


# Entrées & Petites salades




- Entrée du moment **voir l'ardoise**
- Pyramide de foie gras de canard Français, briochette & sorbet figue **21,90 €**
- Saumon fumé au bois de chêne, toasts & sorbet citron basilic **20,50 €**
- Œuf en brioche aux morilles & foie gras Français, salade verte **18,20 €**
- Terrine aux noix du Dauphiné & à la Chartreuse, pickles, shot de Chartreuse **13,90 €**
- Salade campagnarde, salade verte, lardons, œuf, croûtons, tomates, olives noires **12,80 €**
- Salade verte aux noix torréfiées du Dauphiné, vinaigrette miel & noix **7,80 €**



# Grandes salades

- Salade de chèvre chaud croustillant au miel & origan,  
duo de salade verte, jambon cru, tomates, noix torréfiées du Dauphiné,  
vinaigrette miel & noix **19,90 €**
- Salade de ravioles croquantes,  
duo de salade verte, ravioles du Dauphiné, noix torréfiées du Dauphiné,  
parmesan, tomates, vinaigrette miel & noix **20,30 €** 
- Salade Royale du Pêcheur,  
duo de salade verte, noix de Saint Jacques & gambas, saumon fumé,  
tomates & vinaigrette aux agrumes **27,50 €**
- Salade César,  
duo de salade verte, aiguillettes de poulet pané, tomates, œuf dur,  
croûtons, parmesan, vinaigrette César **22,50 €**

# Pâtes

- Pâtes fraîches pesto aux noix, burrata di bufala, tomates, basilic & huiles d'olives **18,50 €** 
- Pâtes fraîches au saumon fumé, crème basilic **19,50 €**
- Cassolette de ravioles du Dauphiné, aux morilles & salade verte **22,80 €**
- Ravioles du Dauphiné, sauce au bleu **18,80 €** 
- Ravioles du Dauphiné, crème-basilic **17,80 €** 

# Poissons

- Pêche du moment selon arrivage & son accompagnement **“voir l’ardoise”**
- Noix de Saint-Jacques & Gambas, juste snackés, flambées  
ravioles du Dauphiné crème basilic **27,50 €**
- Dos de truite de l’Isère, à la plancha, crème Chartreuse,  
ravioles du Dauphiné au basilic **24,90 €**
- Filet de bar grillé aux herbes, sauce tartare,  
frites fraîches & légume du moment **25,20 €**
- Pavé de saumon, sauce vierge citron confit,  
pommes Darphin & légume du moment **25,40 €**
- Cuisses de grenouille ail & persil, frites fraîches & salade verte **26,50 €**

# Viandes

- Viande du moment & son accompagnement **“voir l’ardoise”**
- Agneau du Trièves, confit à l’huile d’olives en croute d’herbes, jus corsé, gratin Dauphinois **27,40 €**
- Burger Vercors Trièves, bœuf du Trièves, bleu du Vercors Sassenage, salade, oignons confits, ketchup maison, frites fraîches, salade & sauce au bleu **22,80 €**
- Burger Italien, bœuf du Trièves, pain basilic, pesto Maison, burrata Di Buffala, tomate confite, oignon grillé, salade & frites fraîches **23,90 €**
- Tataki de bœuf, cervelle de canuts aux agrumes & frites fraîches **26,50 €**
- Ballotine de volaille, duxelles de champignon, jus truffé & pâtes fraîches **27,50 €**

- Tournedos Rossini, filet de boeuf, escalope de foie gras, toast & jus truffé, gratin Dauphinois **37,50 €**
- Filet de Boeuf, gratin Dauphinois, sauce au choix bleu du Vercors ou morilles **32,50 €**
- Sherkan tartare de boeuf du Trièves 280 g, juste snacké aller-retour, salade, pickles, frites fraîches & sauce au bleu **19,80 €**
- Tartare de bœuf du Trièves 280 g, frites fraîches, sauce au bleu, toast, pickles, salade **19,50 €**

## Garnitures




- Bol de frites fraîches **6,00 €** 
- Légumes du moment **6,50 €** 
- Bol de salade verte, vinaigrette **4,40 €** 
- Gratin Dauphinois **7,50 €** 


TVA & service compris

Supplément pour plat partagé 4,00 €

# Fromages

Le Chef vous propose  
un assortiment de fromages sélectionnés Vercors Trièves

- **Planche de fromages du Trièves & Vercors à partager** **19,80 €**   
Carré du Trièves, bleu de sassenage, tomme du Trièves & fromage de chèvre
- **Assiette de fromages du Trièves & Vercors** **7,80 €**   
Carré du Trièves, bleu de sassenage, tomme du Trièves & fromage de chèvre
- **Fromage blanc en faisselle, à la crème ou son coulis Maison** **5,50 €** 

Les plats végétariens sont signalés par ce symbole   
Une carte des allergènes est à votre disposition  
Nous restons à votre écoute pour tout renseignements complémentaires

# Nos Producteurs

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

- Toutes nos viandes sont d'origines Française
- Nos pains, brioches, burgers, pain de mie & pâtisseries sont confectionnés sur place avec la farine du Trièves de la Minoterie du Trièves à Clelles
- La viande de bœuf du Trièves provient de la ferme Maubleu à Sinard
- Les volailles du Trièves proviennent de Angus & la Plume à Longefond & Les volailles au grand air à Saint-Michel Les Portes
- L'agneau du Trièves provient de la ferme AB Benoit Vallier à Saint-Guillaume
- La Truite provient de la pisciculture Murgat à Beaufort en Isère & pisciculture d'Archiane
- Les fruits & légumes proviennent de la Halle Charly Primeurs MOF primeurs à Seyssinet & Le Bon Goût à Saint-Martin de la Cluze
- Les fromages Vercors Trièves proviennent de la Laiterie du Mont-Aiguille à Clelles
- Les fromages de chèvre proviennent du Trièves
- Certaines de nos salaisons proviennent de la Salaisons «Savoie»

## Menu Dauphinois à 38 € Ou 42 € avec le fromage

Mise en bouche

\*\*\*

Salade campagnarde,  
duo de salade verte, lardons, œuf, croûtons, to-  
mates cerises, olives noires

**Ou**

Terrine aux noix & à la Chartreuse

\*\*\*

Filet de bar grillé aux herbes  
sauce tartare, frites fraîche & légume

**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

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 au basilic & crème 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 10 € Mini Campagnard

Nuggets, frites

**Ou**

Saumon, légumes

\*\*\*

Glace 1 boule, parfums au choix

**Ou**

Mini gaufre sucre  
ou pâte à tartiner Maison

## Menu Enfant à 14 € Maxi Campagnard

Burger cheddar, frites

**Ou**

Pâtes au pesto burrata

\*\*\*

Glace 2 boules, parfums au choix

**Ou**

Maxi gaufre au sucre  
ou pâte à tartiner Maison

🌿 Menu Enfant Mini Campagnard & Maxi Campagnard jusqu'à 14 ans

Aucun changement de plats dans les Menus - La boisson est non comprise dans le menu