

Entrées & Petites salades

Starters and small salads

- Fondue de poireaux au Saint-Marcelin **12,60 €** 
Leek fondue with Saint Marcelin (local cheese)
- Pyramide de foie gras de canard Français, briochette & chutney **21,60 €**
pyramid of foie gras, small brioche and chutney
- Saumon fumé au bois de chêne, toasts & beurre fumé au romarin **19,90 €**
Home-made smoked salmon, toasts, smoked rosemary butter
- Œuf en brioche aux cèpes & foie gras Français, salade verte **18,20 €**
Egg in a bun, ceps and foie gras, salad
- Terrine aux noix du Dauphiné & à la Chartreuse, shot de Chartreuse **13,90 €**
Home-made terrine with walnuts from Dauphiné, chartreuse (local alcohol)
- Salade verte aux noix torréfiées du Dauphiné, vinaigrette miel & noix **7,80 €** 
Salad, roasted walnuts from Dauphiné, honey and walnuts vinaigrette

Grandes salades

Main course salads

- Salade de chèvre chaud croustillant au miel & origan, duo de salade verte, jambon cru, tomates cerises, noix torréfiées du Dauphiné, vinaigrette miel & noix **19,90 €**
Salad, baked goat cheese, honey and oregano samosa, serano ham, cherry tomatoes, roasted walnuts from Dauphiné, honey and walnuts vinaigrette
- Salade de ravioles croquantes, duo de salade verte, ravioles du Dauphiné, noix torréfiées du Dauphiné, parmesan, tomates cerises, vinaigrette miel & noix **20,30 €**
Salad, raviolis from Dauphiné, roasted walnuts from Dauphiné, parmesan chunks, cherry tomatoes, honey and walnuts vinaigrette



Pâtes

Pastas

- Risotto aux cèpes et au Parmesan **21,40 €** 
Risotto with ceps and Parmesan cheese
- Ravioles du Dauphiné, sauce au bleu **18,80 €** 
Ravioles from Dauphiné, blue cheese sauce
- Ravioles du Dauphiné, crème-basilic **17,80 €** 
Ravioles from Dauphiné, basil cream sauce

Poissons Fishes

- Dos de truite de l'Isère, à la plancha, espuma Chartreuse, ravigote du Dauphiné crème basilic **24,50 €**
Seared trout fillet, ravigote from Dauphiné with basil and cream sauce, frothed Chartreuse cream
- Filet de bar grillé aux herbes, sauce tartare , frites fraîches & légumes **25,20 €**
Grilled sea-bass fillet with herbs, tartare sauce, home-made French fries and vegetables
- Cuisses de grenouille ail & persil, frites fraîches & salade verte **26,50 €**
Frog's legs, garlic, parsley, served with salad, home-made French fries
- Pêche du moment selon arrivage & son accompagnement **"voir l'ardoise"**
Fish, (following on delivery), served with side of the moment

Viandes Meats

- Viande du moment & son accompagnement **“voir l’ardoise”**
Meat of the moment, served with side of the moment
- Agneau du Trièves confit à l’huile d’olives en croute d’herbes, gratin Dauphinois **27,40 €**
Breaded and candied lamb from Trièves with olive oil, herbs, served with potatoes Dauphinoise
- Burger Vercors Trièves, bœuf du Trièves, bleu du Vercors Sassenage, **22,80 €**
salade, oignons confits, ketchup maison, frites fraîches, salade & sauce au bleu
Beef from Trièves, burger bun, salad, blue cheese, candied onions, home-made ketchup
home-made French fries, salad and blue cheese sauce
- Tournedos Rossini, filet de boeuf, foie gras, toast & jus truffé, gratin Dauphinois **37,50 €**
Beef fillet, foie gras, toast, truffled juice, potatoes Dauphinoise
- Filet de Boeuf, gratin Dauphinois, sauce au choix bleu du Vercors ou cèpes **32,50 €**
Beef fillet, potatoes Dauphinoise, blue cheese sauce or ceps
- Tournedos de magret de canard, sauce aux agrumes & risotto aux cèpes **27,50 €**
Duck breast tournedos, citrus sauce and mushroom risotto

Garnitures - Sides

- Bol de frites fraîches - Home-made French fries 6,00 € 
- Bol de salade verte vinaigrette - salad bowl with vinaigrette 4,00 € 
- Gratin Dauphinois - Potatoes Dauphinoise 7,50 € 

TVA & service compris

Supplément pour plat partagé 4 €
Supplement for shared dish

Fromages Cheese

Le Chef vous propose
un assortiment de fromages sélectionnés Vercors Trièves
Plate of local cheese selected by the Chef

