



Carte et Menus

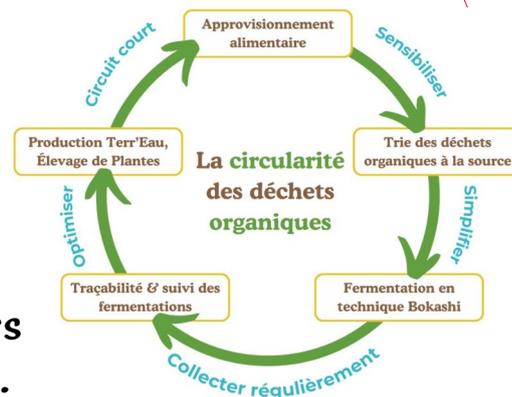


Notre cuisine étant entièrement «fait-maison» à partir de produits frais, la préparation des plats demande un peu de patience...

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.





A LA CARTE

POUR COMMENCER

Rillettes de truite fumée aux amandes, pain maison	10.50 €
Verrine de crudités, mousse de yaourt, sorbet maison à la tomate	8.50 €
Assiette de charcuterie régionale (variable selon approvisionnement)	11.00 €
Potage du moment, servi avec croûtons et fromage râpé	6.50 €

CÔTÉ FROID

Planche campagnarde :	20.50 €	
↪ Assortiment de charcuterie régionale et de fromages locaux, salade		
	<u>petite</u>	<u>grande</u>
Tarte salée aux légumes sur salade	7.50 €	14.00 €
Salade Roche du Mas :	9.00 €	17.00 €
↪ Salade, toast maison au Bleu, poire caramélisée au thym, noix, vinaigrette au miel		
Salade Font d'Urle :	9.50 €	18.00 €
↪ Salade, jambon cru fumé, croûtons, pomme et noix		

LES RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY

Assiette du Randonneur	20.00 €	
↪ Ravioles pochées, charcuterie régionale et salade		
Gratinées de ravioles :	<u>sans salade</u>	<u>avec salade</u>
↪ Nature à la crème	16.00 €	18.50 €
↪ Aux légumes	17.00 €	19.50 €
↪ Aux morilles et à la crème	19.00 €	21.50 €

Prix nets TTC, service compris



A LA CARTE

LES SUGGESTIONS A L'ARDOISE

variables selon l'inspiration du Chef

Autour du Cochon

La viande du moment

Le plat végétarien

LES SPÉCIALITÉS

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

	<u>sans salade</u>	<u>avec salade</u>
Le plat de gratin dauphinois	9.00 €	11.50 €

POUR TERMINER

Assortiment de fromages locaux 9.00 €

Faisselle fermière à la crème ou au coulis de framboise 5.00 €

Dessert ou glace maison au choix voir la carte

Le saviez-vous ?

Nous proposons également de la vente à emporter, midi et soir.

N'hésitez pas à consulter notre carte.

Prix nets TTC, service compris

FORMULE DE SAISON 22.50 €

Filet de poulet fermier de la Drôme, façon basquaise
accompagné de riz nature



Dessert maison au choix

ou

Faisselle fermière à la crème ou au coulis de framboise



MENU LOULOU 11.00 €

(jusqu'à 10 ans)

Ravioles nature à la crème, jambon blanc et crudités

ou

Poulet façon basquaise, riz nature et crudités



Biscuit de Savoie à la fleur d'oranger

ou

1 boule de glace maison



MENU VERCORS

29.50 €

OU FORMULE À 26.50 € : « Entrée + Plat » ou « Plat + Dessert »

Toast maison au Bleu du Vercors sur salade

ou

**Verrine de crudités, mousse de yaourt,
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 à la crème ou au coulis de framboise

Aucun changement n'est possible dans le menu.

Depuis 1932, quatre générations se relaient pour vous accueillir...



Henri et Renée,
fondateurs de l'hôtel
actuel en 1932



Edmond et Ninou,
années 1960 jusqu'en 1994



Fabienne depuis 1994
rejointes par ses filles
Sandra, Céline, Sophie



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, fromages, faisselles et lait pour les glaces

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 / Saint Just de Claix

- Cave Noisel - LMDES Noix en cerneaux et vin de noix
- Ferme des Caillats Yaourts naturels et fromages de vache
- Coopérative Valsoleil Volailles de la Drôme, fruits et légumes de producteurs locaux
- Ferme de Valensole Rillettes de volaille

Villard-de-Lans / Lans-en-Vercors

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

Et aussi quelques fournisseurs régionaux...

- Fruits et légumes du GAEC Clapon à Bourg-de-Péage
- 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

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	Fruits à coque	Moutarde	Céleri	Sulfites
Rillettes de truite fumée aux amandes (et pain maison)	(X)			X	X			
Verrine de crudités, mousse de yaourt, sorbet maison à la tomate		X						
Assiette de charcuterie régionale		X				X		
Potage maison (variable selon le type de potage), croûtons et fromage râpé	(X)	(X)					(X)	
Toast au Bleu du Vercors sur salade	X	X						
Tarte salée sur salade	X	X	X					
Planche campagnarde (charcuterie, fromages, salade)		X				X		
Salade Roche du Mas (toast au Bleu, poire, noix, vinaigrette au miel)	X	X			X			
Salade Font d'Urle (jambon cru fumé, croûtons, pomme, noix)	X	X			X			
Vinaigrette dans les salades (possibilité sans moutarde / vinaigre)						X		X
Assiette du randonneur : ravioles, charcuterie et salade	X	X	X			X	X	
Gratinée de ravioles aux légumes	X	X	X				X	
Gratinée de ravioles aux morilles	X	X	X				X	
Truite entière façon Bellier (sauce liée à la farine de riz)		X		X				X
Gratin dauphinois		X						
Filet de poulet façon basquaise (aucun allergène)								
Suggestions à l'ardoise (variable, n'hésitez pas à demander)								
Assortiment de fromages fermiers		X			(X)			
Faisselle fermière		X						
Glace maison (alcool dans glace : marron, chocolat-orange, noix)		X	X					
Dessert maison (variable, n'hésitez pas à demander)								