



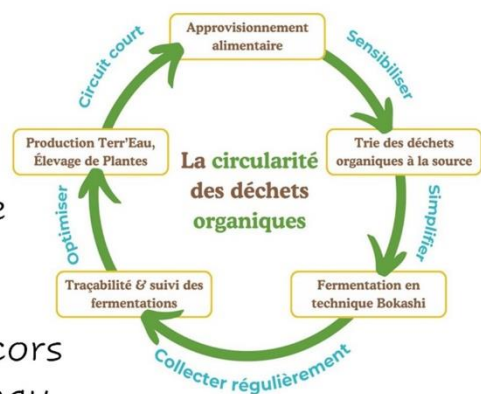
# Carte et Menus



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

### Pour commencer

- Rillettes aux 2 truites du Vercors et pain maison toasté 10.00 €
- Croque de butternut à la Bournette, salade 10.00 €
- Bleu du Vercors pané sur salade, noix, vinaigrette au miel 9.50 €
- Assiette de charcuterie régionale (variable selon approvisionnement) 10.50 €
- Potage du moment, croûtons et fromage râpé 6.50 €

### 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 au Reblochon de Savoie, salade 19.50 €
- Fondue Savoyarde aux 3 fromages, salade (servie pour 2 pers. min.) 21.00 €
  - ↳ supplément charcuterie régionale 4.00 €

### 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 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 €

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

Tarte à l'oignon et mousse infusée au foin

ou

Potage du moment,

servi avec croûtons et fromage râpé



Truite du Vercors entière « façon Bellier »

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

Accompagnement : Gratin dauphinois ou Riz nature



Dessert maison au choix

ou

Faisselle fermière

### Formule hivernale

Formule à 22.50 €

Pot-au-feu de bœuf  
et légumes d'hiver



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



#### Le saviez-vous ?

Nous proposons également des plats à emporter, midi et soir.  
N'hésitez pas à consulter notre carte.

Prix nets TTC, service compris

## Nos 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