- Planche de fromages du Trièves & Vercors à partager 19,80 € 
Carré du Trièves, bleu de sassenage, tomme du Trièves & crottin de chèvre
Board to share local cheese from Trièves and Vercors
- Assiette de fromages du Trièves & Vercors 7,80 € 
Carré du Trièves, bleu de sassenage, tomme du Trièves & crottin de chèvre
Plate of local cheese from Trièves and Vercors
- Fromage blanc en faisselle, à la crème ou son coulis Maison 5,50 € 
Cottage cheese , cream or red berries coulis

Les plats végétariens sont signalés par ce symbole 
Vegetarian dishes have this symbol

Une carte des allergènes est à votre disposition

Nous restons à votre écoute pour tout renseignements complémentaires
An allergen map is available. We are at your disposal if you have any questions regarding allergies

Nos Producteurs Our producers

Nous sommes ravis de faire découvrir nos plats concoctés à partir de produits locaux & régionaux s'appuyant sur le savoir-faire de nos producteurs.

We are delighted to introduce our cuisine made with local products and based on our producers' expertise

- ✿ Toutes nos viandes sont d'origines Française
All our meats are of French origins
- ✿ Nos pains, brioches, burgers, pain de mie & pâtisseries sont confectionnés sur place avec la farine du Trièves de la Minoterie du Trièves à Clelles
Our breads, brioches, burgers, toast & pastries are made with flour from Trièves in Clelles
- ✿ La viande de bœuf du Trièves provient de la ferme Maubleu à Sinard
The beef from Trièves come from the Maubleu farm in Sinard
- ✿ Les ravioles proviennent de saint Jean en Royans Label Rouge
The ravioles come from Saint Jean en Royans Label Rouge.
- ✿ L'agneau du Trièves provient de la ferme AB Benoit Vallier à Saint-Guillaume
The lamb and veal from Trièves come from the Benoit Vallier farm in Saint-Guillaume
- ✿ La Truite provient de la pisciculture Murgat à Beaufort en Isère
The trout comes from the Murgat fish farm in Beaufort, Isère
- ✿ Les fruits & légumes proviennent de la Halle Charly Primeurs MOF primeurs à Seyssinet
Fruits and vegetables come from the Halle Charly Primeurs MOF in Seyssinet
- ✿ Les fromages Vercors Trièves proviennent de la Laiterie du Mont-Aiguille à Clelles
Cheeses from Vercors Trièves come from the Box Fermier in MIN of Grenoble
- ✿ Certaines de nos salaisons proviennent de la Salaisons «Savoie»
Some of our cured meats come from the Salaisons « Savoie »

Menu Dauphinois à 38 € Ou 42 € avec le fromage

Petite mise en bouche

Fondue de poireaux au Saint-Marcelin

Ou

Terrine aux noix & à la Chartreuse

Filet de bar grillé aux herbes
sauce tartare, Frites fraiche & légumes

Ou

Viande du moment
& son accompagnement

Assiette de fromages
Trièves & Vercors (menu à 42€)

Ou

Fromage blanc en faisselle
à la crème ou coulis maison (menu à 42€)

Pâtisserie ou glace au choix



Menu Herbelon à 52 € Ou 56 € avec le fromage

Petite mise en bouche

Saumon fumé au bois de chêne,
toast & beurre fumé au romarin

Ou

Foie gras de canard Français,
chutney, Briochette

Agneau du Trièves confit à l'huile d'olives
en croute d'herbes, gratin Dauphinois

Ou

Dos de truite de l'Isère, à la plancha
ravioles crème-basilic & espuma Chartreuse

Assiette de fromages
Trièves & Vercors (menu à 56€)

Ou

Fromage blanc en faisselle
à la crème ou coulis maison (menu à 56€)

Pâtisserie ou glace au choix

🌿 Aucun changement de plats dans les Menus

Menu Enfant à 14 €

Burger cheddar, frites
Beef burger cheese, French fries

Ou

Ravioles à la crème & basilic
Ravioles from Dauphiné, blue cheese sauce

Glace 2 boules, parfums au choix
Ice cream, two flavors

Ou

Gaufre au sucre ou pâte à tartiner Maison
Waffle with sugar or home made chocolate spread

.....

- **Menu Enfant jusqu'à 14 ans**
Children's menu up to 14 years old

La boisson est non comprise dans le menu - Drinks not included in the menu

Aucun changement de plats dans les Menus - No changing of dishes in the menus