


Maison Castillan



La table du Campagnard

Menus et Carte

Horaires des services 12h-13h30 • 19h-20h30



Cuisine entièrement
"faite maison"

Menu Dauphinois

32 €

Salade Dauphinoise

salade verte, tomate, noix du Dauphiné, lard, fromage du Trièves.

Salad, tomatoes, walnuts of Dauphiné, bacon, cheese from Trièves.

OU

Le pâté en croûte

et ses légumes croquants au vinaigre.

Meat loaf and pickles.



Omble chevalier du Vercors

garniture du moment.

Artic char of Vercors, almonds sauce, side dish of the moment.

OU

Cuisse de poulet Fermier du Trièves

aux écrevisses, tagliatelles fraîches.

Chicken leg with crawfishes and fresh tagliatelles.



Assiette de fromages du Trièves & Vercors.

Cheese plate from Trièves and Vercors.

OU

Faisselle de fromage du Trièves à la crème.

Trièves cottage cheese and cream.



Pâtisserie maison

OU

Coupe de glaces maison

Home made pastries or home made ice cream

! Aucun changement de plats dans les menus.
No changing of dishes in the menus.

Notre restaurant a remporté
le Concours 2016 du
"Meilleur Gratin Dauphinois de l'Isère"

Menu Herbelon

39 €

Brochettes de cuisses de grenouilles

par 8, ail et persil.

A bunch of frog's legs (8), garlic and passley.

OU

Salade gourmande au saumon fumé

salade verte, crudités de saison, saumon fumé.

Salad, raw vegetables, smoked salmon.

OU

Pyramide de foie gras de canard

chutneys abricot épices, briochette.

Pyramide of foie gras, apricot chutney, spices and small brioche.



Agneau du Trièves

confit à l'huile d'olive en croûte d'herbes gratin Dauphinois.

Breaded and candied lamb of Trièves with olive oil, gratin Dauphinois.

OU

Pavé de bœuf du Trièves

sauce au bleu ou aux morilles, frites maison.

Grilled steak of Trièves, blue cheese sauce or morels sauce, home made french fries.

OU

Filet de Féra du Léman

sur galet, à l'antésite, ravioles du Dauphiné.

Fera from Léman, antésite sauce and ravioles of Dauphiné.



Assiette de fromages du Trièves & Vercors.

Cheese plate from Trièves and Vercors.

OU

Faisselle de fromage du Trièves à la crème.

Trièves cottage cheese and cream.



Pâtisserie maison

OU

Coupe de glaces maison

Home made pastries or home made ice cream

Menu Mini Campagnard

7,50 €

Steack haché frites maison

Steak and home made french fries

OU

Nuggets frites maison

Chicken nuggets and home made french fries

OU

Pâte bolognaise maison

Pasta with minced meat



Glace bâtonnet Smiley maison

Home made ice pop Smiley

OU

Gaufre maison au sucre ou nutella

Home made waffle with sugar or nutella

Menu Maxi Campagnard

12 €

Burger frites maison

Burger and home made french fries

OU

Fish and chips maison

Home made fish and chips

OU

Ravioles du Dauphiné à la crème

Ravioles of Dauphiné with cream



Glace maison 2 boules aux choix

Home made ice cream

OU

Gaufre maison au sucre ou nutella

Home made waffle with sugar or nutella

! Menu Mini et Maxi Campagnard jusqu'à 14 ans ! Bébé – 2 ans Menu Mini Campagnard offert

