



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 du jour 16,00 €

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

Menu de l'auberge 25,00 €



Crumble poireaux et noix

Ou

Salade Automnale

(salade, bleu du Vercors Sassenage, poires, betteraves et jambon cru)

Poisson du moment sauce agrumes

Ou

Brochette de poulet crémeux de champignons de Paris

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 30,00 €

Macaron pain d'épices et St Marcellin, petite salade

Ou

Gratinée de ravioles du Dauphiné et courge

Filet de truite du Vercors à la Clairette de Die

Ou

Cocotte de noix de joue de porc, cidre et miel du Vercors

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 11.00 €

(Salade, noix, bleu du Vercors Sassenage, lardons)

La Ravioline 12.00 €

(Salade, ravioles frites, noix, carottes)

La Végétale 12.00 €

(Salade, croustillants de légumes, pommes, noix, maïs et tomates)

La Marcelline 12.00 €

(Salade, St Marcellin croustillant, tomates, jambon cru, graines de pavot)

La Pique-nique 12.50 €

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

Les entrées

Crumble poireaux et noix 8.00 €

Salade Automnale 7.50 €

(salade, bleu du Vercors Sassenage, poires, betteraves et jambon cru)

Macaron pain d'épices et St Marcellin, petite salade 8.50 €

Gratinée de ravioles du Dauphiné et courge 8.50 €

Caillette maison, petite salade 8.50 €

Les plats



- ◆ Assiette de ravioles du Dauphiné nature 7,50 €
- ◆ Assiette de ravioles du Dauphiné sauce aux noix 9,00 €
 - ◆ Assiette de ravioles du Dauphiné sauce au bleu du Vercors Sassenage 9,00 €
- ◆ Gratin de ravioles du Dauphiné accompagné de salade 12,50 €
- ◆ Gratin de ravioles Vercors accompagné de salade 14,00 €
(Ravioles du Dauphiné, lardons, noix et bleu du Vercors Sassenage)
- ◆ Gratin de ravioles St Marcellinois accompagné de salade 14,00 €
(ravioles du Dauphiné, St Marcellin et tomates)



Les viandes et poissons

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

- Poisson du moment sauce agrumes 15,00 €
- Brochette de poulet crémeux de champignons de Paris 15,00 €
- Filet de truite du Vercors à la Clairette de Die 15,50 €
- Cocotte de noix de joue de porc, cidre, miel du Vercors 16,00 €
- Pavé de veau forestier 16,00 €

Les Fromages

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

DESSERTS MAISON

Fondant au chocolat, chantilly 7.50 €

Crème brûlée à la crème de marrons 8.00 €

Café Gourmand 8.00 €

Clafoutis pommes et amandes grillées 8.00 €

Brownies aux noix, crème glacée à la Chartreuse 8.50 €



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)	5,00 €
Kir (cassis, pêche, châtaigne, violette) (10cl)	3,00 €
Bière pression Blonde (25cl)	3,00 €
Bière pression du moment (25cl)	3,50 €
Bière Mandrin BIO (ambrée, blonde) (33cl)	4,00 €
Bière Mandrin (noix)(33cl)	4,00 €
Whisky (4cl)	6,00 €
Suze (4cl)	3,00 €
Martini blanc, rouge (4cl)	3,00 €
Pastis, Ricard (2cl)	3,00 €
Limonaade 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	1,40 €
Grand café	2,80 €
Infusion	3,00 €
Thé	3,00 €
Chocolat	3,00 €

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