

Planches à partager - Sharing boards

	Petite 2 pers	Grande 4 pers
• Planche de Charcuteries Assortiment de saucissons, chorizo, jambon cru, terrine à la chartreuse, pickles Assortment of sausages, chorizo, cured ham, Chartreuse terrine, pickles	15,40 €	22,00 €
• Planche de Fromages du Trièves & du Vercors Assortiment de fromages Vercors & Trièves de nos producteurs A selection of Vercors & Trièves cheeses from our producers	13,60 €	19,80 €
• Planche Mixtes Assortiment de charcuteries & de fromages Vercors Trièves Assortment of cold cuts and cheeses from Vercors Trièves	16,80 €	24,00 €
• Planche Végétarienne  Assortiment de tartinades & tortillas - Assortment of spreads & tortillas		17,80 €

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
An allergen map is available. We are at your disposal if you have any questions regarding allergies

Entrées

Starters





- Entrée du moment “voir l’ardoise”
starters of the moment
- Pyramide de foie gras de canard Français, briochette & sorbet figue 21,90 €
pyramid of foie gras, small brioche and fig sorbet
- Saumon fumé au bois de chêne, toasts & sorbet citron basilic 20,50 €
Home-made smoked salmon, toasts, basil and lemon sorbet
- Œuf en brioche aux morilles & foie gras Français, salade verte 18,20 €
Egg in a bun, morels and foie gras, salad
- Terrine aux noix du Dauphiné & à la Chartreuse, pickles, shot de Chartreuse 13,90 €
Home-made terrine with walnuts from Dauphiné, chartreuse (local alcohol), pickles
- Salade verte aux noix torréfiées du Dauphiné, vinaigrette miel & noix 7,80 € 
Salad, roasted walnuts from Dauphiné, honey and walnuts vinaigrette

Petites & Grandes salades - Small & large salads

	Petite	Maxi
• Salade campagnarde Salades, lardons, œuf, croûtons, tomates, olives noires, vinaigrette Salad, diced pancetta, eggs, croutons, tomatoes, black olives and vinaigrette	12,80 €	19,20 €
• Salade de chèvre chaud croustillant au miel & origan Salades, jambon cru, tomates, noix torréfiées du Dauphiné, vinaigrette miel & noix Salad, baked goat cheese, honey and oregano samosa, cured ham, tomatoes, roasted walnuts from Dauphiné, honey and walnuts vinaigrette	13,20 €	19,90 €
• Salade de ravioles croquantes  Salades, ravioles du Dauphiné, noix torréfiées du Dauphiné, parmesan, tomates, vinaigrette miel & noix. Salad, ravioles from Dauphiné, roasted walnuts from Dauphiné, parmesan chunks, tomatoes, honey and walnuts vinaigrette	13,50 €	20,30 €
• Salade César Salades, aiguillettes de poulet pané, tomates, œuf dur, croûtons, parmesan, vinaigrette César Salad, breaded chicken strips, tomatoes, hard-boiled egg, croutons, Parmesan, Caesar dressing	15,00 €	22,50 €
• Salade Royale du Pêcheur Salades, noix de Saint Jacques & gambas, saumon fumé, tomates & vinaigrette aux agrumes salad, tomatoes, scallops and prawns, smoked salmon, citrus fruit vinaigrette		27,50 €

Pâtes

Pastas

- **Pâtes fraîches pesto aux noix, Burrata Di Buffala** **18,50 €** 
Tomates, basilic & huiles d'olives
Fresh pastas with walnut pesto, burrata di buffala , tomatoes, basil and olive oil
- **Pâtes fraîches au saumon fumé, crème basilic** **19,50 €**
Fresh pastas, smoked salmon, basil cream sauce
- **Cassiolette de ravioles du Dauphiné, aux morilles & salade verte** **22,80 €** 
Casserole of ravioles from Dauphiné, morels sauce, served with salad
- **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