ENTRÉES, PETITES SALADES ET SOUPE

Starters, small salads and soup

- ▮ Œuf cocotte au foie gras et morilles, mouillettes..... 11,50 €
Oeuf cocotte, foie gras, morels and sticks bread.
- ▮ Le pâté en croûte et légumes croquants au vinaigre..... 10,50 €
Meat loaf and pickles.
- ▮ Pyramide de foie gras de canard, chutney abricot épices, briochette 18,50 €
Pyramide of foie gras, apricot chutney, spices and small brioche.
- ▮ Croustade d'escargots d'Avignonnet, sauce amande..... 11,50 €
Savoury pie of snails, and almond sauce.
- ▮ Brochettes de cuisses de grenouilles par 8, ail et persil 12,00 €
A bunch of frog's legs (8), garlic and passley.
- ▮ Soupe de poisson, rouille au safran, croûtons à l'ail 11,00 €
Fish soup, saffron rust, and garlic toasted bread.
- ▮ Salade verte aux noix du Dauphiné 5,70 €
Green salad with walnuts of Dauphiné.
- ▮ Salade Dauphinoise, 9,50 €
salade verte, tomate, noix du Dauphiné, lard, fromage du Trièves.
Salad, tomatoes, walnuts of Dauphiné, bacon, cheese from Trièves.
- ▮ Salade gourmande au saumon fumé, 10,50 €
salade verte, crudités de saison, saumon fumé.
Salad, raw vegetables, smoked salmon.
- ▮ Salade équilibre, salade verte, tomate, crudités suivant saison 8,80 €
Salad, tomatoes, raw vegetables following season.

GRANDES SALADES

Big salad

- ▮ Salade de ravioles croquantes, salade, tomate, noix du Dauphiné, 15,50 €
copeaux de parmesan, ravioles des Grands Goulets.
Salad, tomatoes, walnuts of Dauphiné, parmesan shavings, ravioles of Grands Goulets.
- ▮ Tourtons Maison en salade, pomme de terre, épinard, chèvre 14,90 €
Salad, home made tourton, potatoes, spinach, goat cheese.
- ▮ Véritable salade César, salade verte, tomate, 15,50 €
filet de poulet Fermier du Trièves, croûtons, parmesan, noix de cajou torréfiées.
Salad, tomatoes, chicken fillet from Trièves, toasted bread, parmesan, cashew nuts.
- ▮ Salade Vercors Trièves, salade, tomate, croûtons, bleu du Vercors Sassenage, 15,50 €
macaron saint martin (fromage du Trièves) aux pommes confites.
Salad, tomatoes, toasted bread, blue cheese, macaron of local cheese and candied apples.
- ▮ Croustillant de chèvre au miel, salade, tomate, 14,90 €
croustillant de chèvre miel, pétales de magret fumé, noix du Dauphiné.
Salad, tomatoes, hot goat cheese and honey, smoked duck, walnuts of Dauphiné.

LES PÂTES

Pastas

- ▶ Fricassée d'escargots d'Avignonet, aux ravioles du Dauphiné..... 18,00 €
Snails fricassee, and ravioles of Dauphiné.
- ▶ Cassolette de ravioles du Dauphiné, aux écrevisses..... 17,00 €
Copper pan of ravioles of Dauphiné and crawfishes.
- ▶ Cassolette de ravioles du Dauphiné, aux morilles 17,50 €
Copper pan of ravioles of Dauphiné and morels.
- ▶ Ravioles du Dauphiné, à la crème..... 16,00 €
Ravioles of Dauphiné with cream.
- ▶ Ravioles du Dauphiné, crème et basilic 16,00 €
Ravioles of Dauphiné with cream and basilic.
- ▶ Ravioles du Dauphiné, sauce au bleu 16,50 €
Ravioles of Dauphiné with blue cheese sauce.
- ▶ Tagliatelles fraîches, sauce bolognaise au bœuf du Trièves 14,50 €
Fresh tagliatelles, bolognese sauce with beef from Trièves.
- ▶ Tagliatelles fraîches, crème safranée et saumon fumé 14,90 €
Fresh tagliatelles, saffron cream and smoked salmon.
- ▶ Tagliatelles fraîches, huile d'olives 13,50 €
Fresh tagliatelles, olive oil.

