



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

Croque de butternut au Bleu du Vercors, salade	10,00 €
Rillettes de truite fumée aux amandes, pain maison	10,50 €
Potage du moment, servi avec croûtons et fromage râpé	6,50 €
Assiette de charcuterie régionale	11,00 €
Planche campagnarde : Assortiment de charcuterie régionale et de fromages locaux, salade	20,50 €

LES RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY

Assiette du Randonneur : Ravioles pochées, charcuterie régionale et salade		20,00 €
Gratinées de ravioles : 	<u>sans salade</u>	<u>avec salade</u>
↳ Nature à la crème	16,00 €	18,50 €
↳ Au Bleu du Vercors	18,00 €	20,50 €
↳ Aux morilles et à la crème	19,50 €	22,00 €

LE COIN MONTAGNARD

Tartiflette au Reblochon de Savoie, salade	20,00 €
Fondue aux 3 fromages, salade (servie à partir de 2 pers. / prix par pers.)	21,00 €
↳ Supplément charcuterie : jambon cru, saucissons	4,50 €

LES SUGGESTIONS À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE

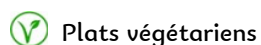
Inspiration autour du porc de VertaCochon	voir l'ardoise
Le plat végétarien du moment	voir l'ardoise

LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

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	23,00 €
Le plat de gratin dauphinois 🍏	sans salade avec salade 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 maison au choix (voir la carte)	8,00 €
Glace ou sorbet maison au choix (voir la carte)	1 boule 4,00 € 2 boules 6,00 € 3 boules 8,00 €



Plats végétariens

Prix nets, taxes et service compris



MENU VERCORS

MENU COMPLET À 31,00 € : « Entrée + Plat + Dessert »
OU FORMULE À 27,50 € : « Entrée + Plat » ou « Plat + Dessert »

Toast maison au Bleu du Vercors sur salade

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 au choix : gratin dauphinois ou riz nature



Faisselle fermière

ou

Dessert ou glace maison à choisir sur la carte

FORMULE DE SAISON **24,50 €**

Effiloché de bœuf façon dauphinoise
accompagné de riz nature



Faisselle fermière

ou

Dessert ou glace maison à choisir sur la carte

MENU LOULOU 11 € (jusqu'à 10 ans)

Ravioles nature à la crème et légumes
ou

Effiloché de bœuf façon dauphinoise,
riz nature et légumes



Biscuit de Savoie à la fleur d'oranger

ou

1 boule de glace maison

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 | Épicerie, 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 natures et fromages de vache |
| • Coopérative Valsoleil | Volailles, fruits et légumes de producteurs locaux |
| • Ferme de Valensole | Rillettes de volaille |
| • Jordan Lyonne | Légumes en direct du producteur |

Villard-de-Lans / Lans-en-Vercors

- | | |
|----------------------------|--|
| • Saveurs du Vercors | Confitures artisanales, apéritifs du Vercors |
| • Coopérative Vercors Lait | Vercorais & autres fromages de vache |

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
Croque de butternut au Bleu du Vercors, salade	X	X	X					
Rillettes de truite du Vercors				X				
Assiette de charcuterie régionale	X	X						
Potage maison (<i>variable selon le type de potage</i>)								
Planche campagnarde : charcuteries, fromages, salade	X	X						
Toast au Bleu du Vercors sur salade	X	X						
Vinaigrette dans les salades (possibilité sans moutarde/vinaigre)						X		X
Assiette du randonneur : ravioles, charcuterie et salade	X	X	X				X	
Gratinée de ravioles au Bleu du Vercors	X	X	X				X	
Gratinée de ravioles aux morilles	X	X	X				X	
Tartiflette		X						
Fondue Savoyarde	X	X				X		X
Truite entière façon Bellier (<i>sauce liée à la farine de riz</i>)		X		X				X
Gratin dauphinois		X						
Effiloché de bœuf façon dauphinoise								
Suggestions à l'ardoise (<i>variable, n'hésitez pas à demander</i>)								
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>)								