


Entrées & Petites salades

Starters and small salads

- **Pyramide de foie gras de canard Français, briochette & sorbet figue** **20,80 €**
pyramid of foie gras, small brioche and fig sorbet
- **Saumon fumé au bois de chêne, toasts & sorbet citron basilic** **19,80 €**
Home-made smoked salmon, toasts, basil and lemon sorbet
- **Œuf en brioche aux morilles & foie gras Français, salade verte** **17,50 €**
Egg in a bun, morels and foie gras, salad
- **Terrine aux noix du Dauphiné & à la Chartreuse** **13,50 €**
Home-made terrine with walnuts from Dauphiné, chartreuse (local alcohol)
- **Tartare de légumes & Mozzarella Di Buffala, vinaigrette citron & huile olives** **14,20 €** 
Vegetable Tartar & Mozzarella Di Buffala, lemon & olive vinaigrette
- **Salade campagnarde, duo de salade verte, lardons, œuf, croûtons, olives noires** **12,50 €**
- **Salade verte aux noix torréfiées du Dauphiné, vinaigrette miel & noix** **7,50 €** 
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** **19,20 €**
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, copeaux de parmesan, vinaigrette miel & noix** **19,50 €** 
Salad, ravioles from Dauphiné, roasted walnuts from Dauphiné, parmesan chunks, honey and walnuts vinaigrette
- **Salade Royale du Pêcheur, Duo de salade verte, noix de Saint Jacques & gambas, saumon fumé, tomates cerises & vinaigrette aux agrumes** **26,50 €**
Salad, cherry tomatoes, scallops and prawns, smoked salmon, citrus fruit vinaigrette
- **Salade fermière, Duo de salade verte, poulet fermier grillé, tomates cerises, œuf au plat, croûtons, vinaigrette** **22,50 €**
Salad, free-range grilled chicken, tomatoes, fried egg, croutons, vinaigrette
- **Salade maxi campagnarde, Duo de salade verte, lardons, œuf, croûtons, olives noires, vinaigrette** **19,20 €**
Salad, diced pancetta, eggs, croutons, black olives, vinaigrette

Pâtes

Pastas

- Pâtes fraîches à la provençale, légumes du soleil, mozzarella Di Buffala, tomate cerise, basilic & huiles d'olives **17,80 €** 
Fresh pastas, ratatouille, mozzarella di buffala, cherry tomatoes, basil and olive oil
- Pâtes fraîches au saumon fumé, crème basilic **18,80 €**
Fresh pastas, smoked salmon, basil cream sauce
- Cassolette de ravioles du Dauphiné, aux morilles & salade verte **22,50 €** 
Casserole of ravioles from Dauphiné, morels sauce, served with salad
- Ravioles du Dauphiné, sauce au bleu **18,50 €** 
Ravioles from Dauphiné, blue cheese sauce
- Ravioles du Dauphiné, crème-basilic **17,50 €** 
Ravioles from Dauphiné, basil cream sauce

Poissons

Fishes

- Pêche du moment selon arrivage & son accompagnement "voir ardoise"
Fish, (following on delivery), served with side of the moment
- Noix de Saint-Jacques & Gambas, juste snackés, flambés au whisky **27,50 €**
ravioles du Dauphiné crème basilic
Scallops and prawns flambeed with whisky, served with ravioles from Dauphiné in basil cream sauce
- Filet de truite à la plancha, ravioles du Dauphiné crème basilic, **23,50 €**
émulsion de Chartreuse
Seared trout fillet, ravioles from Dauphiné with basil and cream sauce, frothed Chartreuse cream
- Filet de bar grillé, sauce tartare , frites fraîches & ratatouille **24,50 €**
Grilled sea-bass fillet, tartare sauce, home-made French fries and ratatouille
- Pavé de saumon sauce vierge citronnée, frites fraîches & ratatouille **24,50 €**
Thick-cut salmon, sauce vierge with lemon, served with French fries and ratatouille
- Cuisses de grenouille ail & persil, frites fraîches & salade verte **26,50 €**
Frog's legs, garlic, parsley, served with salad, home-made French fries





