment,
servi avec croûtons et fromage local râpé



Truite du Vercors entière « façon Bellier »

↳ truite pochée au vin rouge et sa sauce au vin, cuisinée depuis 4 générations
accompagnement au choix : Gratin dauphinois ou Riz nature



Dessert maison au choix

ou

Faisselle fermière



Formule Hivernale

22,50 €

Prix nets, service compris

Pot-au-feu de bœuf à la citronnelle
et légumes d'hiver



Dessert maison au choix

ou

Faisselle fermière



Pour les enfants

Prix nets, service compris

Menu Loulou : 10 € (jusqu'à 10 ans)

Menu Pitchoune : 8 € (jusqu'à 6 ans)

Ravioles nature à la crème, saucisson et crudités

ou

Riz nature et légumes, saucisson et crudités

ou

Biscuit de Savoie

ou

1 boule de glace maison



👉 Le saviez-vous ?

Certains plats sont proposés en vente à emporter, midi et soir.

Rillettes aux 2 truites, gingembre et agrumes (pot de 100gr) 11,50 €

Pot-au-feu à la citronnelle et légumes d'hiver 14,50 €

Suggestion du moment nous demander

Burger végétarien : 13,50 €

↳ Pain maison, galette de légumes, Bleu du Vercors, compotée d'oignons, sauce barbecue

Bol végétarien : 10,00 €

↳ Riz nature, légumes, sauce tomate, galette de légumineuses, chutney au miel

Potage maison (35cl) 5,00 €

Tartiflette au Reblochon 12,50 €

Gratin dauphinois 6,00 €

Gratinée de ravioles de la mère Maury :

* Nature à la crème 12,50 €

* Truite et épinards 14,00 €

* Morilles et crème 15,50 €

Salade d'accompagnement 2,50 €

👉 Avec la carte de fidélité, bénéficiez d'une remise de 10 % toutes les 5 commandes.

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
- 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 naturels 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