

A la carte

<i>Salade Marianne</i>	<i>11,00 €</i>
<hr/> <i>Salade verte, ravioles frites, chèvre, lardons, épices</i> <hr/>	
<i>Salade Mouchette</i>	<i>11,00 €</i>
<hr/> <i>Salade verte, chèvre chaud sur toast, jambon cru</i> <hr/>	
<i>Salade Gourmande</i>	<i>13,00 €</i>
<hr/> <i>Salade verte, noix de St Jacques et queues d'écrevisses flambées au whisky, vinaigre balsamique</i> <hr/>	
<i>Terrine de foie gras maison compotée d'oignon</i>	<i>13,00 €</i>
<hr/>	
<i>Filet de truite du Vercors</i>	<i>17,50 €</i>
<hr/> <i>A la Clairette de Die, servi avec légumes et gratin dauphinois</i> <hr/>	
<i>Civet de Sanglier et polenta</i>	<i>17,50 €</i>
<hr/>	
<i>Ravioles aux morilles</i>	<i>18,50 €</i>
<hr/>	
<i>Pavé de rumsteak aux morilles</i>	<i>19,50 €</i>
<hr/> <i>Servi avec légumes et gratin dauphinois</i> <hr/>	
<i>Duo de Gambas et St Jacques sur lit de ravioles</i>	<i>18,50 €</i>
<hr/>	

Spécialités de Montagne

Tartiflette ou Tartibleue *16,00 €*

*Pommes de terre, lardons, oignons et reblochon ou bleu du Vercors
Gratiné au four, servie avec une salade verte*

Tartiflette ou Tartibleue Royale *19,50 €*

Servie avec une salade verte et un plateau de charcuteries

Les Ravioles

Assiette de ravioles natures *9,00 €*

Ravioles à la crème gratinées *11,00 €*

Ravioles au Bleu du Vercors *13,00 €*

Ravioles gratinées au fromage de chèvre *13,00 €*

*Ravioles aux noix de St Jacques et queues
d'écrevisses mijotées au piment d'Espelette* *16,00 €*

Ravioles aux morilles *18,50 €*

Le Plateau du Vercors *16,50 €*

*Assiette complète avec salade verte, crudités, charcuteries, tartine
grillée au fromage, noix, bleu du vercors*

Menu Terroir 22€

Tarte au bleu du Vercors et aux noix

Ou

Duo de salade et charcuterie

Ou

Velouté maison du jour

Filet de truite de la Vernaison à la Clairette de Die

Gratin dauphinois et légumes

Ou

Civet de sanglier et polenta

Ou

Ravioles gratinées à la crème

Fromage blanc à la crème

Ou

Dessert du jour

*Menu Enfant (- 10 ans) : Une boisson, (sirop, jus d'orange, coca)
Steak haché ou jambon, ravioles ou gratin dauphinois, fromage blanc ou
une boule de glace. 10€*

Menu Gourmand 30€

Terrine de foie gras maison et compotée d'oignon

Ou

Truite fumée de la Vernaison et croustillant au St Marcellin

Pavé de rumsteak aux morilles

Gratin dauphinois et petits légumes

Ou

Duo de St Jacques et gambas sur lit de Ravioles

Assiette de fromages de pays

Ou

Fromage blanc à la crème

Ou

Dessert au choix

Fromage et dessert 32,00€