Viandes Meats

- **Agneau du Trièves confit à l'huile d'olives en croute d'herbes, Gratin Dauphinois** **25,80 €**
Breaded and candied lamb from Trièves with olive oil, herbs, served with potatoes Dauphinoise
- **Burger Vercors Trièves, bœuf du Trièves, bleu du Vercors Sassenage, salade, oignons confits, ketchup maison, salade, frites fraîches & sauce au bleu** **22,50 €**
Beef from Trièves, burger bun, salad, blue cheese, candied onions, home-made ketchup home-made French fries and blue cheese sauce
- **Burger Italien 2.0, bœuf du Trièves, pain basilic, pesto Maison, ratatouille, Mozzarella Di Buffala, tomate confite, salade, & frites fraîches** **22,80 €**
Beef from Trièves, basil burger bun, home-made pesto, ratatouille, mozzarella di buffala, sundried tomatoes, salad, home-made french fries
- **Pavé de bœuf du Trièves, frites fraîches, sauce au choix bleu du Vercors, échalotes ou morilles** **25,50 €**
Thick-cut grilled beef steak from Trièves, blue cheese sauce or shallots or morels, served with home-made French fries
- **Tournedos Rossini, filet de boeuf, foie gras, toast & jus truffé, gratin Dauphinois** **36,00 €**
Beef fillet, foie gras, toast, truffled juice, potatoes Dauphinoise

Nos pains, brioches & pain de mie sont fait maison sur place à la farine du Trièves
Our bread, brioche and toast are home-made with flour from Trièves

- Sherkan tartare de boeuf du Trièves 300 g, cuit en aller/retour, frites fraîches & sauce au bleu **19,80 €**
Sherkan beef (300gr quickly seared) blue cheese sauce, served with home-made French fries
- Tartare de bœuf du Trièves, 300 g, frites fraîches & sauce au bleu **19,50 €**
Beef tartare (300gr raw meat) blue cheese sauce, served with home-made French fries
- Volaille fermière, ravioles du Dauphiné crème basilic & jus truffé **24,00 €**
Free-range poultry, ravioles from Dauphiné, basil and cream and truffled juice

Garnitures - Sides

- Bol de frites fraîches - Home-made French fries **6,00 €** 
- Bol de ratatouille - Bowl of ratatouille **6,50 €** 
- 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

- 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
- Fromage blanc en faisselle de brebis, coulis Maison 6,50 € 
Ewe cottage cheese , 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 & pâtisseries sont confectionnés sur place avec la farine du Trièves de la Minoterie du Trièves à Clelles
Our breads, brioches, burgers & 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
- La volaille du Trièves provient de Angus & la Plume à Longefond
The chicken from Trièves comes from Angus & la Plume in Longefond
- L'agneau du Trièves provient de la ferme 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 du Box Fermier au MIN de Grenoble & de la Laiterie du Mont-Aiguille à Clelles
Cheeses from Vercors Trièves come from the Box Fermier in MIN of Grenoble

Menu Dauphinois à 38 € Ou 42 € avec le fromage

Petite mise en bouche

Salade campagnarde,
Duo de salade verte, lardons, œuf, croûtons,
olives noires

Ou

Terrine aux noix & à la Chartreuse

Pavé de saumon sauce vierge citronnée
Frites fraîche & ratatouille

Ou

Volaille fermière ravioles crème-basilic
& jus truffé

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

Ou

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

Pâtisserie ou glace au choix



Menu Herbelon à 48 € Ou 52 € avec le fromage

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, gratin Dauphinois

Ou

Filet de truite, ravioles crème-basilic
& émulsion de Chartreuse

Assiette de fromages,
Trièves & Vercors (menu à 52€)

Ou

Fromage blanc en faisselle, vache ou brebis
à la crème ou coulis maison (menu à 52€)

Pâtisserie ou glace au choix

✿ Aucun changement de plats dans les Menus

Menu Enfant à 9 € Mini Campagnard

Nuggets, frites
Chicken nuggets, French fries

Ou

Saumon, ratatouille
Fish, vegetables

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

Ou

Mini gaufre sucre
ou pâte à tartiner Maison
Waffle with sugar or nuttela

Menu Enfant à 14 € Maxi Campagnard

Burger cheddar, frites
Beef burger cheese, French fries

Ou

Ravioles du Dauphiné à la crème-basilic
Ravioles from Dauphiné, cream

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

Ou

Maxi gaufre au sucre
ou pâte à tartiner Maison
Waffle with sugar or nuttela

• **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 dans les Menus**
No changing of dishes in the menus