



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 du Dauphiné de la maison Rambert à Chatte

Le pain de la boulangerie Roux-fouillet à Lans en Vercors

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 notre 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 recevons volontiers vos remarques.

En vous souhaitant une très bonne dégustation.

Stéphane, Sandrine et leur équipe

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 24,50 €

Mousse champignons de Paris, jambon cru

Ou

Salade hivernale

(salade, cranberrys séchées, noisettes, croûtons, copeaux de servagnet)

Ou

Soupe du moment



Poisson du moment sauce au pastis

Ou

Filet mignon de porc au poivre de Sichuan

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 29,50 €

Crème brûlée au bleu du Vercors Sassenage et noix

Ou

Cocotte de ravioles du Dauphiné et raclette à l'ail des ours

Ou

Soupe du moment

Filet de truite du Vercors à la Clairette de Die

Ou

Magret de canard sauce noix grenade

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 Pique-nique 12.00 €

(Salade, maïs, choux rouge, tomates confites, émincé de poulet grillé, chips maison)



Les entrées

Mousse champignons de Paris, jambon cru 7.50 €

Salade hivernale 7.00 €

(salade, cranberrys séchées, noisettes, croûtons, copeaux de servagnet)

Soupe du moment 8.00 €

Crème brûlée au bleu du Vercors Sassenage et noix 8.00 €

Cocotte de ravioles du Dauphiné et raclette à l'ail des ours 8.50 €

Caillette maison, petite salade 8.00 €

Les plats

- ◆ Assiette de ravioles du Dauphiné nature 7,00 €
- ◆ Assiette de ravioles du Dauphiné sauce aux noix 8,50 €
 - ◆ Assiette de ravioles du Dauphiné sauce au bleu du Vercors Sassenage 8,50 €
- ◆ 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 Marcellin et tomates)
- ◆ Raclette de la coopérative Vercors lait 18.50 €
(raclette, charcuterie, pomme de terre, salade, minimum 2 personnes, sur commande la veille)
- ◆ Vercouline 19.50 €
(bleu du Vercors Sassenage , charcuterie, pomme de terre, salade, minimum 2 personnes, sur commande la veille)
- ◆ Tartibleu du Vercors Sassenage 14.50 €
- ◆ Tartiflette 13.50 €
(la Tartibleu et la Tartiflette sont servis avec salade sur commande la veille)



Les viandes et poissons

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

- Poisson du moment sauce au pastis 14,50 €
- Filet mignon de porc au poivre de Sichuan 14,00 €
- Filet de truite du Vercors à la Clairette de Die 15,00 €
- Magret de canard sauce noix grenade 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 15,50 €
Supplément fromage et dessert 2,50 €

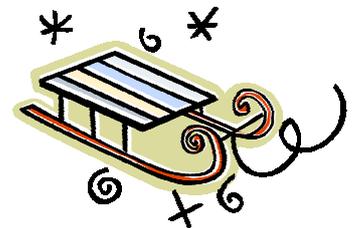


Entrée

Plat

Fromages secs du Vercors
ou
Fromage blanc fermier
ou
Dessert

Servi le midi sauf dimanche et jours fériés



Menu enfant 9,50 €



Suggestion du moment

Fromage blanc fermier
Ou
Coupe de glace deux boules

DESSERTS MAISON



Fondant au chocolat, chantilly 7.00 €

Tiramisu pommes caramélisées, pain d'épices 8.00 €

Café Gourmand 7.50 €

Clafoutis aux poires et caramel au beurre salé 8.00 €

Soufflé glacé à la crème de marrons 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)

Vin de Noix Maison (4cl)

Vin de Pissenlits Maison (4cl)



4,00 €

4,00 €

4,00 €

VDP moelleux d'Ardèche (vendange d'Octobre Viognier)(10cl)

Kir (cassis, pêche, châtaigne, violette) (10cl)

Bière pression Blonde des Alpes by Mandrin (25cl)

Bière pression du moment (25cl)

Bière Mandrin BIO (ambrée, blonde) (33cl)

Bière Mandrin (noix)(33cl)

Whisky (4cl)

Suze (4cl)

Martini blanc, rouge (4cl)

Pastis, Ricard (2cl)

Limonaade du Vercors BIO (25cl)

Coca-cola (33cl), Coca-cola zéro (33cl), Orangina (25cl)

Perrier (33cl), Schweppes agrum (25cl), Schweppes tonic (25cl)

Ice tea (25cl), Fanta (33cl)

Jus de fruits :

fraise, citron gingembre, pêche mangue,
abricot, tomate, pomme(20cl)



4,00 €

2,80 €

3,00 €

3,50 €

4,00 €

4,00 €

5,50 €

2,80 €

2,80 €

2,80 €

3,00 €

3,00 €

3,00 €

3,00 €

3,00 €

Café

Grand café

Infusion

Thé

Chocolat

1,30 €

2,60 €

2,80 €

2,80 €

3,00 €

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

4,50 €