- Pêche du moment selon arrivage & son accompagnement **“voir l’ardoise”**
Fish, (following delivery), served with side of the moment
- Noix de Saint-Jacques & Gambas **27,50 €**
Juste snackés, flambées au whisky ravioles du Dauphiné crème basilic
Scallops and prawns flamb’eed with whisky, served with ravioles from Dauphiné
in basil cream sauce
- Dos de truite de l’Isère **24,90 €**
A la plancha, crème Chartreuse, ravioles du Dauphiné crème basilic
Grilled trout fillet from Isère, with Chartreuse cream, ravioles from Dauphiné basil cream sauce
- Filet de bar grillé aux herbes, sauce tartare , frites fraîches & légumes du moment **25,20 €**
Grilled bass fillet with herbs,tartare sauce,home-made French fries and vegetables
- Pavé de saumon à la plancha **25,40 €**
Sauce vierge citron confit, pommes Darphin & légumes du moment
Thick-cut salmon, sauce vierge with lemon, served with Darphin potatoes and vegetables
- Cuisses de grenouille ail & persil, frites fraîches & salade verte **26,50 €**
Frog legs, garlic, parsley, served with salad, home-made French fries

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 €**
jus corsé & gratin Dauphinois
Breaded and candied lamb from Trièves with olive oil, herbs, served with Dauphinoise potatoes
- Filet de Boeuf, gratin Dauphinois, sauce au choix bleu du Vercors ou morilles **32,00 €**
Beef fillet, Dauphinoise potatoes, blue cheese sauce or morels sauce
- Tournedos Rossini, **37,50 €**
filet de boeuf, escalope de foie gras, toast, jus truffe & gratin Dauphinois
Beef fillet, foie gras, toast, truffled juice, Dauphinoise potatoes
- Ballotine de volaille, petits légumes & duxelles de champignons, **27,50 €**
jus truffe & ravioles crème basilic
Poultry ballotine, vegetables and mushroom duxelles, truffled juice, ravioles and basil cream
- Tataki de bœuf du Trièves 200 gr, marinade sésame & sauce soja, **24,50 €**
servi avec frites fraîches & légumes du moment. Trièves beef tataki, marinated in
sesame and soy sauce, served with home-made French fries and seasonal vegetables

- Burger Vercors Trièves, bœuf du Trièves 220 gr, bleu du Vercors Sassenage, 22,80 €**
 salade, oignons confits, ketchup maison, frites fraîches, salade & sauce au bleu
 Beef from Trièves 220 g, burger bun, salad, blue cheese, caramelised onions, home-made ketchup
 home-made French fries, salad and blue cheese sauce
- Burger Italien 2.0, bœuf du Trièves 220 gr, pain basilic, pesto Maison, 23,90 €**
 Burrata Di Buffala, tomate confite, oignons frits, salade & frites fraîches
 Beef from Trièves 220gr, basil burger bun, home-made pesto, mozzarella di buffala,
 sundried tomatoes, salad, home-made french fries
- Tartare de bœuf du Trièves 300 g, 19,90 €**
 frites fraîches, sauce au bleu, toast, pickles, jaune d'oeuf, salade verte
 Beef tartare (300gr raw meat) blue cheese sauce, served with home-made French fries and salad
- Sherkan tartare de boeuf du Trièves 300 g, juste snacké aller- retour, 19,90 €**
 salade, pickles, frites fraîches & sauce au bleu
 Sherkan beef (300gr quickly seared) blue cheese sauce, served with home-made French fries
 and salad, pickles

Garnitures - Sides

- Bol de frites fraîches - Home-made French fries 6,00 €
- Bol de légumes du moment - Bowl of seasonal vegetables 6,50 €
- Bol de salade verte vinaigrette - salad bowl with vinaigrette 4,40 €
- Gratin Dauphinois - Dauphinoise Potatoes 7,50 €

