Le Sabot de Vénus

Notre seule envie, rendre votre passage inoubliable, avec une cuisine qui suit les saisons avec ses produits frais et locaux, tout en respectant l'environnement.
En effet nous travaillons essentiellement avec les producteurs de la région dont :

- Les truites de la Vernaison à Echevis
- Les ravioles de la maison Rambert à Chatte
- Le pain de la boulangerie Bucci à Méaudre
- Les fromages des fermes de la Bourrière, de la Colombière et du chatelard
- Le miel du rucher de l'alcôve à Lans en Vercors
- Les poissons de la poissonnerie du Vercors à Villard de Lans
- Les légumes de notre jardin et d'union primeurs
- Les glaces d'Altiflore, Renzo, la laitière et Carte d'or

Dans cet établissement le tri et le compostage ont été mis en place ainsi que le bois pour chauffer les locaux.
Etant soucieux de toujours s'améliorer, nous recevrons volontiers vos remarques.
En vous souhaitant une très bonne dégustation.

Stéphane, Sandrine et leur équipe

ASSOCIATION
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS
DE L'ISÈRE

Tout d'abord, le Titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'état pour la restauration Française.
Le Maître Restaurateur est un restaurateur de Métier avec une expérience professionnelle validée, c'est un engagement de cuisine faite dans l'entreprise à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts.

ALLERGÈNES

Une liste des plats mentionnant les différents allergènes est à votre disposition et nous sommes présent pour vous orienter au mieux dans votre choix

Menu de l'auberge 23.50 €

Crumble ensoleillé
Ou
Salade automnale
(salade, pomme, châtaignes, maïs)

Poisson du moment sauce butternut
Ou
Filet mignon de porc sauce aux noix

Gratin à la crème du Vercors
Ou
Accompagnement du moment

Plateau de fromages secs du Vercors
Ou
Fromage blanc fermier

Dessert au choix

Menu plaisir 28.50 €

Feuilleté poire et bleu du Vercors Sassenage
Ou
Ravioles sauce noisettes

Filet de truite du Vercors à la Clairette de Die
Ou
Cocotte de chevreuil au porto

Gratin à la crème du Vercors
Ou
Accompagnement du moment

Plateau de fromages secs du Vercors
Ou
Fromage blanc fermier

Dessert au choix

Carte

Les Salades Gourmandes

La Vercorette 10.50 €
(Salade, noix, bleu du Vercors Sassenage, lardons)
La Ravioline 11.50 €
(Salade, ravioles frites, noix, carottes)
La Végétale 11,50 €
(Salade, croustillants de légumes, pommes, noix, maïs et tomates)
La Marcelline 11.50 €
(Salade, St Marcellin croustillant, tomates, jambon cru, graines de pavot)
La complète 12.00 €
(Salade composée, lamelles de viande grillée, frites)

Les entrées

Crumble ensoleillé 7.50 €
Salade automnale 7.00 €
(salade, pomme, châtaignes, maïs)
Feuilleté poire et bleu du Vercors Sassenage 8.50 €
Ravioles sauce noisettes 8.00 €
Caillette maison, petite salade 8.00 €

Les plats

- Assiette de ravioles du Dauphiné nature 6,50 €
- Assiette de ravioles du Dauphiné sauce aux noix 8.00 €
- Assiette de ravioles du Dauphiné sauce au bleu du Vercors Sassenage 8.00 €
- Gratin de ravioles du Dauphiné accompagné de salade 12.00 €
- Gratin de ravioles Vercors accompagné de salade 13.50 €
  (Ravioles du Dauphiné, lardons, noix et bleu du Vercors Sassenage)
- Gratin de ravioles St Marcellinois accompagné de salade 13.50 €
  (ravioles du Dauphiné, St Marcelin et tomates)

Les viandes et poissons

Servis avec gratin à la crème du Vercors ou accompagnement du moment

Poisson du moment sauce butternut 14.50 €
Filet mignon de porc sauce aux noix 14.00 €
Filet de truite du Vercors à la Clairette de Die 15.00 €
Cocotte de chevreuil au porto 15.50 €
Pavé de veau forestier 15.50 €

Les Fromages

Plateau de fromages secs du Vercors 6,00 €
Fromage blanc fermier 4,50 €

Menu du jour 15,00 €

Supplément fromage et dessert 2 €

Entrée

Plat

Fromages secs du Vercors
ou
Fromage blanc fermier
ou
Dessert

Servi le midi sauf dimanche et jours fériés

Menu enfant 9 €

Suggestion du moment

Fromage blanc fermier
Ou
Coupe de glace deux boules

DESSERTS MAISON

Fondant au chocolat, chantilly 7.00 €

Soufflé glacé à la Chartreuse verte 8.50 €

Café Gourmand 7.00 €

Mousse châtaigne 7.50 €

Crème brulée au chocolat blanc et pistaches 7.50 €

GLACES

Le sabot de Vénus
Grenobloise
Colonel
Retour de cueillette
Punch des Glaces
Iceberg
Irish Coffee Glacé

Champignons vénéneux
Dame blanche
Diabolo
Chocolat ou Café Liégeois
Bonbons
Poire Belle Hélène
Boules de glace

Demandez notre carte des glaces pour plus de précisions

Suggestions d'apéritifs et autres boissons

Les Apéritifs MAISON

Le Sabot de Venus (10cl)	**4,00 €**
Vin de Noix Maison (4cl)	**4,00 €**
Vin de Pissenlits Maison (4cl)	**4,00 €**

VDP moelleux d'Ardèche (vendange d'Octobre Viognier)(10cl)	**4,00 €**
Kir (cassis, pêche, châtaigne, violette) (10cl)	2,80 €
Bière pression Blonde des Alpes by Mandrin (25cl)	2,80 €
Bière pression du moment (25cl)	3.50 €
Bière du Vercors BIO (ambrée, blonde chanvre) (25cl)	4,00 €
Bière Mandrin (noix)(33cl)	4,00 €
Whisky (4cl)	5,50 €
Suze (4cl)	2,80 €
Martini blanc, rouge (4cl)	2,80 €
Pastis, Ricard (2cl)	2,80 €
Limonade du Vercors BIO (25cl)	**3,00 €**
Coca-cola (33cl), Coca-cola zéro (33cl), Orangina (25cl)	3,00 €
Perrier (33cl), Schweppes agrum (25cl), Schweppes tonic (25cl)	3,00 €
Ice tea (25cl), Fanta (33cl)	3,00 €
Jus de fruits :	
fraise, citron gingembre, pêche mangue, abricot, tomate, pomme(20cl)	3,00 €

Café	1,30 €
Grand café	2,60 €
Infusion	2,80 €
Thé	2,80 €
Chocolat	3,00 €

Génépi, Chartreuse verte, Vulnéraire, Poire Williams, cognac (4cl)	4,50 €