LES POISSONS

Fishes

- ▶ Saumon fraîcheur en trilogie, fumé, tartare, carpaccio et maki de riz..... 17,50 €
Smoked salmon, salmon tatar, carpaccio and rice.
- ▶ Brochettes de cuisses de grenouilles par 16,..... 18,30 €
ail et persil, émincé de salade, garniture du moment.
Bunch of frogs legs (16), garlic and passley, salad, side dish of the moment.
- ▶ Navarin de la mer façon bouillabaisse, rouille, croûtons à l'ail..... 19,50 €
Navarin in the way of bouillabaisse, rust garlic toasted bread.
- ▶ Filet de Féra du Léman sur galet, à l'antésite, ravioles du Dauphiné..... 21,00 €
Fera from Léman, antésite sauce and ravioles of Dauphiné.
- ▶ Omble chevalier du Vercors, aux amandes, garniture du moment..... 18,00 €
Artic char of Vercors, almonds sauce, side dish of the moment.
- ▶ Pavé de saumon en Burger, pain maison à l'encre de seiche, frites maison..... 17,90 €
Burger of salmon, home made bread with cuttlefish ink, home made french fries.

LES VIANDES

Meat

- Cœur de côte de bœuf du Trièves 300 gr, 26,50 €
sauce au bleu ou sauce aux morilles, gratin Dauphinois.
Beef ribs'heart of Trièves, blue cheese sauce or morels sauce, gratin Dauphinois.
- Pavé de bœuf du Trièves, 22,50 €
sauce au bleu ou sauce aux morilles, frites maison.
Grilled steak of Trièves, blue cheese sauce or morels sauce, home made french fries.
- Cuisse de poulet Fermier du Trièves, 18,50 €
aux écrevisses, tagliatelles fraîches.
Chicken leg with crawfishes and fresh tagliatelles.
- Sauté d'agneau du Trièves, façon tajine, garniture du moment 14,90 €
Sauté of lamb in tajine, side dish of the moment.
- Agneau du Trièves, 19,50 €
confit à l'huile d'olives, en croûte d'herbes, gratin Dauphinois.
Breaded and candied lamb of Trièves with olive oil, gratin Dauphinois.
- Burger Vercors Trièves, pain maison, bœuf du Trièves, 17,90 €
bleu du Vercors Sassenage, tomate, salade, lard, oignon confit, frites maison.
Home made bread from Trièves, blue cheese of Vercors, tomatoes, salad, bacon, candied onions, home made french fries.
- Tatar de bœuf du Trièves 300 gr, sauce au bleu, frites maison 16,50 €
Beef tartar (300gr) blue cheese sauce, home made french fries.
- — ●
- Assiette de frites Maison 5,50 €
Plate of home made french fries.
- Assiette de garniture du moment 5,50 €
Plate of side dish of the moment.
- Gratin Dauphinois 6,50 €
Gratin Dauphinois.

LES FROMAGES

Cheese

- Assiette de fromages du Trièves & Vercors 7,00 €
Cheese plate from Trièves and Vercors.
- Faisselle du Trièves, à la crème 4,00 €
Trièves cottage cheese and cream.
- Faisselle du Trièves, et sa confiture Maison, 4,80 €
cassis ou gelée de coing ou framboise ou figue.
Trièves cottage cheese, home made jam, blackcurant, quince jelly, raspberry or fig.
- Cervelle de Canut, aux herbes 4,80 €
Trièves cottage cheese with herbs.



La **Maison Castillan** c'est ...

Véronique et Xavier Castillan créateurs du Restaurant
La Table du Campagnard en 1999,
des "Glaces et Sorbets du Trièves" en 2009,
des "Confitures et Chutneys du Trièves" en 2010,
mais aussi propriétaire du Camping d'Herbelon depuis 24 ans...

Nous vous souhaitons la bienvenue
dans notre restaurant *La Table du Campagnard*

Label Maître Restaurateur depuis septembre 2013
Pour la confection de nos plats avec des produits frais
en privilégiant des producteurs locaux.

"La qualité pour nos papilles... voilà le maître mot de ce label"

Le Chef Xavier Castillan et son équipe vous proposent
une carte entièrement "faite maison".



Cuisine entièrement
"faite maison"

La Table du Campagnard accueille aussi les groupes et repas de famille,
Le restaurant est ouvert tous les jours jusqu'au 15 octobre,
fermé le lundi et mardi hors juillet et août.

Maison Castillan

La Table du Campagnard - Restaurant - Maître Restaurateur
Véronique et Xavier Castillan

Herbelon - 38650 Treffort

info@latableducampagnard.com • www.latableducampagnard.com • 04 76 34 05 47