



# 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 du sabot 23,00 €

Supplément fromage et dessert 2,50 €

Gratinée de choux et lardons

Ou

Soupe du moment

Filet mignon de porc au poivre de Sichuan

Gratin à la crème du Vercors

Ou

Accompagnement du moment

Dessert au choix



# Menu plaisir 30,50 €



Macaron pain d'épices et St Marcellin, petite salade

Ou

L'Hivernale

(lentilles corail, suprêmes de pamplemousse, échalotes et œuf pané)

Ou

Soupe du moment

Filet de truite du Vercors à la Clairette de Die

Ou

Cocotte de gibier du moment au chocolat et vin rouge

Gratin à la crème du Vercors

Ou

Accompagnement du moment

Plateau de fromages secs du Vercors

Ou

Fromage blanc fermier



Dessert au choix

## Menu de la chef 35,50 €



Royale de foie gras, compotée de pommes

Filet de bar, crémeux d'ail noir

Gratin à la crème du Vercors

Ou

Accompagnement du moment

Plateau de fromages secs du Vercors

Ou

Fromage blanc fermier

Dessert au choix

## Menu enfant 9,50 €



Suggestion du moment

Fromage blanc fermier

Ou

Coupe de glace deux boules



## 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 Pop-salade 12.50 €

(Salade, pop-corn, maïs, émincé de poulet grillé, servagnet, cranberry)



### Les entrées

Gratinée de choux et lardons 8.00 €

Macaron pain d'épices et St Marcellin, petite salade 9.00 €

Soupe du moment 8.50 €

L'Hivernale 8.00 €

(lentilles corail, suprêmes de pamplemousse, échalotes et œuf pané)

Royale de foie gras, compotée de pommes 10.50 €

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)
  - \* Raclette 19.00 €  
(raclette, charcuterie, pomme de terre, salade, minimum 2 personnes, sur commande la veille)
  - \* Vercouline 20.00 €  
(bleu du Vercors Sassenage, charcuterie, pomme de terre, salade, minimum 2 personnes, sur commande la veille)
  - \* Tartibleu du Vercors Sassenage 15.00 €
  - \* Tartiflette 14.00 €  
(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

- Filet de bar, crémeux d'ail noir 18,00 €
- Filet mignon de porc au poivre de Sichuan 15,00 €
- Filet de truite du Vercors à la Clairette de Die 16,00 €
- Cocotte de gibier du moment au chocolat et vin rouge 16,50 €
- Pavé de veau forestier 16,50 €

## Les Fromages

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



## DESSERTS MAISON

Fondant au chocolat, chantilly 7.50 €

Mousse myrtilles 8.50 €

Café Gourmand 8.50 €

Digestif Gourmand 11.50 €  
(supplément de 3€ dans les menus)



Riz au lait de la ferme de Piaillon à la crème de marrons 8.50 €

Poire pochée au vin chaud, crumble de cacao 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)

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 (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)



5,00 €

3,00 €

3,00 €

3,50 €

4,00 €

4,00 €

6,00 €

3,00 €

3,00 €

3,00 €

3,00 €

3,00 €

3,00 €

3,00 €

3,00 €

Café

Grand café

Infusion

Thé

Chocolat

1,40 €

2,80 €

3,00 €

3,00 €

3,00 €

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

4,50 €