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 €**
Assortiment de fromages Vercors & Trièves de nos producteurs
A selection of Vercors & Trièves cheeses from our producers
- **Assiette de fromages du Trièves & Vercors** **7,80 €**
Assortiment de fromages Vercors & Trièves de nos producteurs
A selection of Vercors & Trièves cheeses from our producers
- **Fromage blanc de vache, à la crème ou coulis de fruits rouges** **5,50 €**
Cottage cheese , cream or red berries coulis
- **Fromage blanc de chèvre, à la crème ou coulis de fruits rouges** **5,50 €**
Goat Cottage cheese , cream or red berries coulis

TVA & service compris

Supplément pour plat partagé 4 €
Supplement for shared dish

Nos Producteurs - Our producers

Nous sommes ravis de faire découvrir nos plats concoctés par le Chef et son équipe 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'origine Française
All our meats is sourced in France
- Pains, brioches, burgers, pain de mie & pâtisseries maison, farine du Trièves - Minoterie du Trièves (Clelles)
All our breads, brioches, burgers, toast & pastries are made with flour from Trièves in Clelles
- Boeuf du Trièves - Ferme Maubleu (Sinard)
Trièves beef - Maubleu farm (Sinard)
- Volailles du Trièves - Angus & la plume (Longefond) & Volaille au Grand Air (Saint-Michel Les Portes)
Trièves poultry—Angus & la Plume (Longefond) & Free-range poultry (Saint-Michel Les Portes)
- Agneau du Trièves - Ferme AB Benoit Vallier (Saint-Guillaume)
Trièves Lamb - Benoit Vallier farm (Saint-Guillaume)
- Truite - Pisciculture Murgat (Isère) & Archiane (Châtillon-en-Diois)
Trout - Murgat fish farm (Isère) & Archiane (Châtillon-en-Diois)
- Fruits & légumes - Halle Charly Primeurs (MOF Seyssinet) & Le Bon Goût (Saint-Martin de la Cluze)
Fruits and vegetables - Halle Charly Primeurs (MOF Seyssinet) & Le Bon Goût (Saint-Martin de la Cluze)
- Fromages Vercors Trièves - Laiterie du Mont-Aiguille (Clelles)
Vercors Trièves cheese - Mont-Aiguille Dairy (Clelles)
- Fromages de chèvres - Ferme Les Folies Caprines (Saint Martin de la Cluze)
Goat's cheeses - Les Folies Caprines Farm (Saint-Martin de la Cluze)
- Certaines salaisons - Salaisons «Savoie»
Some cured meats - Salaisons « Savoie »

Menu Dauphinois à 38 €

Petite mise en bouche

Salade campagnarde,
duo de salade verte, lardons, œuf, croûtons,
tomates cerises, olives noires

Ou

Terrine aux noix & à la Chartreuse

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

Ou

Viande du moment
& son accompagnement

Assiette de fromages Trièves & Vercors

Ou

Fromage blanc (vache ou chèvre)
à la crème ou coulis fruits rouges

Ou

Pâtisserie ou glace au choix



Menus in English

Menu Herbelon à 52 €

Petite mise en bouche

Saumon fumé au bois de chêne,
sorbet citron basilic, toast

Ou

Foie gras de canard Français,
sorbet figues, Briochette

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

Ou

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

Assiette de fromages Trièves & Vercors

Ou

Fromage blanc (vache ou chèvre)
à la crème ou coulis fruits rouges

Ou

Pâtisserie ou glace au choix

Menus avec Fromage et Dessert : supplément de 4€

Aucun changement de plats ni accompagnements dans les Menus

Menu Enfant à 10 € Mini Campagnard

Nuggets, frites
Chicken nuggets, French fries

Ou

Saumon, légumes
Salmon, vegetables

Glace 1 boule, parfums au choix
Ice cream, one flavours

Ou

Mini gaufre sucre ou pâte à tartiner Maison
Waffle with sugar or home made chocolate spread

Menu Enfant à 14 € Maxi Campagnard

Burger cheddar, frites
Beef burger cheese, French fries

Ou

Tagliatelle au pesto
Tagliatelle with pesto

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

Ou

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

Menu Enfant Mini Campagnard & Maxi Campagnard jusqu'à 14 ans
Children's menu Mini Campagnard and Maxi Campagnard up to 14 years old

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

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