



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 16,50 €

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 du sabot 23,50 €

Supplément fromage et dessert 2,50 €

Crème brûlée aux champignons de Paris

Filet de poulet en croûte de nougat

Gratin à la crème du Vercors

Ou

Accompagnement du moment

Fromages secs du Vercors

Ou

Fromage blanc fermier

Ou

Dessert



Menu plaisir 30,50 €



Muffin potiron, châtaignes, chantilly de bleu du Vercors Sassenage

Ou

Salade automnale

(endives, amandes grillées, cromesquis de chèvre de la chèvrerie du Châtelard, raisins frais)

Filet de truite du Vercors à la Clairette de Die

Ou

Cocotte d'agneau au miel du Vercors, porto

Gratin à la crème du Vercors

Ou

Accompagnement du moment

Plateau de fromages secs du Vercors

Ou

Fromage blanc fermier



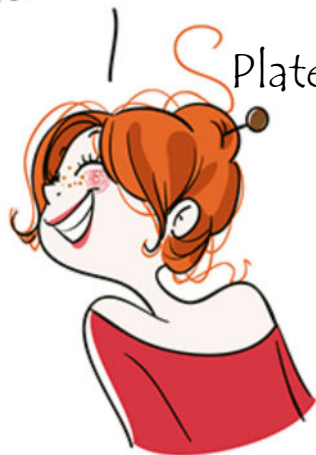
Dessert au choix

Menu de la chef 35,50 €

Feuilleté St Marcellin, noisettes torrêfiées,
pommes rôties au miel du Vercors

Filet de poisson du moment sauce foie gras

COOL!
ON VA
AU RESTO!



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 11.50 €

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

La Ravioline 12.50 €

(Salade, ravioles frites, noix, carottes)

La Végétale 12.50 €

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

La Marcelline 12.50 €

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

La Pop-salade 13.00 €

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

Les entrées

Crème brûlée aux champignons de Paris 8.00 €

Muffin potiron, châtaignes,

chantilly de bleu du Vercors Sassenage 8.50 €

Salade automnale 9.50 €

(endives, amandes grillées, cromesquis de chèvre de la chèvrerie du Châtelard, raisins frais)

Feuilleté St Marcellin, noisettes torrifiées,

pommes rôties au miel du Vercors 10.50 €

Caillette maison, petite salade 8.50 €

Les plats

- ◆ Assiette de ravioles du Dauphiné nature 8,00 €
- ◆ Assiette de ravioles du Dauphiné sauce aux noix 9,50 €
 - ◆ Assiette de ravioles du Dauphiné sauce au bleu du Vercors Sassenage 9,50 €
- ◆ Gratin de ravioles du Dauphiné accompagné de salade 13,00 €
- ◆ Gratin de ravioles Vercors accompagné de salade 14,50 €
(Ravioles du Dauphiné, lardons, noix et bleu du Vercors Sassenage)
- ◆ Gratin de ravioles St Marcellinois accompagné de salade 14,50 €
(ravioles du Dauphiné, St Marcellin et tomates)



Les viandes et poissons

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

- Filet de poulet en croûte de nougat 15,50 €
- Cocotte d'agneau au miel du Vercors, porto 16,50 €
- Filet de truite du Vercors à la Clairette de Die 16,00 €
- Filet de poisson du moment sauce foie gras 18,00 €
- 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 de pain d'épices 8.50 €

Café Gourmand 8.50 €

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

Tiramisu prunes, noix de pécan 8.50 €

Crumble pommes, poires, noisettes 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, brasserie la Furieuse (25cl)	3,00 €
Bière pression Blanche, brasserie des Cuves de Sassenage (25cl)	3.50 €
Bière bouteille Vercors BIO (ambrée) (25cl)	4,50 €
Bière bouteille des Cuves de Sassenage (IPA et l'éphémère)(33cl)	4,50 €
Whisky (4cl)	6,00 €
Porto (4cl)	3,00 €
Suze (4cl)	3,00 €
Martini blanc, rouge (4cl)	3,00 €
Pastis, Ricard (2cl)	3,00 €
Limonade du Vercors BIO (25cl)	3,00 €
Coca-cola (33cl), Coca-cola zéro (33cl), Orangina (25cl)	3,00 €
Perrier (33cl), Schweppes agrumes (25cl), Schweppes tonic (25cl)	3,00 €
Ice tea (25cl), Fanta (33cl)	3,00 €
Jus de fruits (20cl)	3,00 €
(fraise, citron gingembre, ACE, kiwi-pommes, abricot, tomate, pomme)	



Café	1,50 €
Grand café	3,00 €
Infusion	3,00 €
Thé	3,00 €
Chocolat	3,00 €

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